

ME *Belli e Buoni* NU

RISTORANTE

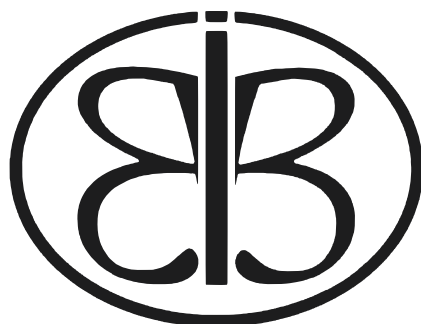
PIZZERIA

CERIMONIE



La scoperta di un nuovo piatto è
più vantaggioso per l'umanità
della scoperta di una stella.

Anthelme Brillat-Savarin



Belli e Buoni

RISTORANTE • PIZZERIA

Siamo cresciuti sotto il tavolo della cucina. È così che vogliamo presentarci. Io sono Libero, il cuoco, l'altro è il mio socio Alfred, responsabile di sala. Con alle spalle 25 anni d'esperienza nel mondo della ristorazione e dopo aver frequentato corsi di formazione di altissima cucina, abbiamo voluto cimentarci in una nuova sfida.

Questo ristorante è la nostra casa e, come tale, vogliamo ospitarvi con fare familiare seppur con grande cura e la massima attenzione. Vi proponiamo una cucina semplice ma con un'identità ben precisa, nel rispetto della tradizione dei sapori piemontesi e con una grande attenzione alla qualità della materia prima, alla tracciabilità e alla stagionalità dei prodotti.

Vogliamo condividere con Voi il forte legame con la tradizione italiana, una cucina personalizzata in modo creativo ma senza essere mai snaturata, valorizzando al massimo le ricette e gli stimoli del territorio.



ANTIPASTI

Tonno scottato in crosta di pistacchio con tortino di quinoa	13 €
Ghirlanda di fassona con salsa tonnè	9 €
Insalata di mare*	13 €
Carne cruda di fassona con maionese di erbette e nocciole tostate	10 €
Fagottino alla greca di pasta fillo e crema di Parmigiano	10 €
Tortino di asparagi con crema di Parmigiano	10 €
Polpo arrostito, crema di zucchine e stracciatella	13 €
Flan di zucchine con fonduta	9 €
Crudo di Cuneo, burrata e coccole	12 €
Degustazione di 3 antipasti dello chef	13 €
Selezione di prosciutti e salami - 1\2 persone	9\14 €
Selezione di formaggi - piccola\grande	9\14 €
Cous cous con brunoise di verdure allo zafferano e filetto di pollo	12 €

*prodotto surgelato



PRIMI

Mezzi paccheri al sapore di mare*	13 €
Cavatelli con crema di asparagi, guanciale e pecorino	12 €
Ravioles della Val Varaita	10 €
Spaghetti Belli e Buoni!	11 €
Pappardelle al nostro ragù	10 €
Spaghetti alla chitarra con datterini gialli, gamberi, burrata e pistacchi	13 €
Plin ai tre sughi d'arrosto	11 €
Risotto con crema di zucchine, taleggio e nocciole tostate	11 €
Spaghetti di Gragnano, vongole veraci e bottarga	13 €
Risotto con fave, cozze e menta	12 €



S E C O N D I

Filetto di maiale con pancetta affumicata, crema al gorgonzola e crostini di pane	14 €
Guancia di vitello con crema al finocchio	15 €
Fritto misto di pesce*	15 €
Turbante di branzino con verdure di stagione	14 €
Tagliata di fassona piemontese	15 €
Filetto di salmone in barchetta	17 €
Coniglio grigio di Carmagnola	14 €
Filetto alla griglia\pepe verde	17\19 €
Stinco di agnello al forno	18 €

*prodotto surgelato



INSALATE

CAESAR 10 €

ins. mista, pomodorini, uovo, pollo, crostini,
scaglie di grana, salsa caesar

GRECA 10 €

ins. mista, feta greca, pomodorini, mais, olive, origano, cetrioli

NORDICA 11 €

insalata mista, salmone affumicato, pomodorini, olive,
crostini, cipolla croccante

POKÈ 1 11 €

riso venere, salmone, pomodorini, sesamo, avocado,
mandorle, edamame, salsa teriyaki, kataifi

POKÈ 2 11 €

riso venere, pollo, mail, edamame, pomodorini, cipolla rossa,
avocado, semi di sesamo, salsa teriyaki

