

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, 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.

MARGHERITA 145

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

SIGNORA PIZZA 195

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

PIZZA CARPACCIO 185

Mozzarella, Bresaola, rucola, parmesanflakes, Chili, balsamico

PIZZA CALABRA 175

N'duja – bredbar salami från Kalabrien
Tomatsås, mozzarella, n'duja, Portabello, rödlök, vitlök, oregano

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 175

Den perfekta starten
Mozzarella, gorgonzola, parmesan, scamorza, honung, valnötter

BELLORAS LÖJROMSPIZZA 255

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

BELLINI BRUNCH

Bubbles and Beats

LÖRDAGAR 12-16

DOMENICA

Valentino varje söndag

SÖNDAGAR FRÅN 17

APERITIVO

En italiensk tradition

FREDAGAR 16-20

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

BURRATA DI INVERNO 155

Glaserade rödbetor, rödbetspulver, polkabetor, honungsvinäger, saltrostade pumpafrön

TARTARE DI MANZO 155

Hackat innanlår, pepparrots-majonnäs, parmesan, karamelliserad lök, brynt soya-smör, pancetta, pommes alumettes

CARPACCIO DI FAVIGNANA 155

Sotad tonfisk med apelsin, fänkålscrudité, oliver, chilikräm, saffrans-citronette

CALDO

SEDANO RAPA 165

Rotselleri med rårivet äpple, spetskål, granatäpple, dijonnaise, persilja, valnötter, svartkålsolja

GUANCIALE DI BUE 185

Oxkind med vitlöks- och rotselleripuré, rödvinssås, picklad, sotad lök, pepparrot, kål

MERLUZZO MARI E MONTI 175

Torsk, serveras med pancetta, morot, selleri, potatis, vitlökkrutonger, musselskum, friterad persilja och forellrom

CANNELLONI DI MARE 165

Cannelloni, sticklök, majs, hummerskum, puffad majs, gräslök, olivolja

CALAMARO SCOTTATO 155

Svensk bläckfisk med svartrot, blomkål, citronette, paprikapulver, friterad persilja, svart aioli, pommes alumettes

DOLCE

TIRAMISÙ ALLA BELLORA 85

Vår version av en italiensk klassiker

MELA DELLA NONNA 95

Bakat äpple, vaniljglass, sabayonne, rostad vit choklad-crumble, äpplechips

GELATO 40

Italiensk glass eller sorbet
– kvällens smaker