

BELLORA

MENU SALUMI

Från Belloras skaffereri av italienska chark- och ostdelikatesser.
Fulla med kärlek från småskaliga producenter.

PICCOLO 125

Tre riktigt goda charkuterier

MEDIO 195

Tre riktigt goda charkuterier,
lite mer och med riktigt gammal parmesan

GRANDE 265

Tre riktigt goda charkuterier, tre riktigt goda ostar
Oj-vad-mycket-ost-och-chark-storlek

MENU PIZZE

Våra sicilianska gourmetpizzor görs Napoli-style av vår
pizzaiolo Turis finaste surdeg.
Perfekt combo med våra mellanrätter.

REGINA 170

Margheritans lite förnämre storasyster
och hon gillar buffelmozzarella. Vem gör inte det?

Tomatsås, basilika, parmesan, mozzarella di bufala

TERRANOSTRA 175

Och vad är cappocollo? Jo, det är saltad, lagrad grisnacke.

Blandade sorter av tomater, capocollo,
basilika-ricotta, mozzarella

O SOLE MIO 185

Jo då. Det var pizza Pavarotti tänkte på när han sjöng.

Broccolipuré, Provolone picante, prosciutto, picklad rödlök,
mandel och mozzarella

MONTALBANO 195

Pesto Siciliano med mandel, N'duja, provola affumicata,
paprika och krispig pancetta

BELLORAS LÖJROMSPIZZA 295

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

LA PIZZA DI TURI – FRÅGA OSS HUR MÅNGA LIRE

Låt vår Maestro Pizzaiolo, Turi bestämma.

Det blir bäst så – han är sicilianare...

GRAN FINALE

TORTA DI MANDORLE 105

Mandelkaka med äpplesabayone,
fior di latte-glass och crumble

TIRAMISÙ DI BELLORA 95

Med pistagenötter

SORBETO E GELATO 45 / SMAK

Ice Ice Baby

MENU À LA CARTE

"Lite större än vanliga förrätter och lite
mindre än traditionella varmrätter"

FREDDO

Våra kalla mellanrätter – ta gärna in flera och dela.

ACHIUGE ALLA SICILIANA 95

En kombo lika klassisk som Elizabeth Taylor och Richard Burton.
Eller Elizabeth Taylor och Eddie Fisher. Eller Elizabeth Taylor och
Michael Wilding. Eller Elizabeth Taylor och John Warner.
Klassiskt helt enkelt.

Sardeller, citron, vitlök, peperoncino och oregano

BURRATA INVERNALE 145

Försök att äta burrata och vara ledsen samtidigt.

Burrata med vintersallad, citron- & vitlöksdressing,
granatäpple och basilika

CARNE CRUDA 155

Colatura: sardellolja från Kampanien som ger elegant sälta.
Belloras råbiff görs med hackat kött, colatura, persilja, citron,
parmesan, kapris och crostini

PIPIRRANA DI MARE 155

En fisk- och skaldjurssallad med rötterna i det
klassiska, italienska Cucina Povera.

Körsbärstomat, rödlök, paprika, selleri, skaldjursmajonnäs,
räkor, rimmad torsk och parmesanchips

CALDO

Ät flera och ät med andakt.

Dessa mellanrätter är nämligen varma.

ARANCINI CACIO E PEPE 135

Ursprungligen ett sicilianskt snacks där fyllningen varierar.
Till utseende påminner bollarna om apelsinens form
– därav namnet.

Friterade risottobollar fyllda med pecorino,
svartpeppar och lufttorkad griskind

GUANCIA 185

I Italien är polentan lika helig som söndagsbikten.

Bräserad oxkind med krämig polenta, gremolata, pecorinoost,
kastanj och tryffelsås

CALAMARI 175

Halstrad bläckfisk med kikärtspuré, körsbärstomater,
vitlökskräm och friterad persilja

PASTA REGALE 195

Life is a combination of magic and pasta.

Färsk pasta med hummer, blåmusslor, chili,
körsbärstomater och vitlök

RAPEROSSE 165

Glacerade rödbetor med friterad svartkål, getricotta,
rostad kastanj och brynt smör

APERITIVO

En riktig italiensk tradition

FREDAGAR 16-20

BELLINI BRUNCH

Bubbles and Beats

LÖRDAGAR 12-16

BELLORA SUPER SUNDAY

Veckans bästa dag är lite bättre på Bellora

SÖNDAGAR FRÅN 17