MENU BIMBI

**GNOCCHI o PENNE
AL POMODORO + WURSTEL GRIGLIATI o
NUGGETS DI POLLO* + PATATINE
FRITTE**

10 €

*prodotto surgelato



PIZZE

MARGHERITA pomodoro, fiordilatte, origano	6 €
PUGLIESE pomodoro, fiordilatte, cipolle, origano	8 €
PATAPIZZA pomodoro, fiordilatte, patatine fritte	8 €
LIGURE pomodoro, fiordilatte, pomodorini, acciughe, pesto genovese	9 €
DIAVOLA pomodoro, fiordilatte, salame piccante	9 €
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, fiordilatte, prosciutto, funghi	9 €
VEGETARIANA pomodoro, fiordilatte, verdure, grana	9 €
QUATTRO FORMAGGI pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, fontina, grana	10 €
STRACCHINO E RUCOLA fiordilatte, stracchino, rucola	9 €
TONNO pomodoro, fiordilatte, tonno	9 €
PROSCIUTTO pomodoro, fiordilatte, prosciutto	9 €
CALZONE pomodoro, fiordilatte, prosciutto, funghi	9 €
GRECA pomodoro, fiordilatte, feta, olive, origano	9 €



PIZZE

CAPRICCIOSA pomodoro, fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi	10 €
GUSTOSA fiordilatte, provola, friarielli, salsiccia	9 €
SICILIANA pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi	10 €
SAPORI DI MARE pomodoro, pesce misto*	10 €
SPECK e BRIE fiordilatte, speck, brie	9 €
TROPEA fiordilatte, cipolle di Tropea, 'nduja	9 €
WURSTEL pomodoro, fiordilatte, wurstel	8 €
BURRATINA pomodoro, fiordilatte, rucola, pomodorini freschi, burrata, crudo	10 €
GRANA fiordilatte, pomodorini, bresaola, rucola, grana	10 €
NAPOLI pomodoro, fiordilatte, acciughe	9 €
RUSTICA pomodoro, fiordilatte, salsiccia, peperoni, cipolla di Tropea, origano	10 €
QUATTRO STAGIONI pomodoro, fiordilatte, prosciutto, carciofi, olive, funghi	10 €
BELLI & BUONI fiordilatte, mortadella, stracciatella, granella di pistacchi	10 €
NORVEGESE fiordilatte, salmone affumicato, pepe rosa, stracciata di bufala	10 €

*prodotto surgelato



DESSERT

Deliziosa al pistacchio e cioccolato	6 €
Catalana moderna	6 €
Panna cotta al gelèe di lamponi	5 €
Semifreddo con caramello salato e cioccolato caldo	6 €
Tiramisù dello chef	5 €
Profiteroles al cioccolato	6 €
Cheesecake	6 €
Tarte tatin	6 €
Tortino alle mandorle con gelato alla crema	6,5 €
Ananas	5 €
Fragole con gelato	6 €
Gelato (crema, cioccolato, limone, fragola)	5 €
Affogato al caffè	6 €



B E V A N D E

Acqua 0,50 cl. naturale\frizzante	2 €
Acqua 0,75 cl. naturale\frizzante	3 €
Coca-Cola	4 €
Fanta	4 €
Sprite	4 €
Chinotto	4 €
The pesca\limone	4 €



B I R R E

BIRRE ARTIGIANALI

Isaac (bionda) 0,75 cl. 16 €

Una blanche di color giallo paglierino con note agrumate e delicata speziatura che sale a mano a mano che la birra acquista colore. Vol. 5%

Super (rossa) 0,75 cl. 16 €

Ambrata di color nocciola chiaro con sentori fruttati e caldi come prugna o mela cotta con note di vaniglia, toffee, mandorla e arancia. Vol. 8%

Kauss 3841 Terre del Monviso (bionda) 0,75 cl. 16 €

Birra agricola bionda a bassa fermentazione con segale coltivata a Ostana in Valle Po, orzo e luppolo piemontese e acqua della Valle Varaita. Vol. 5%

Kauss (rossa) 0,75 cl. 16 €

Birra agricola rossa a bassa fermentazione con orzo e luppolo coltivati in Piemonte. Una birra dal color rosso rubino e dal forte carattere. Vol. 5,7%

BIRRE ALLA SPINA

Bionda piccola/media 3/6 €

Rossa piccola/media 3,50/6,50 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

