Ristorante

Bel Sit

Menu

food & drink

Antipasti di mare

Degustazione calda 15
Spiedino di gamberi gratinati, capasanta gratinata, moscardini in umido e totanetti ai ferri

Sauté di vongole veraci 15
Accompagnato da crostini

Carpaccio di tonno crudo 22
Accompagnato da un affettato di mela verde, condito con olio, limone e pepe

Tris di carpacci 15
Salmone, spada e polpo, conditi con olio, limone e pepe.

Gamberi rossi crudi 20

Code di gamberi al curry e pistacchi 15

Tartare di tonno 20
Servita con erba cipollina, capperi, olive e fette di mela verde

Tartare di gamberi rossi 22
Servita con erba cipollina, capperi, olive e fette di lime

Crostini al burro con acciughe salate del mediterraneo 10

Ostriche 4

Misto di cruditè (Minimo 2 persone) 32
Scampi, gamberi rossi, carpaccio di tonno, ostriche

Antipasti di terra

Prosciutto crudo San Daniele 8

Mozzarella di bufala campana 5

Antipasti della vetrina 12

I nostri salumi 12
Bresaola, salame nostrano, coppa piacentina e speck del Tirolo

Involtini di melanzane alla mediterranea 8
Melanzane, olive, mozzarella e basilico

Primi di mare

Linguine o spaghetti con aragosta (1/2)	35
Linguine o spaghetti all'astice (1/2)	28
Spaghetti alle vongole veraci	16
Spaghetti neri con scampetti e pomodorini di Pachino	18
Paccheri con gamberoni di Manfredonia	18
Risotto ai frutti di mare Bianco o con pomodorini freschi	16
Risotto con mazzancolle e zucchine	15
Gnocchi con salmone e uova di lompo	14

Primi di terra

Risotto ai funghi porcini	12
Risotto con mirtilli e provola affumicata	12
Risotto con taleggio e mela verde	12
Tagliatelle con noci pestate e crema di tartufi	12

Secondi di pesce

Aragosta alla catalana o ai ferri Intera	*50*
Astice alla catalana o ai ferri Intero	*40*
Grigliata mista di pesce	*25*
Gamberoni al brandy con pepe verde	*25*
Filetto di branzino su crema di zucchine con pomodorini ciliegia	*25*
Branzino al forno o in crosta di sale Minimo 2 persone	*60*
Orata al forno o all'acquapazza Minimo 2 persone	*50*
Gallinella alla mediterranea *(peso medio 0,8 kg)*	*50 al Kg*
Cernia al forno Minimo 2 persone	*50*
Filetto di branzino o orata Al forno o ai ferri	*25*
Coda di rospo Ai ferri o alla livornese	*22*

Le nostre proposte di pesce sono soggette al mercato giornaliero.

Secondi di carne

Tagliata di manzo con rosmarino e sale grosso	*14*
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana	*15*
Filetto di manzo al pepe verde	*25*
Tartare di manzo sceltissima Condimento a scelta	*25*
Filetto di manzo con Roquefort e gherigli di noci	*28*
Scaloppine con asparagi e pomodorini secchi	*15*
Cotoletta alla milanese	*12*

Le nostre insalate

Ceasar 15
Insalata mista, pollo, crostini di pane,
pomodorini freschi, mais e scaglie di grana.

Tutta pesce 15
Insalata mista, tonno sott'olio, gamberetti,
pomodorini freschi, mais e carote.

La vegetariana 10
Insalata mista, pomodorini freschi, carote, olive, zucchine e mais.

Contorni

Funghi trifolati 15

Patate al forno 5

Verdure grigliate 5

Julienne di verdure 6

Coperto 3

Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati.

Vini bianchi

Alastro, Planeta	18
Chardonnay, Planeta	50
Falanghina del Sannio, Cantina del Taburno	18
Falanghina del Sannio, Livia Antica (37,5 cl)	13
Falanghina, Filadoro	18
Greco Beneventano, Cantina del Taburno	18
Greco di Tufo, Filadoro	18
Pinot Grigio, M. Felluga	22
Ribolla Gialla, Vigneti Le Monde	18
Sauvgnon, M. Felluga	22
Vermentino, Roccadi Frassinello	18
Vino della casa: Trebbiano Rubicone, Valle fiore	10/L

Bollicine

Prosecco Asolo superiore extra dry, AMA	22
Prosecco Asolo tranquillo, AMA	20
Prosecco Valdo extra dry	20
Champagne Pommery Reims	60
Maximum, Ferrari	35
Brut Blanc de Blancs, Adrien Romet	30

Vini rossi

Aglianico Irpina, Filadoro	22
Barbera d'Alba, Sordo	18
Cabernet	18
Chianti Terre delle Grazie (37,5 cl)	12
Marcello, Lambrusco	18
Nebbiolo	22
Refosco, Vigneti Le Monde	20
Taurasi, Filadoro	28
Tessuto, Rosato del Salento	18
Vino della casa: Moltepulciano d'Abruzzo	10/L