

Ristorante Bèla Eta

A LA CARTE

ANTIPASTI - STARTERS

- 7 **Culatello di Zibello, sformatino tiepido di porcini, chips di Grana** 12€
Culatello di Zibello, warm porcini flan, Grana cheese chips
- 1/4/7 **Baccalà mantecato all'olio evo del lago, croccante nero e chips al parmigiano** 13€
TSalt cod with evo oil from the lake, crispy black and parmesan chips
- 4 **Crema di zucchine con code di gamberi arrosto** 12€
Zucchini cream with shrimp

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

- 7/12 **Risotto mantecato al Bagoss con salsa al Franciacorta** 15€
Risotto with bagoss cheese and Franciacorta sauce
- 1/7 **Balòss, i ravioli della Dea, dal cuore fondente al Blutunt, con crema di burro** 15€
Balòss, the ravioli of the Goddess, with a dark heart in Blutunt, with butter cream
- 1/4 **Maccheroncini al torchio con ragù di lago** 15€
Macaroni pasta with lake ragout
- 9 **Zuppa di verdure** 13€
Fresh vegetables soup

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

- 4 **Nido di branzino con salsa siciliana su letto di finocchi** 19€
Seabass nest with Sicilian sauce on a bed of fennel
- 7 **Tagliata di Balck Angus australiano con rucola, balsamico e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi** 22€
Australian black angus tagliata with rocket, balsamic vinegar and flakes of 24 months Parmigiano Reggiano
- 4/7 **Insalata tiepida di piovra con patate, olive e pomodoro ciliegino** 19€
Octopus salad with potatoes, olives and cherry tomatoes

SELEZIONE DI FORMAGGI - CHEESE SELECTION

- 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** 14€

CONTORNI - SIDE DISHES

- Insalata mista, patatine fritte, verdura di stagione glassata** 5€
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)