Menabrea (bionda) / 0,33 cl. 4 €

Nastro azzurro (zero alcool) / 0,33 cl. 4 €



VINI SFUSI

BIANCHI al calice

Prosecco	5 €
Arneis	5 €
Chardonnay	5 €

ROSSI al calice

Dolcetto	5 €
Barbera	5 €
Nebbiolo	6 €

VINO in caraffa

Vino bianco/rosso 1/4 lt.	3,5 €
Vino bianco/rosso 1/2 lt.	7 €
Vino bianco/rosso 1 lt.	13 €



BOL LICINE

Prosecco Doc Treviso Brut “Berto”	V8+ Vieyards - Veneto	18 €
Prosecco Superiore Extra Dry “Piero”	V8+ Vieyards - Veneto	19 €
Prosecco Superiore Brut	Biancavigna - Veneto	21 €
Alta Langa Brut	Brandini - Piemonte	34 €
Alta Langa Brut	Paolo Berutti - Piemonte	32 €
Alta Langa Brut Rosè	Brandini - Piemonte	36 €
Cuvée dei Frati Metodo Classico	Cà dei Frati - Lombardia	26 €
Cuvée dei Frati Rosè	Cà dei Frati - Lombardia	29 €
Trento Doc Brut	Altemasi - Trentino A. A.	32 €
Trento Doc Extra Brut “Vent”	Toblino - Trentino A. A.	36 €
Franciacorta Brut “Doppio Erredi”	Derbusco Cives - Lombardia	34 €
Franciacorta Brut	Vezzoli - Lombardia	30 €
Franciacorta Saten	Vezzoli - Lombardia	34 €
Blanquette de Limoux	Salasar- Francia	25 €
Cremant de Limoux Rosè	Salasar- Francia	28 €
Cremant de Bourgogne Blanc de Noirs	Chartron et Trebuchet	30 €
Champagne Blanc de Blancs Grand Crü	Francois Girard - Francia	65 €
Champagne Brut Tradiotion	Soret Devaux - Francia	60 €
Champagne “Prémiaire Cuvée” Extra Brut	Bruno Paillard - Francia	85 €
Champagne Cuvée Prestige	Taittinger - Francia	85 €



BIANCHI

Roero Arneis	Marco Porello - Piemonte	19 €
Roero Arneis	Renzo Seghesio - Piemonte	22 €
Langhe Doc Nascetta	Reverdito - Piemonte	18 €
Langhe Favorita	Marco Porello - Piemonte	19 €
Gavi "La Meirana"	Broglia - Piemonte	24 €
Timorasso Derthona	Voerzio Martini - Piemonte	26 €
Chardonnay Piemonte "Educatò"	Elio Grasso - Piemonte	25 €
Chardonnay Alto Adige "Somereto"	Andrian - Alto Adige	20 €
Gewurztraminer Alto Adige	Andrian - Alto Adige	22 €
Terlaner Classico	Cantina Terlan - Alto Adige	26 €
Ribolla Gialla	Masut da Rive - Friuli	22 €
Donnafugata	Damarino - Sicilia	22 €
Soave Classico	Suavia - Veneto	20 €
Lugana "I Frati"	Cà dei Frati - Lombardia	20 €
Sauvignon Friuli	Masùt de Rive - Friuli	25 €
Grillo Autentici di Sicilia	Duca di Salaparuta - Sicilia	20 €
Fiano Salento "Zin"	Prod. Manduria - Puglia	20 €
Greco Taburno	Fattoria la Rivolta - Campania	20 €
Falanghina Taburno	Fattoria la Rivolta - Campania	21 €
Vermentino Sardegna "Soprasole"	Pala - Sardegna	22 €
Riesling "Red Stone"	Gunderloch - Germania	24 €
Bourgogne Blanc Chateau du Cray	Andrè Goichot - Francia	32 €
"Flying solo" Blanc	Domaine Gayda - Francia	19 €



