

# 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

Ghirlanda di Fassona con salsa tonnè	9 €
Polpo scottato su purè di patate al rosmarino, olive e sedano croccante	12 €
Tortino di asparagi con fonduta	9 €
Insalata di mare*	13 €
Crudo di Cuneo, burrata e coccole	12 €
La cruda di Fassona	10 €
Degustazione di tre antipasti	12 €
Cannelloni di pasta fillo con asparagi e provola	10 €
Cous cous con cozze sgusciate e verdure di stagione*	11 €
Selezione di prosciutti e salami	
1 persona	9 €
2 persone	14 €
Piccola selezione di formaggi	8 €
Grande selezione di formaggi	12 €

\*prodotto surgelato



## PRIMI

Ravioles della Val Varaita	10 €
Fusilloni di pasta fresca con crema di piselli, guancialetto croccante e granella di pistacchi	12 €
Spaghetti Belli e Buoni!	11 €
Pappardelle al nostro ragù	10 €
Risotto con crema di asparagi, stracciatella e guancialetto croccante	12 €
Plin ai tre sughi d'arrosto	11 €
Mezzo pacchero al profumo di mare*	12 €
Risotto cacio, pepe e tartare di gambero	12 €
Spaghetti alla chitarra con fave, salsiccia e mandorle tostate	10 €



## S E C O N D I

Tagliata di Fassona alle erbette	15 €
Filetto di salmone con salsa d'arancio*	15 €
Arrosto di vitello	14 €
Filettini di maiale con speck e crema di nocciole	13 €
Orata ripiena con macedonia di verdure*	14 €
Fritto misto di pesce*	15€
Fritto di calamari*	11 €
Filetto alla griglia/pepe verde/stracchino e asparagi	16/18/18 €
Che Manzo! Con cavoletti di Bruxelles	14 €
Ossobuco alla fiorentina	15 €



## INSALATE

<b>CAESAR</b>	10 €
ins. verde, pollo, uovo, pomodorini, crostini, scaglie di grana, salsa caesar	
<b>BUONGUSTAIO</b>	10 €
ins. verde, pomodorini, cipolla rossa, tonno, acciughe, mozzarella, olive	
<b>GRECA</b>	10 €
insalata verde, pomodorini, feta, cetrioli, olive, cipolla, origano	
<b>BRESAOLONA</b>	11 €
insalata verde, bresaola, pomodorini, cuore di palma, mais, grana	
<b>BELLI &amp; BUONI</b>	11 €
farro, asparagi, edamame, pomodorini, avocado, mais	

---

<b>POKÈ 1</b>	11 €
riso venere, edamame, kataifi, mais, avocado, wakame, gamberi*, sesamo, salsa teriyaki	
<b>POKÈ 2</b>	11 €
riso venere, mais, pollo, avocado, cipolla rossa, noci, sesamo, salsa teriyaki	

## MENU BIMBI

**GNOCCHI o PENNE AL POMODORO + WURSTEL GRIGLIATI o NUGGETS DI POLLO\* + PATATINE FRITTE 10 €**

\*prodotto surgelato



## PIZZE

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



## PIZZE

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

\*prodotto surgelato



## DESSERT

Panna cotta con gelée di mela verde, crumble alla cannella e mandorle	5 €
Cheesecake moderna	6 €
Profiteroles al cioccolato	6 €
Tiramisù	6 €
Semifreddo al cioccolato bianco e salsa di lamponi	6 €
Crostata Belli & Buoni!	5 €
Tartelletta con ganache al pistacchio e mousse di fragole	6 €
Ananas	5 €
Fragole con gelato	6 €
Affogato al caffè	6 €
Gelato (crema/cioccolato/limone)	5 €



## 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.	15 €
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.	15 €
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	3/5 €
Rossa piccola/media	3/6 €

### BIRRE IN BOTTIGLIA

Peroni G.F. (senza glutine) / 0,33 cl.	5 €
Nastro azzurro (zero alcool) / 0,33 cl.	4 €



## VINI SFUSI

### BLANCHI 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 €



## BOLLICINE

Prosecco Doc Treviso Brut “Berto”	V8+ Vieyards - Veneto	18 €
Prosecco Superiore Extra Dry “Piero”	V8+ Vieyards - Veneto	19 €
Prosecco Superiore Brut	Biancavigna - Veneto	21 €
Prosecco Superiore Brut \ magnum	Biancavigna - Veneto	40 €
Alta Langa Brut	Massimo Rivetti - Piemonte	32 €
Alta Langa Brut	Paolo Berutti - Piemonte	32 €
Alta Langa Brut Rosè	Massimo Rivetti - Piemonte	34 €
Cuvée dei Frati Metodo Classico	Cà dei Frati - Lombardia	25 €
Cuvée dei Frati Rosè	Cà dei Frati - Lombardia	29 €
Franciacorta Brut Doppio Erredi	Derbusco Cives - Lombardia	32 €
Franciacorta Saten	Vezzoli - Lombardia	30 €
Cremant de Borugogne Blanc de Noirs	Delorme - Francia	30 €
Champagne Blanc de Blancs Grand Crù	Legras & Haas - Francia	85 €
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 Favorita	Marco Porello - Piemonte	19 €
Chardonnay Piemonte "Educatò"	Elio Grasso - Piemonte	25 €
Chardonnay Alto Adige "Somereeto"	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 €
Toscana Bianco Sauvignon	Brancaia - Toscana	19 €
Grillo Sicilia Bio	Mandrarossa - Sicilia	19 €
Grecanico Dorato Sicilia	Mandrarossa - Sicilia	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’Alba	Mauro Molino - Piemonte	20 €
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	Mauro Molino - Piemonte	25 €
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	Montalbera - Piemonte	26 €
Pinot Nero Alto Adige	Andrian - Alto Adige	24 €
Etna Rosso “Lavico”	D. di Salaparuta - Sicilia	28 €



## ROSATI

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 di Pantelleria	Sicilia	20 €

## MEZZE BOTTIGLIE

Cuvèe dei Frati Metodo Classico	Cà dei Frati - Lombardia	15 €
Roero Arneis	Ribote - Piemonte	12 €
Lugana “I Frati”	Cà dei Frati - Lombardia	13 €
“Rosa dei Frati”	Cà dei Frati - Lombardia	14 €
Nebbiolo	Piemonte	15 €
Barbera	Piemonte	13 €



## 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 €



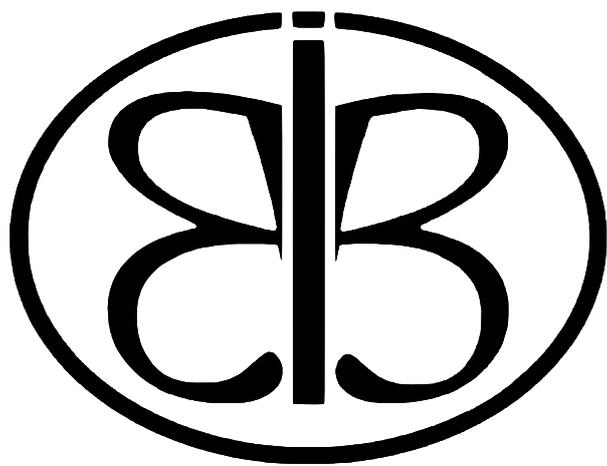
# ALLERGENI

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