

B
BELLÉ
EST · 1996

L'accento sui Sapori

**L'esperienza
è l'accento che
mettiamo per
soddisfare
ogni tua richiesta**

Famiglia Bellè



PRO
PO
STA

RI
STO
RAN
TE

INNOVAZIONE, SAPERI LENTI
E PRODOTTI TARENTINI
CERTIFICATI, LAVORATI CON
ARTIGIANALITÀ E CONOSCENZA
DELLE MATERIE PRIME.

UNA SCELTA DI QUALITÀ PER
DIFENDERE LA GENUINITÀ
DEL NOSTRO TERRITORIO.

INSALATONE

11

SALAD

(insalata verde pomodoro,
uovo strapazzato
e semi tostati)

11

CHEESE SALAD

(verdure di stagione cotte,
formaggio trentino,
legumi e cereali)

12

CHICKEN SALAD

(insalata riccia, carote,
pomodoro, pollo cotto
a bassa temperatura
e semi di girasole)

12

SLICED SALAD

(insalata di stagione,
tarassaco, misticanza
condita julienne di salumi
vari croccanti)

**Erbe, fiori e verdure sono
prodotti del nostro territorio
consegnati direttamente
e settimanalmente dai nostri
produttori di fiducia**



CONTORNI

Coperto + 1,8

5,5

**INSALATA MISTA
O MISTA DI VERDURE COTTE**
(Le nostre verdure
per le due insalate
variano conforme
la stagionalità)

4

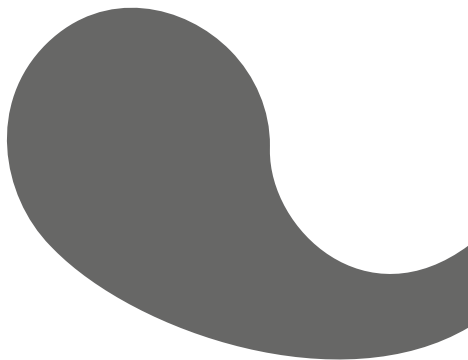
PATATE PADELLATE

4

PATATINE FRITTE

**Il pesce utilizzato nel menù
del nostro ristorante proviene dal lago
di Garda Trentino e viene consegnato
1 volta in settimana dal nostro pescatore
di fiducia e lavorato da noi**





PRO PO STA

PIZ ZA

TUTTE LE NOSTRE PIZZE SONO
REALIZZATE CON FARINE
MACINATE A PIETRA, E COTTE
IN FORNO A LEGNA.

CI PIACE SPERIMENTARE
E FARTI PROVARE NUOVE EMOZIONI
E SAPORI, PROPONENDOTI, OLTRE
ALL'IMPASTO CLASSICO, QUELLO
AD ALTA DIGERIBILITÀ,
IL SAPORITO DI GRANO
SARACENO, DI FARRO E KAMUT
INTEGRALE E SENZA LIEVITO,
IL GLUTEN FREE O CON FARINA
DI CANAPA TARENTINA.

IM PA STI

TUTTE LE NOSTRE PIZZE
POSSONO ESSERE RICHIESTE
CON I SEGUENTI IMPASTI

CLASSICO

FINE E FRAGRANTE
(MATURAZIONE MIN. 36 ORE)

SARACENO

FINE, FRAGRANTE CON L'AGGIUNTA DI FARINA
DI GRANO SARACENO CHE LO RENDE PIÙ SAPIDO
E SAPORITO CON UNA CROCCANTEZZA IN PIÙ

FARRO E KAMUT

SOTTILE E CON UNA CONSISTENZA
COMPLETAMENTE DIVERSA MA SOPRATTUTTO
SENZA AGGIUNTA DI LIEVITO

PIZZA GIOVANE

FARINE INTEGRALI DI ANTICHI CEREALI, GERME DI GRANO
E FARINA DI LINO DORATO, ESTRATTI DI POLPA D'OLIVA
E UVA ROSSA. BLEND AD ALTA DIGERIBILITÀ

CANAPA TRENTINA

RICETTA NUOVA, PROTEICA
E AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE

SENZA GLUTINE

PER QUELLI CHE IL GLUTINE
NON LO SOPPORTANO



CLAS SI CO

FINE
E FRAGRANTE

tutte le nostre pizze
possono essere servite
con mozzarella
senza lattosio

5,5

MARGHERITA

Pomodoro,
mozzarella

8,5

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella,
prosciutto, funghi, carciofini

