

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

Antipasto del Bell'Agio (4 Portate min. 2 pax)
Starter of the chef (4 courses min. 2 people)
20 €

Cicoriette, fave e mollica fritta al crusco
Chicory, fava beans cream, pepper and fried bread
14 €

Fagiolata e 'Pezzente '
Mixed bean soup and sausages
14 €

Vitellino tonnato e polvere di capperi
Veal with tuna sauce and white pepper
14 €

Capasanta, melanzana affumicata e sabbia nera
Scallops, smoked eggplant and black crumble
16 €

Provola affumicata alla piastra e julienne di Salmone
smoked provolone and salmon julienne
16 €

Primi

Fusillo paesano al ragù della domenica
Fresh pasta with tomato sauce of local meat
15 €

Risotto Acquerello, zafferano e moscato del pollino, e caprino (min. 2 pax)
Risotto local saffron, muscat and lam cheese (min. 2 pax)
20 € a pax

Spaghettoni colatura di alici e limone
Spaghetti anchovy lemon
18 €

Mista corta al misto mare
Mixed seafood, pasta
18 €

Ravioli al pescato con salsa ai porcini del Pollino
Fish ravioli with Pollino porcini mushroom sauce
20 €

Secondi

Filetto di maialino salsa all'Aglianico e cicoriette saltate
Pork filet whit wine souse and cicory
20 €

Spezzatino di Podolica e purè di patate silane
Beef and Pure of potatos
22 €

Polpo, vellutata di fave e limone
Octopus, fava beans and lemon
25 €

Filettone di baccalà, nero di seppia, rucola
Cod black cream and rucola
25 €

Entrecôte di Angus e porcini del Pollino
Angus beef and porcini mushrooms
25 €

Contorni

Patate al forno, pepe e rosmarino
Potatoes with pepper and rosemary
8 €

Verdure grigliate
Grilled vegetables
8 €

Verdure cotte
Cooked vegetables
7 €

Insalata mista
Mix salad
7 €

Menù degustazione piatti tipici (4 portate imposto all'intero tavolo)
Menù of local dishes (4 courses for all people of the table)
35 €

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

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