

## Ristorante Bèla Eta

### Menu GOURMET

#### ANTIPASTI - Starters

IA1	<b>Sottili di bresaola su letto di rucola e polvere di mandorle</b> <i>Entrée with bresaola with rucola and almonds</i>	** 8
IA2	<b>Carpaccio di manzo marinato con veli di Parmigiano</b> <i>marinated beef with petals of grana</i>	7
IA3	<b>Insalata tiepida di polipo con patate e pomodorini confit</b> <i>octopus potatoes and cherry tomatoes</i>	4

#### PRIMI PIATTI - First courses

IP1	<b>Raviolacci ai funghi porcini con burro e salvia</b> <i>mushrooms ravioli with porcini sage and butter</i>	1
IP2	<b>Chicche di patate con gamberetti e zucchine alla julienne</b> <i>Shrimp potato zucchini dumplings</i>	1/3/4
IP3	<b>Trofie ai frutti di mare</b> <i>Trofie with seafood</i>	1/3/4

#### SECONDI PIATTI - Main courses

IS1	<b>Filetto di orata alla mediterranea</b> <i>Mediterranean sea bream</i>	3
IS2	<b>Roastbeef all'inglese con misticanza</b> <i>English Roast Beef</i>	3
IS3	<b>Medaglione di manzo al pepe verde</b> <i>Beef medallion with green pepper</i>	

#### DESSERT

ID1	<b>Cheesecake al limone</b> <i>lemon cheesecake</i>	1/3/7
ID2	<b>Torta della Foresta Nera al cioccolato e ciliegie</b> <i>Black cherry and cream chocolate forest cake</i>	1/3/7/8
ID3	<b>Meringata</b>	1/3/7/8

#### MENU 37€

\*Alcuni prodotti elencati potrebbero essere surgelati per esigenze di mercato

\*\* presenza di allergeni (consultare il menù al ristorante)