9

TIROLESE

Pomodoro, mozzarella,
würstel, speck rirerva
a fine cottura

6,5

CALABRESE

Mozzarella, aglio,
peperoncino

7

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella,
acciughe

9,5

VERDURE

Pomodoro, mozzarella,
zucchine, melanzane,
radicchio, spinaci, grana,

8,5

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella,
peperoni, salamino

8,5

PATATOSA

Pomodoro, mozzarella,
patate fritte

9

FINFERLI

Pomodoro, mozzarella,
finferli freschi,
scaglie di vezzena

Coperto + 1,8 Variazione tipo di impasto + 1 Pizza baby — 0,5 Doppia Pasta + 2 Impasto senza glutine + 2
mozzarella senza lattosio + 1 Aggiunta ingredienti + 1 speck, crudo, bresaola, bufala, finferli, porcini, patatine fritte + 2

SARACENO

SAPORITO
E CROCCANTE

9,5

GHIOTTONA

Mozzarella, crema di carciofi,
formaggio brie, carciofini,
pomodorini datterino

9

SPIAZ DELLE OCHE

Mozzarella, pomodoro
radicchio, salamino ,
cipolla e grana

9,5

GUSTIBUS

Mozzarella, salciccia
friarielli, bufala DOP

9,5

AMICIZIA

Pomodoro, mozzarella, tonno,
aglio, cipolle, formaggio
affumicato,
pomodorini freschi

9

VIA VOLPARE

Mozzarella, pomodoro
gorgonzola, patate, pancetta

12

PIACERE

Mozzarella, alici
del mar cantabrico, fiori
di zucca, stracciatella
di bufala DOP



FAR RO

SOTTILE E CON UNA CONSISTENZA
COMPLETAMENTE DIVERSA MA SOPRATTUTTO
SENZA AGGIUNTA DI LIEVITO

KA MUT

10

SALMONE E RUCOLA

Mozzarella, rucola,
salmone affumicato
marinato in casa

11

BLUE

Mozzarella, formaggio
blu di Bagnoli, valeriana,
lucanica

9,5

MIA

Pomodoro, mozzarella,
tonno, zucchine, Philadelphia

9

VEGANA

Pomodoro, zucchine,
melanzane, carciofi, funghi

11

NORD E SUD

Pomodoro, mozzarella,
friarielli, brie, speck riserva

12

ARMONIA

Mozzarella, radicchio, code
di gambero, gorgonzola DOP

Coperto + 1,8 Variazione tipo di impasto + 1 Pizza baby — 0,5 Doppia Pasta + 2 Impasto senza glutine + 2
mozzarella senza lattosio + 1 Aggiunta ingredienti + 1 speck, crudo, bresaola, bufala, finferli, porcini, patatine fritte + 2



PIZZA

ALTA DIGERIBILITÀ
FRAGRANTE E LEGGERO

GIOVANE

9,5

TERRA ROSSA

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, funghi porcini, lucanica fresca, grana

10

DUE LAGHI

Doppio impasto, grana melanzane, zucchine, pancetta, origano

9,5

MARCADEL

Mozzarella, finferli, pancetta scaglie di Vezzena

9,5

TREVISANA

Pomodoro, mozzarella, radicchio, grana, pancetta

10

SORRENTINA

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala DOP, pomodorini freschi, basilico

12

PREZIOSA

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, finferli, crudo di Parma riserva



CA NA PA

TREN TI NA

RICETTA NUOVA PROTEICA
E AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE

9,5

VALSUGANA

Pomodoro, mozzarella,
bresaola, rucola,
grana a scaglie

9,5

SENTIERO

Mozzarella, zucchine,
pomodorini datterino,
scamorza

12

SFUMATURE

Mozzarella, capperi, salmone
marinato in casa, philadelphia,
asparagi

9

TERRITORIO

Mozzarella, patate,
rosmarino, funghi

9,5

ORTOLANA

Mozzarella, zucchine,
melanzane, scamorza
affumicata

13

IDEA

Doppio impasto, mozzarella,
insalata Iceberg, pomodorini
datterino (tutto condito)
tonno rosso scottato

Coperto + 1,8 Variazione tipo di impasto + 1 Pizza baby — 0,5 Doppia Pasta + 2 Impasto senza glutine + 2
mozzarella senza lattosio + 1 Aggiunta ingredienti + 1 speck, crudo, bresaola, bufala, finferli, porcini, patatine fritte + 2



