

# BELLORA

## MENU SALUMI

Från Belloras skaffereri av italienska chark- och ostdelikatesser.  
Fria från tillsatser och 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. Perfekta att dela vid bordet.

### MARGHERITA 145

Måttstocken, utgångspunkten, mallen.

Är Margheritan bra kan inget gå fel.

Tomat, mozzarella, basilika och parmesan

### SIGNORA PIZZA 195

Tomatsås i ugn, därefter buffelmozzarella, marinerade San  
Marzano-tomater, prosciutto från Toscana,  
basilika och rucola

### PIZZA CON AGNELLO 185

Lammsalsiccia, mozzarella, grön sparris, gräslök

### BELLORAS LÖJROMSPIZZA 255

Crème fraîche, löjrom, rödlök, gräslök, brynt smör och citron

Den perfekta pizzan att dela med dem du tycker mest om!

## GRAN FINALE

### CHOKLADMousse MED FÄRSKA BÄR 105

Chokladmousse med färska bär  
och torkad maräng

### TIRAMISÙ DI BELLORA 95

Smaksatt med brachetto och persika

### SORBETO E GELATO 35 / SMAK

Den bästa avslutningen

## MENU À LA CARTE

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

## FREDDO

Våra kalla mellanrätter

### PANZANELLA 155

Somrig brödsallad från Toscana med rötterna i Cucina Povera  
(italienska för fattigmansmat). Stracciatella är en typ av mozzarella  
från Apulien.

Körsbärstomater, rödlök, gurka, selleri, rädisor, basilika,  
stracciatella och bröd

### CARNE CRUDA 155

Belloras råbiff görs med hackat kött, ramlöksmajonnäs,  
pepparrot, lök, krasse och pecorino

### TARTARE DI SALMONE 155

Samma härliga textur som vår Carne Cruda,  
gjord med rå lax och citron för den fräscha smaken.

Rå lax, avokado, salladslök, citron, riven tomat, hyvlad gurka,  
frisésallat och tomatvinaigrette

### VITELLO TONNATO 155

En sann italiensk klassiker som precis som den snyggaste  
italienska kostymen aldrig blir omodern.

Långbakad kalv, tonfiskkräm, friterad persilja, kapriskär,  
parmesan

## CALDO

Våra varma mellanrätter

### CARNE ALLA GRIGLIA 175

"Det godaste köttet flörtar med elden, men gifter sig inte"  
– gammalt italienskt ordspråk. Vill du ändå ha köttet lite mer  
välstekt – säg gärna till.

Grillad ryggbiff med parmesanpotatispuré, stekta  
sommарprimörer och Belloras gremolata – vitlök, persilja,  
svarta oliver, kaporis och olivolja

### PASTA AL TARTUFO 185

Färsk pasta med sommartryffel och pecorino  
Ja, vad vore en sommar utan tryffel?

### MERLUZZO ALLA PIASTRA 175

Halstrad torsk med grön ärtpuré, mynta, stekt grön sparris,  
ramslöksolja, proseccosås

## APERITIVO

En riktig italiensk tradition

FREDAGAR 16-20

## BELLINI BRUNCH

Bubbles and Beats

LÖRDAGAR 12-16

## VALENTINO SUNDAY

Veckans bästa dag är lite bättre på Bellora

SÖNDAGAR FRÅN 17