

## ◆ TAPAS ◆

**PATATA BRAVAS** 1-5-6-11 **8€**  
8 novelle con la loro salsa | 8 new potatoes with their sauce

**TARTELLETTA SALMON** 1-4-7 **10€**  
Crostone di pane, yogurt alle erbe, salmone affumicato, erba cipollina  
Crouton, herb yogurt, smoked salmon, chives

**PANE BURRO E ACCIUGHE** 1-4-7 **10€**  
Burro e acciughe su pane in cassetta croccante • 4 pz  
Butter and anchovies on crispy sandwich bread • 4 pcs

**LE POLPETTINE DI FASSONA ALL'ARNEIS SU DELICATO DI FORMAGGI LOCALI** **12€**  
Fassona meatballs with Arneis, on a delicate local cheese platter • 3 pcs 1-3-5-7-11

## ANTIPASTI ◆ STARTERS

**OSTRICHE** 14 **6€/Cad**  
Oysters

**VITELLO TONNATO ... UN CLASSICO PIEMONTESE** 1-3-4-5-6-7-11-12 **17€**  
Girello di frisona, salsa tonnata come da tradizione  
Beef round (eye of round) (silverside) in a typical piemontese style with grandma tuna sauce

**POLPO BRASATO E HUMUS, CECI E VERDE** 4-5-11 **19€**  
Polpo CBT brasato e laccato, humus di ceci, ceci fritti e insalata disidratata  
CBT braised octopus, chickpea hummus, fried chickpeas and dried salad

**PARMIGIANA DI MELANZANE MODERNA** 5-7-11 **14€**  
Un sapore tradizionale in consistenze diverse  
The traditional flavor of parmigiana in different consistencies

**TARTARE DI GAMBERO E GATZPACHO CROCCANTE** 1-2-7 **19€**  
Raw shrimp and gatzpacho panzanella and crispy hint

## PRIMI ◆ FIRST COURSES

**SPAGHETTONI AI POMODORI, CONSISTENZE E TEMPERATURE DIVERSE** **17€**  
Pasta with tomatoes, different consistencies and temperatures 1-5-7-11

**SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI** 1-7-12-14 **24€**  
Spaghetti with clams

**I RIGATONI DI GRAGNANO ALLA CARBONARA** 1-3 **18€**  
Rigatoni from Gragnano with carbonara sauce

**RISOTTO ALLA PARMIGIANA** **22€**  
**E CUORE CALDO DI CONIGLIO ALLA CACCIATORA** 1-5-6-7-9-11-12  
Parmesan risotto and warm rabbit heart cacciatore style

**IL BOLLITO NEI RAVIOLI DEL PLIN** 1-3-5-6-7-9-12 **24€**  
Un mix fra tradizione e innovazione, ravioli del plin fatti in casa dal nostro chef  
in brodo ripieni di bollito e le sue salse  
A mix of tradition and innovation, homemade ravioli del plin made by our chef  
in broth, filled with boiled meat and its sauces

**LINGUINE CACIO PEPE E TARTARE GAMBERO ROSSO DI SICILIA** 1-2-3-4-5-7-11 **24€**  
Linguine with cacio pepe and Sicilian raw red prawns

## SECONDI ◆ MAIN COURSES

**PANCETTINA DI MAIALE** 5-7-8-9-11-12 **24€**  
Estratto di yogurt aromatizzato, ratatouille di verdure  
Crispy pork belly, flavored yogurt extract, vegetable ratatouille

**FILETTO DI FASSONA ALLA NOSTRA MANIERA E PATATE CASERECCE** **32€**  
Filetto di Fassona birra e miele e le sue novelle 1-5-7-11-12  
Fassona fillet with beer and honey and properly potatoes

**IL FRITTO DEL PESCATORE** 1-2-4-5-11-14 **26€**  
Fisherman's fried fish

**FILETTO DI PESCE DEL GIORNO LARDELLATO, ASPARAGI E FONDUTA** **26€**  
Larded fish fillet of the day, asparagus and fondue 4-5-7-11

**PESCATO DEL GIORNO** 4-5-7-11 **7€/Hg**  
Chiedi allo chef la miglor maniera per prepararlo  
Catch of the day, ask the chef the best way to prepare it

**IL TRONCHETTO NEL BOSCO** 1-3-5-7-11-12 **20€**  
Formaggio di capra, funghi e misticanza  
Goat cheese, mushrooms and mixed salad

## DOLCI ◆ DESSERTS

**TARTELLETTA CON FRUTTA DI STAGIONE** 1-3-5-7-8-11 **7€**  
Tartlet with seasonal fruit

**TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE** 1-3-5-7-11 **7€**  
Traditional tiramisù

**SACKER SCOMPOSTA** 1-3-5-7-11 **7€**  
Decomposed sacker

**PANNACOTTA, CRUMBLE, COULIS AL MANGO** 1-7 **7€**  
Panna cotta with mango coulis and crumble

**CREPES NUTELLA O MARMELLATA** 1-3-5-7-8-11 **7€**  
Nutella or jam crepes

**ACQUA 0,75** **3€**  
Water still/gas

**COPERTO** **3€**  
Cover charge

## LE NOSTRE PIZZE ♦ GOURMET

<b>LA NAPOLETANA</b> 1-5-7-11 Pomodoro, acciughe, capperi, olive Tomato, anchovies, capers, olives	<b>13€</b>
<b>MARGHERITA</b> 1-5-7-11 Pomodoro, fior di latte Tomato, mozzarella fior di latte	<b>14€</b>
<b>COTTO E PORCINI</b> 1-5-7-11-12 Pomodoro, fior di latte, cotto e porcini Tomato, mozzarella fior di latte, ham, porcini mushrooms	<b>16€</b>
<b>CRUDO E CREMA DI FORMAGGI</b> 1-5-7-11 Pomodoro, fior di latte, crudo e crema di formaggi Tomato, mozzarella fior di latte, raw ham, cheese cream	<b>17€</b>
<b>PARMIGIANA</b> 1-5-7-11 Pomodoro, fior di latte, melanzaner, basilico Tomato, mozzarella fior di latte, eggplant, basil	<b>16€</b>
<b>DIAVOLA</b> 1-5-7-11 Pomodoro, fior di latte, salamino piccante Tomato, mozzarella fior di latte, spicy salami	<b>14€</b>

## SFIZI / MENU BIMBI ♦ WHIMS / KIDS' MENU

<b>PATATE FRITTE</b> 5-11 French fries	<b>8€</b>
<b>NUGGETS E PATATE FRITTE</b> 1-3-5-7-11 Nuggets and french fries	<b>15€</b>
<b>WURSTEL E PATATINE</b> 5-11 Wurstel and french fries	<b>15€</b>
<b>PASTA (POMODORO / PESTO)</b> 1-5-7-11 Pasta (tomato sauce or pesto)	<b>13€</b>

1   GLUTINE GLUTENS	2   CRUSTACEI CRUSTACEANS	3   UOVA EGGS	4   PESCE FISH	5   ARACHIDI PEANUTS	6   SOIA SOY	7   LATTE MILK
8   FRUTTA A GUSCIO NUTS	9   SEDANO CELERY	10   SENAPE MUSTARD	11   SESAMO SESAME	12   SO2 / SOLFITTI SULPHITES	13   LUPINI LUPIN	14   MOLLUSCHI MOLLUSCS

# CASA BELLEZIA

## Ristorante

*Una cucina contemporanea che nasce dal rispetto  
della tradizione italiana e dalla ricerca della migliore materia prima.  
Tecnica, stagionalità e creatività si incontrano per offrire  
un'esperienza gastronomica elegante e autentica.*