

Ristorante Bèla Eta

A LA CARTE

ANTIPASTI - STARTERS

7	Tagliata di culaccia e burrata Cut of culaccia and burrata	12€
1/4/7	Baccalà mantecato all'olio evo del lago, croccante nero e chips al parmigiano TSalt cod with evo oil from the lake, crispy black and parmesan chips	12€
4	Polipo alla mediterranea con ciliegini, olive taggiasche e fiore di capperi Mediterranean Octopus with cherry tomatoes, Taggiasca olives and caper flower	12€

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

7/12	Risotto mantecato con riduzione al Franciacorta DOCG Risotto with Franciacorta DOCG reduction sauc	15€
1/3/7	Casoncelli alla bergamasca con pancetta croccante, burro e salvia Casoncelli with crispy bacon, butter and sage	15€
2/4	Crema di patate e porri con calamaro croccante Cream of potatoes and leeks with crispy squid	15€

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

4	Millefoglie di branzino con salsa alla mediterranea Seabass with mediterranean sauce	19€
7/9	Tartare di manzo di Rovato con scaglie di Bagoss e verdure grigliate Rovato beef tartare with Bagoss flakes and grilled vegetables	19€
4/7	Fiori di calamaro, zoccolo di patate alle erbe fini, salsa al pepe verde Squid flowers, potato hoof with fine herbs, green pepper sauce	19€

SELEZIONE DI FORMAGGI - CHEESE SELECTION 14€

- 7 Tris di formaggi locali del Monte Bronzone : stracchino e formaggio stagionato formagella, accompagnato da un calice di vino bianco - Incrocio Manzoni D.O.C. - Cantina Bergamasca

CONTORNI - SIDE DISHES 5€

Insalata mista, patatine fritte, verdura di stagione glassata
Mixed salad, French fries, vegetables

1/3/5/7	DOLCE DELLA CASA E FRUTTA DI STAGIONE	5€
	Homemade dessert and seasonal fruit	

COPERTO € 2

*Alcuni prodotti elencati potrebbero essere surgelati per esigenze di mercato

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