

# Ristorante Bèla Eta

A LA CARTE

## ANTIPASTI - STARTERS

7	<b>Tagliata di culaccia e burrata</b> Cut of culaccia and burrata	13€
1/4/7	<b>Baccalà mantecato all'olio evo del lago, croccante nero e chips al parmigiano</b> TSalt cod with evo oil from the lake, crispy black and parmesan chips	13€
4	<b>Crema di zucchine con code di gamberi arrosto</b> Zucchini cream with shrimp	12€

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

7/12	<b>Risotto mantecato con riduzione al Franciacorta DOCG</b> Risotto with Franciacorta DOCG reduction sauc	15€
1/3/7	<b>Casoncelli alla bergamasca con pancetta croccante, burro e salvia</b> Casoncelli with crispy bacon, butter and sage	15€
2/4	<b>Garganelli con pomodorini freschi e basilico</b> Garganelli pasta with fresh tomatoes and basil	15€
9	<b>Zuppa di verdure</b> Fresh vegetables soup	13€

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

4	<b>Millefoglie di branzino con salsa alla mediterranea</b> Seabass with mediterranean sauce	19€
7/9	<b>Tartare di manzo di Rovato con scaglie di Bagoss e verdure grigliate</b> Rovato beef tartare with Bagoss flakes and grilled vegetables	19€
4/7	<b>Fiori di calamaro, zoccolo di patate alle erbe fini, salsa al pepe verde</b> 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	<b>DOLCE DELLA CASA E FRUTTA DI STAGIONE</b> Homemade dessert and seasonal fruit	5€
---------	---	----

## COPERTO € 2

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

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