

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

Den mest klassiska pizzen med tomat, mozzarella,
basilika och Parmesan

SIGNORA PIZZA 195

Tomatsås i ugn, därefter buffelmozzarella, marinerade San
Marzano-tomater, prosciutto från Toscana, basilika
och ruccola

PIZZA BIANCA 165

Salsiccia, broccoli, ramslök och mozzarella

N'DUJA 185

Tomatsås, mozzarella, n'duja (kryddig, bredbar salami från
Kalabrien), friterad aubergine, vitlök

BELLORAS LÖJROMSPIZZA 255

Crème fraîche, Kalixlöjrom, rödlök, gräslök, brynt smör och citron
Den perfekta pizzen att dela med dem du tycker mest om!

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 PRIMOSOLE 155

Burrata di buffala, vit sparris, örtolja, pistagenötter, äpple

MOZZARELLA DI BUFFALA DOP 155

San Marzano-tomater, basilika, rödlök, kapris och olivolja

HIPOGLOSO 155

Hackad hälleflundra med lime, rostad paprika, vita bönor,
friterad schalottenlök och torkade oliver

TARTARE DI MANZO 155

Hackat innanlår, ramslök, parmesan, dijonkräm och friterad
kapris

CALDO

Våra varma mellanrätter

POLLO 165

Marinerad majskyckling med hemmagjord gnocchi, råstekt
broccoli, blomkål och tryffelsås

SALMERINO 165

Bakad rödingfilé med grillad purjolök, ärtpesto, forellrom och
selleri-vinaigrette

BROCCOLI 165

Bakad broccoli med variation på morot, friterad mandel och
mascarpone

PASTA ALLE VONGOLE 165

Napolitansk pasta med vitlök, persilja, peperoncino, färska
tomater och hjärtmusslor

DOLCE

TIRAMISÙ ALLA BELLORA 85

Vår version av en italiensk klassiker

ZABAIONE AL LIMONE 105

Citronkräm, torkad maräng, färska örter, kokos-yoghurtsorbet

APERITIVO

En riktig italiensk tradition

FREDAGAR 17-20

BELLINI BRUNCH

Bubbles and Beats

LÖRDAGAR 12-16

SERATA FAMILIARE

Pasta, risotto och pizza med dem man gillar

SÖNDAGAR FRÅN 17