

# *Bell'agio Ristorante*

## **Le Acque**

<b>San Pellegrino</b>	S.Pellegrino Acqua minerale addizionata Panna Acqua oligominerale naturale	3 €
-----------------------	---	-----

## **Le Birre**

<b>Ichnusa</b>	Pils Alc 5.0 % 50 cl	6 €
----------------	----------------------	-----

## **Le Bibite**

Coca cola Zero 33cl		3 €
Fanta 33cl		3 €
Bibite Varie 25cl		3 €

## **Aperitivo**

Spritz		8 €
Calice Vino Scelto dal servizio		6 €
Calice Prosecco		7 €
Americano		9 €
Negroni		9 €
Long Drink		10 €
Degustazione olio		6 €

# Bell'agio Ristorante

## Menù degustazione Tradizione di Matera

40 €

Entree

Cicoriette, fave e polvere di crusco

Fusillo paesano , ragù della domenica e caprino

Filetto di maialino e purè di patate

Tiramisu alla poverella

*La scelta dei menù degustazione si intende per tutti gli ospiti del tavolo.*

## La Tradizione ... à la carte

### Antipasti

Tagliere di salumi e formaggi locali (min 2 pax)

Local sal and cheese chopping (min. 2 pax)

**18 € a pax**

Cicoriette, fave e mollica frita al crusco

Cicory, fava beans cream, peper and fry bred

**13 €**

Fagiolata e ' Pezzente '

Soup of braun beans mix and sausage

**13 €**

Vitellino tonnato e polvere di capperi

Veal with tuna souce and capperi

**14 €**

### Primi

Fusillo paesano al ragù della domenica

Fresch pasta whit tomato souce of local meet

**15 €**

Risotto Acquerello, zafferano e moscato del pollino,e caprino (min. 2 pax)

Risotto local saffron , muscat and lam cheese (min. 2 pax)

**18 € a pax**

### Secondi

Filetto di maialino salsa all'Aglianico e cicoriette saltate

Pork filet whit wine souce and cicory

**18 €**

Spezzatino di Podolica e purè di patate silane

Beef and Pure of potatos

**20 €**

## La 'Nostra' tradizione .. à la carte

### Antipasti

Tartare di Gamberi, gelato al parmigiano e Plancton  
Shrimp parmesan Icecream and plankton

**16 €**

Capasanta , melanzana affumicata e sabbia di nero  
Scallops, smoked eggplant and black crumble

**16 €**

### Primi

Spaghettoni colatura di alici e limone  
Spaghetti anchovy , lemon

**17 €**

Mista corta al misto mare  
Mix pasta and mix seafood

**18 €**

### Secondi

Polpo, vellutata di fave e limone  
Octopus , fava beans and lemon

**24 €**

Filettone di baccalà, nero di seppia, rucola  
Cod black cream and rucola

**24 €**

### Contorni

Verdure grigliate  
Grilled vegetables

Verdure cotte  
Cooked vegetables

Patate al forno, pepe e rosmarino  
Potatoes with pepper and rosemary

Insalata mista  
Mix salad

**7 €**

Coperto - Place setting  
**3 €**

Gli alimenti vengono preparati e abbattuti nelle nostre cucine. I gentili clienti sono pregati di comunicarci eventuali allergie e/o intolleranze così da poterli servire al meglio. Chiedere la lista degli allergeni. GRAZIE

Food is prepared and frozen in our kitchens. Kind customers are kindly requested to inform us of any allergies and / or intolerances so that we can serve them better. Ask for the list of allergens. THANK YOU

# *Bell'agio Ristorante*

## **Dessert ...**

Nuvola di torrone, con salsa di gianduia calda  
Nougat icecream, with hot gianduia sauce

Cannolo con cialda di pane e ricotta dolce  
Cannolo with waffle of bread and sweet ricotta

Soufflè di Valrhona e purea di mango  
Valrhona soufflé and mango purée

Tiramisù alla poverella  
Tiramisù with bread

**7 €**

Sorbetto al limone  
Lemon Icecream

**5 €**

## **... in abbinamento**

### **Cantine del notaio**

2005 - L'autentica IGT 13,00%  
7,00 €

### **Antinori**

2013 Muffato della sala Umbria 12,50%  
14,00 €

### **Rivera**

2015 Piani di tufara DOC 14,00%  
7,00 €

### **Tenute Rubino**

2013 Aleatico -Salento IGT 15,50%  
7,00 €

### **Salvatore Murana**

2006 Martingana Moscato passito di Pantelleria DOP  
20,00 €

### **William & Humbert**

Ron dos Maderas 5+5 Jeres de la Fronteras  
10,00