

Ristorante Bèla Eta

A LA CARTE

ANTIPASTI - STARTERS

IA1 - 7	Sformatino di polenta con cuor di gorgonzola e scaglie di funghi porcini Polenta flan with gorgonzola heart and porcini mushroom flakes	14 €
IA2 - 7/2	Vellutata di verdure cn gamberi arrostiti Vegetable soup with roasted prawns	15 €
IA3 - 4/8/6	Tartare di salmone e mela verde accompagnata da salsa Teriyaki salmon tartare and green apple accompanied by Teriyaki sauce	16 €

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

IP1 -1/3/7	Casoncelli alla bergamasca con pancetta croccante, burro e salvia Casoncelli pasta with crispy bacon, butter e sage	16€
IP2 - 1/3/4	Ravioli al branzino con ragù di mare Sea bass ravioli with seafood sauce	18€
IP3 - 1/3/7	Tagliatelle con crema di zucchine e burrata Tagliatelle with zucchini cream and burrata	17€

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

IS1	Manzo all'olio di Rovato con purea di patate Beef in rovato oil with mashed potatoes	22€
IS2 - 4	Filetto di orata al cartoccio con patate, pomodori ciliegino e olive taggiasche Orata fillet fish en papillote with potatoes, cherry tomatoes and taggiasche olives	23€
IS3- 4/1	Gamberoni al cognac su purea di cannellini speziati e cuor di crostini dorati King prawns with cognac and spiced cannellini beans purée and golden croustons hearts	24€

CONTORNI - SIDE DISHES

	Insalata mista, patatine fritte, verdura di stagione glassata Mixed salad, French fries, vegetables	7€
--	---	----

1/3/8/7	DOLCE DELLA CASA E FRUTTA DI STAGIONE Homemade dessert and seasonal fruit	7 €
---------	---	-----

COPERTO € 3

*Alcuni prodotti elencati potrebbero essere surgelati per esigenze di mercato

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