

Hotel & Ristorante

BELLORA

MENU SALUMI

Från Belloras skaffereri av italienska chark- och ostdelikatesser.
Fria från tillsatser och fulla med kärlek från småskaliga
producenter.

PICCOLO 125

Tre sorters väl valda charkuterier

MEDIO 195

Tre sorters väl valda charkuterier, lite större och
med lagrad parmesan

GRANDE 265

Tre sorters väl valda charkuterier och tre sorters ost,
perfekt att dela

MENU PIZZE

Våra sicilianska gourmetpizzor görs Napoli-style av vår
bagarmästare Turis finaste surdeg. Perfekta som
mellanrätt eller att dela vid bordet som förrätt.

MARGHERITA 145

Måttstocken för den äkta napolitanska pissan med tomat,
mozzarella, basilika och Parmesan

SIGNORA PIZZA 195

En sann Bellora-klassiker med vitlöksmarinerade
körsbärstomater, prosciutto från Toscana, mozzarella di
Buffala,
basilika och ruccola

PIZZA CON TRUFFA 245

Skogens italienska guld på en pizza
Färsk tryffel, pancetta, pecorino ost, potatis och bakat ägg

PIZZA DIAVOLA 175

Känn hettan från salamin och svalka dig med
sötman från tomaterna
Tomatsås, ventricina picante, färska tomater och mozzarella

BELLORAS LÖJROMSPIZZA 255

När Sverige och Italien skapar magi tillsammans, ät den själv
eller dela med dig.
Kalix löjrom, lök, gräslök, brynt smör och crème fraîche

MENU À LA CARTE

"Lite större än vanliga förrätter och lite
mindre än traditionella varmrätter"

Vår meny består av mellanrätter och vi rekommenderar minst två
stycken för att bli mätt, gärna i kombination med våra sicilianska
gourmetpizzor eller lite god chark.

FREDDO

Våra kalla mellanrätter

BURRATA DI MARE 145

Burrata di buffala, stekta kräfter, peperoncino-olja, citron, persilja

CAPESANTE A LA PIASTRA 155

Stekt pilgrimsmussla, persiljerotspuré, hasselnötter,
prosciutto, sauce vierge, persilja och gräslök

TARTARE DI MANZO 155

Råbiff med färsk svamp, Parmesan, kastanjer,
brynt smör, soya och lök

CALDO

Våra varma mellanrätter

ZUCCA AL FORNO 165

Bakad pumpa med rochettaost, rostade pinjenötter,
honung och brysselkål

AGNELLO 185

Kvällens detalj på lamm med auberginekräm,
svarta oliver, tomater, lagrad ricotta och mynta

PESCE 175

Stekt kungfisk-filé med persiljerotspuré,
stekt svamp och croquette gjord på rökt fisk

PASTA ALLA ANGELA 165

Färsk ravioli med gorgonzolasås,
blekselleri och rostade valnötter

DOLCE

TIRAMISÙ ALLA BELLORA 85

Vår version av en italiensk klassiker

CHOKLADMUSSE 95

Med apelsin, havsalt och olivolja

GELATO 40

Italiensk glass eller sorbet

APERITIVO

En riktig italiensk tradition

FREDAGAR 17-20

BELLINI BRUNCH

Pizza, Amore e Spaghetti

LÖRDAGAR 12-16

DOMENICA

Veckans bästa dag blev plötsligt ännu bättre

SÖNDAGAR FRÅN 17