

Trattoria Bel-Sit

Antipasti - Vorspeisen - Starters

Antipasto misto della casa (1-3-7-12)	€ 15,00
Gemischte Vorspeise Mixed appetizers	
Sciatt con insalatina (1-3-5-7)	€ 13,00
Frittierte Käsebällchen mit Salat Fried cheese balls with salad	

Primi Piatti - Erste Gänge - First courses

Pizzoccheri della Valtellina (min. 2 pers.) (1-3-7)	€ 15,00
Buchweizennudeln mit Gemüse, Kartoffeln und Käse Buckwheat noodles with vegetables, potatoes and cheese	
Tagliatelle di Castagne con Funghi Porcini (1-3-7)	€ 15,00
Kastanien Bandnudeln mit Steinpilzen Chestnut noodles with Porcini Mushrooms	
Maccheroncini al torchio con Stracotto d'Asino (1-7)	€ 14,00
Macaroni mit Eselragout Macaroni with Donkey ragout	
Bigoli al torchio con Guanciaie e Pistacchi (1-3-7-8)	€ 14,00
Frische spaghetti mit Schweinebacke und Pistazien Fresh spaghetti with Guanciaie and pistachios	
Tortelloni di Asiago e Radicchio al Burro e Salvia (1-3-7)	€ 14,00
Tortelloni mit Asiago Käse, rotem Chicoree, Butter und Salbei Tortelloni with Asiago cheese, red chicory, butter and sage	

Secondi Piatti - Hauptgänge - Main courses

Stracotto d'Asino con crostone di Polenta (1-7-9)	€ 18,00
Geschmortes Esel Fleisch mit gerösteter Polenta Donkey stew with pan fried Polenta	
Cinghiale alle Erbe con crostone di Polenta (1-7-9)	€ 18,00
Geschmortes Wildschweinfleisch mit gerösteter Polenta Stewed wild boar with pan fried Polenta	
Cervo alla Crema con crostone di Polenta (1-7-9)	€ 19,00
Hirsch mit Kakao und Weinbrandcreme mit gerösteter Polenta Venison with cacao and brandy cream with pan fried Polenta	
Tagliata di Manzo al Rosmarino	€ 20,00
Gegrillte englische Rindfleischstreifen mit Rosmarin Grilled Beef slices with rosemary	
Costolette d'Agnello alla brace	€ 22,00
Lammkotelettes vom Grill Grilled Lamb chops	
Tagliere di Formaggi con Mostarda mantovana e Miele (7-12)	€ 15,00
Käseteller mit Honig und Apfelsensauce Cheese platter with honey and mustard fruits	

Trattoria Bel-Sit

Dolci - Nachspeisen - Desserts

Tiramisù (1-3-7)	€ 6,00
Tortino al Cioccolato fondente (1-3-7) Kuchen mit Zartbitterschokolade Cake with dark chocolate	€ 7,00
Sorbetto al Limone (1-3-7) Zitronensorbet Lemon sorbet	€ 5,00
Torta della casa (1-3-7) Hausgemachter Kuchen Homemade cake	€ 7,00
Semifreddo al Braulio (1-3-7) Halbgefrorenes mit Braulio Parfait with Braulio	€ 6,00
Semifreddo al Torroncino (1-3-7) Halbgefrorenes mit Nougat Nougat parfait	€ 6,00

Trattoria Bel-Sit

Bibite - Getränke - Beverages

Acqua naturale o frizzante bott. 0.75 lt		€ 2,50
Coca Cola - Fanta - Sprite - Succo di Mela		€ 3,00
Birra Menabrea bott. 0.33 lt		€ 3,50
Birra Poretti 4 luppoli alla spina	0.20 lt	€ 3,50
	0.40 lt	€ 6,00

Bar - Getränke von der Bar - Bar drinks

Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Amari	da € 3,50
Grappe	da € 3,50
Whiskey	da € 5,00

Coperto - Gedeck - Cover Charge € 2,50

Trattoria Bel-Sit

BOLLICINE

Franciacorta

Conti Ducco - Terre Ducco Brut € 26,00

Veneto

Sandro De Bruno - Durello 36 mesi Extra Brut € 30,00

Tre Ville - Prosecco di Valdobbiadene docg € 20,00

VINI BIANCHI

Lombardia

Influssi di Luna - Lugana € 24,00

VINI ROSSI

Valtellina

Balgera - Alpi Retiche € 20,00

Balgera - 450 Rosso di Valtellina € 24,00

Balgera - Solstizio Sforzato € 55,00

Nino Negri - Quadrio € 28,00

Nino Negri - Mazer € 35,00

Nino Negri - Le Tense Sassella € 35,00

Monte del Frà - Valpolicella Ripasso € 28,00

Felline - Primitivo di Manduria "Giravolta" € 26,00

VINO DELLA CASA

Bianco / Rosso

1/4 lt € 4,00

1/2 lt € 7,00

1 lt € 12,00