SENZA GLUTINE

PER QUELLI CHE IL GLUTINE
NON LO SOPPORTANO

7

BASE DI PARTENZA

Pomodoro, mozzarella

1

AGGIUNTA

- Mozzarella
- Grana Padano
- Brie
- Gorgonzola DOP
- Melanzane
- Zucchine
- Peperoni
- Radicchio
- Spinaci
- Prosciutto cotto
- Salamino
- Lucanica

2

AGGIUNTA

- Bresaola
- Prosciutto crudo Parma riserva
- Speck riserva
- Finferli
- Bufala DOP
- Patatine fritte



ANDAR PER LE ANTICHE CONTRADE

Le 4 pizze vengono servite una alla volta, divise in quattro, abbinata ad un bicchiere di vino o di birra in base la nostra proposta della settimana o bisettimanale. Il dessert è compreso.

90 euro

IMPASTO BASE
AL GRANO SARACENO
SAPORITO E CROCCANTE

MA PUOI SCEGLIERE
L'IMPASTO CHE VUOI TU

ANTICHE CONTRADE

Pomodoro, mozzarella, Brie, code di gambero, crudo di Parma riserva, rucola

SPIAZ DELLE OCHE

Mozzarella, pomodoro radicchio, slamino, cipolla e grana

PIAZZA DEL CASTELLANO

Mozzarella, pomodoro melanzane, lucanica, friarielli e scamorza

VIA VOLTARE

Mozzarella, pomodoro gorgonzola, patate, pancetta

Coperto + 1,8 Variazione tipo di impasto + 1 Pappa baby - 0,5 Doppia Pasta + 2 Impasto senza glutine + 2
mozzarella senza lattosio + 1 Aggiunta ingredienti + 1 speck, crudo, bresaola, bufala, finferli, porcini, patatine fritte + 2



LE PIZZE DELLA SETTIMANA

Durante la settimana
volevamo proporti dei modi
diversi per assaporare
la nostra pizza

IMPASTO BASE
AL GRANO SARACENO
SAPORITO E CROCCANTE

MA PUOI SCEGLIERE
L'IMPASTO CHE VUOI TU

35

MARTEDÌ PIZZA IN PALA

Mozzarella, pomodoro
gorgonzola, patate, pancetta
Min. 4 persone

12

MERCOLEDÌ CLASSICA DOPPIA PASTA

Ingredienti abbinati e pensati

20

GIOVEDÌ KŌPAE

Cerchi di pizza,
in alchimia di abbinamenti
Per 2 persone



ME NU

ESERCIZIO
AMICO DEI BAMBINI



BA BY

PRIMI PIATTI

Anche senza glutine

6

MACCHERONI
O PENNETTE AL RAGÙ,
AL POMODORO,
AL BURRO O ALL'OLIO
D'OLIVA E GRANA

SECONDI PIATTI

Anche senza glutine

8

WÜRSTEL
CON PATATINE BABY

8

STRISCETTE
DI TACCHINO
CON PATATINE BABY

PIZZE SPECIALI

5

HEIDI
pomodoro, mozzarella

6,5

HELLO KITTY
pomodoro, mozzarella,
patatine fritte

6

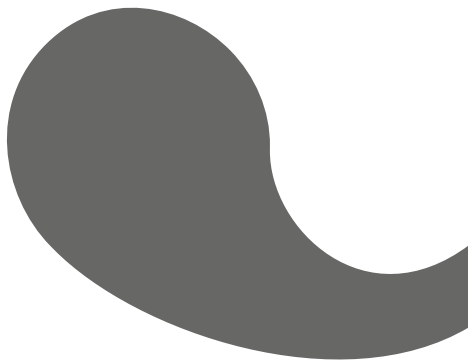
SNOOPY
pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto

6

SIMPSON
pomodoro, mozzarella,
würstel

Coperto + 1,8 Variazione tipo di impasto + 1 Pizza baby — 0,5 Doppia Pasta + 2 Impasto senza glutine + 2
mozzarella senza lattosio + 1 Aggiunta ingredienti + 1 speck, crudo, bresaola, bufala, finferli, porcini, patatine fritte + 2





PRO
PO
STA

BIR
RE

QUESTE SELEZIONI DI BIRRE,
SONO STATE PENSATE PER
POTER ACCOMPAGNARE AL
MEGLIO LE NOSTRE RICETTE DEL
RISTORANTE E LE NOSTRE
FRAGRANTI PIZZE.

