



## e per il Dopo cena..?

la nostra selezione di Gin...  
con le migliori toniche

*J. Berry, Gin Mare, Maho ,135  
East, Bobby's, Plymouth,  
Geranium, Brilliant, Solo,  
Neroli, Votaniknon, Bathub,  
Apium, Bluecoat, Amazzoni , Gin  
Withley lemongrass/pompelmo/  
arancia sanguinella, 400  
conigli, Fillers 28  
e tanti altri !  
12,00€*



*Heppele, Song Kai, Never Never  
Nr. 52, Oxley gin, Dodd's,  
Portofino, Siegfried, Gin raw,  
Hermits gin  
15,00€*





## Tapas !

**I nostri piccoli antipasti  
da godere anche all'aperitivo**


 **Fiocco di prosciutto e parmigiano reggiano stagionato** 16€  
*Fiocco ham with parmigiano reggiano cheese (7)* 


 **Formaggio comté 18 mesi e mostarda di pere** 14 €  
*Comté cheese with pear mustard (7, 10)* 



 **Crostone all' amatriciana / pomodoro, guanciale, pecorino romano**  
*Amatriciana Bruschetta / tomato sauce, cured pork jowl, pecorino romano  
cheese (1, 7) 10 €*


 **Acciughe\* impanate e fritte** 14 €  
*Breaded and fried Anchovies (1,3,4,5)*

 **Insalata di calamari\*\* in carpione, finocchi e arance** 10 €  
*Fried and sour squids and fennels and orange salad (1, 14, 12)*

 **Fiori di zucca in pastella e gazpacho** 9 €  
*Zucchini flower tempura with gazpacho sauce (1, 3, 7)*

 **Stick di melanzane impanate e fritte e salsa tsatsiki** 10 €  
*Breaded and fried aubergines with tsatsiki sauce (1, 7)*

**I nostri tacos di mais del giorno farciti al momento** da 7 a 9 € CAD  
 *Our corn tacos of the day freshly prepared (...)* 

 **Spiedini Yakitori di pollo e cipollotto** 9 €  
*Yakitori chicken and green onions skewer (1, 7, 6)*

 **Friggitelli "del padron" con mayo piccantina** 8 €  
*Roasted sweet green peppers and mustard maionnaise (3, 10)*

## ***I PIATTI di Bella Bu!***

**Bucatini Cacio e quattro pepi 18€**  
*Bucatini cheese and peppers (1, 7)*

**Una Genovese a Napoli :**  
**Ziti spezzati, sugo alla genovese e parmigiano 16 €**  
*A Genoese in Naples : cracked pasta with onion and beef ragout  
with parmigiano cheese (1, 7, 9, 12)*

**Trofiette al pesto 14 €**  
*Trofie fresh pasta and pesto sauce  
(1, 8, 7)*

**Fregola con gamberi\*\*, salicornia e limone 19 €**  
*Fregola pasta with shrimps, seaweed and lemon curds (1, 2)*



**Melanzana glassata alla soia, scarola, friggitelli e salsa  
leggera all'aglio 18 €**  
*Soya glazed eggplant, sweet green peppers, escarole and light garlic sauce  
(1, 8, 9, 6)*

### **PULP & CHIPS**

**Polpo\*\* alla piastra, patate fritte e le tre salse:  
aioli, tsatsiki e maionese piccantina 25 €**  
*Grilled octopus, homemade fries and garlic, tsatsiki and spicy sauces  
(1, 14)*

**Filetto di maialino, porro fondente e salsa bernese 24 €**  
*Pork tenderloin, fondant leek and bernoise sauce (7)*

*\*Prodotto abbattuto da noi secondo norma di legge*

*\*\* Prodotto congelato all'origine*

*Per allergie e intolleranze rivolgersi al personale informato .*

**Trancio di baccalà\* a lenta cottura, gazpacho e  
panzanella 22 €**  
*Cod fillet, gazpacho and tomatoes, onion and cucumber  
salad (1, 4)*

**Seppie\* in umido con zucchine trombetta:  
Marinate, in carpione e crema 25 €**  
*Stewed cuttlefish with zucchine trombetta: marinated,  
with vinegar and cream (14)*

**Filetto di vitellone, salsa al vino rosso e  
millefoglie di patate 27 €**  
*Veal fillet, red wine sauce and roasted potatoes  
mill- feuille (12) 🌿*



## ***Dessert !***

**Cheesecake con arachidi sabbiate e caramello 7 €**  
*Cheesecake with peanuts and light caramel sauce (1,3,4,5, 7)*

**Semifreddo ai frutti di bosco, lemon curd  
(crema limonosa), meringhette 7 €**  
*Berries parfait, lemon curd and meringues 🌿  
(3, 7, 4)*

**Mousse al cioccolato bianco, pescanoce e crumble al  
rosmarino 7 €**  
*White chocolate mousse, nectarine and rosemary crumble  
(1, 3, 7)*

**Canestrelli della pasticceria Profumo e passito 9,5 €**  
*Butter bisquits and passito wine (1,7,12)*

**Sorbetto alla frutta del giorno 5 €**  
*Fruit sorbet of the day*

*coperto / service 3,00  
Acqua di qualità microfiltrata / water 3,00*