ROSSI

Dolcetto Dogliani “San Luigi”	Ribote - Piemonte	18 €
Dolcetto d’Alba	Ratti - Piemonte	20 €
Dolcetto d’Alba	G. D. Vajra - Piemonte	19 €
Dolcetto d’Alba “Munfrina”	Pelissero - Piemonte	19 €
Barbera d’Alba “Mommiano”	Marco Porello - Piemonte	20 €
Barbera d’Alba	Ratti - Piemonte	23 €
Barbera d’Asti “Camp du Rouss”	Coppo - Piemonte	26 €
Barbera d’Asti Superiore “Cà di Pian”	La Spinetta - Piemonte	30 €
Barbera d’Alba “Piani”	Pelissero - Piemonte	23 €
Nebbiolo d’Alba	Ratti - Piemonte	28 €
Langhe Nebbiolo	Marco Porello - Piemonte	24 €
Langhe Nebbiolo	G. D. Vajra - Piemonte	25 €
Langhe Nebbiolo	Pelissero - Piemonte	26 €
Langhe Nebbiolo “Ruri”	Renzo Seghesio - Piemonte	27 €
Barbaresco “Nubiola”	Pelissero - Piemonte	44 €
Barbaresco “Roccalini”	Mainerdo - Piemonte	34 €
Barolo “Albe”	G. D. Vajra - Piemonte	50 €
Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG	Morando - Piemonte	24 €
Pinot Nero Alto Adige	Andrian - Alto Adige	24 €
Etna Rosso “Lavico”	D. di Salaparuta - Sicilia	28 €
Pelaverga Saluzzo	Prod. Pelaverga - Piemonte	19 €
Valpolicella	Poesie-Soave - Veneto	22 €
Amarone della Valpolicella	Lamberti - Veneto	30 €
Negroamaro	Salento - Puglia	19 €



ROSATI

Flying Solo Rosè	Domaine Gayda - Francia	18 €
Negroamaro Rosato "Garnet"	Prod. Manduria - Salento	19 €
Langhe Rosato	Marco Porello - Piemonte	20 €
Rosato "Rosabella"	G. D. Vajra - Piemonte	24 €
"Rosa dei Frati"	Cà dei Frati - Lombardia	23 €
Domaine de la Rouvière	Côtes de Provence - Francia	26 €

DOLCI \ PASSITI

Moscato d'Asti	Piemonte	16 €
Passito Florio	Sicilia	18 €
Passito di Pantelleria	Sicilia	20 €

MEZZE BOTTIGLIE

Cuvée dei Frati Metodo Classico	Cà dei Frati - Lombardia	15 €
Lugana "I Frati"	Cà dei Frati - Lombardia	13 €
"Rosa dei Frati"	Cà dei Frati - Lombardia	14 €
Roero Arneis	Piemonte	12 €
Chardonnay	Piemonte	13 €
Dolcetto	Piemonte	12 €
Barbera	Piemonte	13 €
Nebbiolo	Piemonte	15 €



CAFFETTERIA

Caffè	1,5 €
Caffè dec.	2 €
Caffè d'orzo	2 €
Ginseng	2 €
Caffè corretto	2 €
Cappuccino	2 €
Marocchino	2 €
The caldo	4 €
Tisana	4 €

GRAPPE SIBONA

Moscato, Arneis, Dolcetto, Barbera, Nebbiolo	5 €
Barolo	6 €

AMARI, WHISKY, RUM

Amari	5 €
Whisky	6 €
Rum Zabapa XO	12 €
Rum Don Papa	7 €
Rum Diplomatico	7 €
Coperto pranzo\cena	1,50\2,50 €



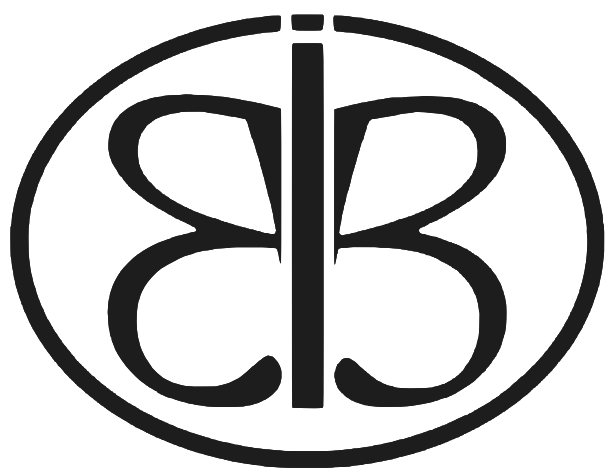
ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che in alcuni piatti e bevande preparati e somministrati in questo esercizio, sono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Lupini e prodotti a base di lupini
- 13 Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 14 Anidride solforosa e solfiti

Invitiamo gli interessati a richiedere ogni informazione sugli ingredienti allergeni utilizzati per i singoli piatti\bevande proposti in menù\listino al personale in servizio ovvero al Titolare.



Belli e Buoni

RISTORANTE • PIZZERIA

Aperti pranzo e cena
da Martedì a Domenica