UNA SELEZIONE TRA LE
MIGLIORI BIRRE ARTIGIANALI
DEL TRENINO E NON.

Birra di Fiemme

BIRRIFICIO BIRRA DI FIEMME

FLEIMBIER 0,33 lt
Stile Helles
Gr. Alc. 4,8% Vol.

4

La Fleimbier è una birra chiara con schiuma fine e cremosa. Questa bionda, tipo "Helles", presenta un corpo rotondo ed un amaro appena percettibile. L'aspetto è leggermente velato, la finezza olfattiva è gradevole e l'equilibrio gustativo notevole. L'aroma vegetale, di malto e nocciola le conferisce un gusto dolce-amaro. In complesso la birra è rotonda, facile e piacevole da bere.

PIZZE CONSIGLIATE:

Margherita, Calabrese, Crudo, Capricciosa, Prosciutto e funghi, Verdure, Sorrentina, Mia, Vegana, Estate

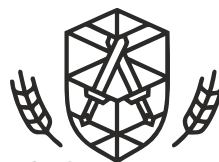
WEIZEN 0,33 lt
Stile Weizen
Gr. Alc. 4,8% Vol.

4

La Weizenbier è una birra chiara, ad alta fermentazione prodotta con malti d'orzo e frumento. E' una particolarmente aromatica, non filtrata e dall'aspetto opalescente. Viene inoltre utilizzato un particolare lievito che apporta al prodotto un delicato aroma di chiodi di garofano. Il sapore della Weizen è decisamente fruttato ed è una birra fresca e dissetante, poco amara.

PIZZE CONSIGLIATE:

Tirolese, Trentina, Trevisana, Rustica, La Sfiziosa, Tegaz, Via delle Volpare, Patatosa



BIRRIFICIO DEGLI ARIMANNI

BIRRIFICIO DEGLI ARIMANNI

GARBA 0,75 lt
Stile Pale Ale
Gr. Alc. 5,9% Vol.

13

Dalle lievi sfumature ambrate, La Garba è una Pale Ale, una birra ad alta fermentazione. Al naso si caratterizza per il suo profumo fruttato, agrumato e speziato, con sentori di cereali e leggera crosta di pane. Al palato un piacevole gusto pieno pendente verso il luppolo che però non sovrasta la parte maltata: note di cereale, crosta di pane e lieve caramello provenienti dal malto mentre quelle speziate, agrumate e fruttate dal luppolo. Un finale piacevolmente amaro, poco persistente.

PIZZE CONSIGLIATE:

Quattro formaggi, Terra Rossa, Valsugana, Saporita, La Dama, El Marcadel





BIRRIFICIO CA' BARLEY

IPA LU' BIO 0,33 lt
Stile Indian Pale Ale
Gr. Alc. 6,8% Vol.

6

Birra ad alta fermentazione con più malti sapientemente dosati caratterizzata da una miscela di luppoli, aggiunti anche in dry hop, che le conferiscono un profilo da Ipa tradizionale.

PIZZE CONSIGLIATE:

Napoli, Salamino, Diavola, Finferli,
Spiaz delle Oche, Speck, Ortolana, Tegaz

FRED BIO 0,75 lt
Stile Lager Bock
Gr. Alc. 6,0% Vol

13

Birra ambrata dai riflessi rossi dal profilo caramellato accompagnato da sentori di liquirizia. Nel finale rivela un gradevole gusto amaro, leggermente fruttato.

PIZZE CONSIGLIATE:

Prosciutto e Funghi, Paesana, Delizia, Delicata,
Piazza del Castellano



BIRRIFICIO DELLA GRANDA

PASSIONALE 0,33 lt
Stile Special Blanche
Gr. Alc. 4,7% Vol.

5

Birra bianca, dall'aroma delicato e speziato. L'utilizzo della segale la rende più secca e beverina rispetto allo stile delle classiche blanche belghe. Colore paglierino, aroma speziato, corpo morbido.

PIZZE CONSIGLIATE:

Castellana, Fresca, Ghiottona, Estate,
Tradizionale 1, Degustibus 2, Leggera,
Contrada Italiana

ESSENZIALE NO GLUTINE
0,33 lt, Stile American Pale Ale
Gr. Alc. 6,0% Vol.

