

Bell'agio Ristorante

Le Acque

| | | |
|--------------------------|--|-----|
| San Pellegrino | S.Pellegrino Acqua minerale addizionata Panna Acqua oligominerale naturale | 3 € |
| Fonti Gaudianello | Gaudianello Acqua effervescente naturale Leggera Acqua oligominerale naturale | 3 € |

Le Birre

| | | |
|---------|----------------------|-----|
| Ichnusa | Pils Alc 5.0 % 50 cl | 6 € |
|---------|----------------------|-----|

Le Bibite

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

Aperitivi

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

Bell'agio Ristorante

Antipasti

Cicoriette, fave e mollica fritta e seppia
18 €

Vitellino tonnato e polvere di capperi
16 €

Capasanta, melanzana affumicata e sabbia nera
18 €

Zola del fosso e Salmone CODA NERA
18 €

Primi

Fusillo paesano al ragù della domenica
16 €

Risotto Acquerello, zafferano, tartufo e caprino (min. 2 pax)
24 € a pax

Spaghettoni, colatura di alici e limone
20 €

Ravioli al pescato con salsa ai porcini del Pollino
22€

Secondi

Spezzatino di Podolica e purè di patate silane
22 €

Polpo, vellutata di fave e limone
25 €

Filettone di baccalà, nero di seppia, rucola
25 €

Entrecôte di Angus e porcini del Pollino e tartufo
28 €

Contorni

Patate al forno, pepe e rosmarino

8 €

Verdure grigliate

8 €

Formaggi

Pecorino in fieno

14 €

Coperto

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

Menu degustazione

Entrée di Benvenuto 2023

Baccalà e patate

Capasanta, melanzana affumicata e sabbia nera

Cicorie fave e polpo

Risotto gamberi e tartufo

Baccala in olio cottura verdure dell'orto e nero di seppia

Pecorino in fieno e miele allo zafferano

Panettone Bonfissuto

Soufflè di Vhalrona e mango

60 €

Il menu se scelto, è da intendersi all'intero tavolo.

Bell'agio Ristorante

Piatti di formaggi lucani
Plateau of local cheese
14 €

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 €

in abbinamento al Dessert

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