5

American Pale Ale Chiara, ruffiana e leggera. Bionda leggera, brassata con l'utilizzo del frumento e con una luppolatura incisiva che le dona un profumo intenso. Colore dorato, aroma erbaceo e agrumato, corpo secco.

PIZZE CONSIGLIATE:

Romana, Tradizionali 1, Via della Scuola,
Piazza Fiera





Lupulus

DE PROEFBROUWERIJ

BLOEMENBIER 0,33 It
Stile Belgian Ale
Gr. Alc. 7,0% Vol.

5

Il nome di questa birra deriva dalle coltivazioni di fiori, e sono proprio due i fiori che vengono usati, insieme alle materie prime, per brassare questa birra. La birra presenta un colore giallo dorato intenso, lievemente torbido, e con una schiuma fine. Al naso è ricca, con cenni di caramello, malto, zucchero di canna, miele d'acacia e un floreale dolce e deciso.

PIZZE CONSIGLIATE:

Margherita, Ghiottona, Antiche Contrade, Mia

BRASSERIE LUPULUS

LUPULUS ORGANICUS BIO
0,33 It, Stile Triple Strong Ale
Gr. Alc. 8,5% Vol.

5

Colore dorato e opalescente con una schiuma pannosa. Aromi floreali delicatamente donati dal proprio lievito. Sapori fruttati ed erbacei con un piacevole amaro a fine degustazione. Materie prime biologiche, luppoli tedeschi e zucchero di canna biologico le danno un tocco morbido e floreale ed una rotondità sorprendente.

PIZZE CONSIGLIATE:

Quattro Formaggi, Ghiottona, Delicata, Contrada Italiana



Aecht
Schlenkerla Rauchbier
(ges gescht)



SCHLENKERLA AUCHBIERBRAUEREI

**SCHLENKERLA
RAUCH 0,50 lt**
Stile Rauchbier Märzen
Gr. Alc. 5,1% Vol.

6

Famosa birra di Bamberg, deve il suo caratteristico aroma e sapore al malto affumicato con legno di faggio bavarese. Dal colore scuro con riflessi rubino promana intensi profumi di affumicato e retrogusto di sentori di frutta (prugne e fichi), caramello e un po' di caffè.

Il profilo aromatico e gustativo è un capolavoro di intensità, equilibrio e complessità, con note tostate e leggermente dolci che richiamano la frutta scura e caramello e un leggero amaro con nota citrica. Il finale, quasi asciutto, è caratterizzato da sentori biscottati e da una "fumosità" persistente.

PIZZE CONSIGLIATE:

Amicizia, Tirolese, Rustica, Speck, Nostrana, Ortolana

BRASSERIE D'ORVAL

ORVAL 0,33 lt
Trappist Ale
Gr. Alc. 6,2% Vol.

5

L'Orval è una birra trappista che presenta un colore aranciato e un buon profumo aromatico. Viene prodotta nell'Abbazia d'Orval in Belgio. Si tratta di una birra dall'inteso aroma di luppolo che rivela una leggera acidità astringente e che viene fatta maturare in cantina per qualche anno, in piedi e al riparo dalla luce. Il carattere complesso dell'Orval deriva in parte dalle tre fermentazioni separate e in parte dal luppolo locale utilizzato per la produzione. Nel calice, si presenta con un colore leggermente ambrato, con una generosa schiuma di colore bianco. L'olfatto è stuzzicato da note di luppolo fresco e di lievito madre. In bocca, troviamo note armoniose e frizzanti, dal sapore di lievito madre.

PIZZE CONSIGLIATE:

Quattro Formaggi, Tirolese, Tradizionali 1 e 2, Degustibus 1, Terra Rossa, Rustica, Saporita

BE VAN DE CLAS SI CHE

BIRRE

Birra alla spina 0,20	2,5
Birra alla spina 0,40	4
Birra alla spina non filtrata 0,20	3
Birra alla spina non filtrata 0,40	5
Weizen 0,50	6

VINO

1/4 di litro	3
1/2 di litro	5
1 litro	10

BIBITA

Acqua naturale, gasata 0,75	2,9
Bibita piccola 0,30	2,5
Bibita media 0,50	4,5
Bibite in bottiglia	3

PER FINIRE

Caffè	1,2
Caffè d'orzo	1,5
Caffè decaffeinato	1,5
Caffè corretto	2
Grappa Monovitigno	3,5
Amaro	3



belle1996.it

