BELLO TOSTO

CAFFÈ - LUPPOLO - CUCINA

CUCINA

BELLO TOSTO FUORI, MORBIDISSIMO DENTRO

Scegliamo la carne buona, la mariniamo come si deve e poi... la lasciamo cuocere piano piano fino a 36 ore.
Risultato?
Una morbidezza esagerata. Provare per credere!

AL PIATTO

ASADO DI MANZO **€ 16.00**
Fettine di Manzo in CBT che si sciolgono in bocca e patate al forno. (4)

COSTINE IN CBT **€ 15.00**
Costine super succose glassate alla BBQ o al naturale con patate al forno. (12)

GALLETTO **€ 16.00**
Galletto in doppia cottura accompagnato da patate al forno.

POLPETTE **€ 13.00**
Polpette di manzo al sugo con purea di patate dolci.

I BELLI TOSTI

BRISKETTONE **€ 12.00**
Pinsa farcita con manzo sfilacciato, peperoni arrosto e monteveronese. (1, 4, 7, 12)

LA BELLA E LA BESTIA **€ 11.00**
Pinsa farcita con tenere costine disossate e poi sfilacciate, ricotta senapata, Cipolle caramellate e Radicchio fresco. (1, 7, 9)

POLLETTO **€ 10.00**
Pinsa farcita con pollo morbido sfilacciato, Cheddar, Pancetta croccante, Cetriolini. (1, 3, 7)

APERITIVO

COSTINA **€ 2.50** (**al pezzo**)
Costina di maiale (circa 100 gr) cotta a bassa temperatura per 24 ore e ripassata al forno per una crosticina perfetta.

Perfetta per l'aperitivo. Prendine quante ne vuoi per il tavolo!

TAGLIERE **€ 24.00**
Selezione di salumi e formaggi accompagnati da focaccia calda e confettura. (1, 7)

Pensato per due.

BELLI TOSTI

BELLO TOSTO **€ 8.00**
Pinsa croccante farcita con Speck, Formaggio alla Birra, Rucola, Maionese senapata, Noci. (1, 3, 7, 12)

BIRRA CONSIGLIATA: LEFFE ROUGE

RADICALE **€ 8.00**
Pinsa farcita con Prosciutto Cotto, Crema di Radicchio, Rucola, Grana Padano. (1,7)

BIRRA CONSIGLIATA: HELLES - CANGRANDE - Mastino

IL VIP **€ 8.00**
Pinsa croccante farcita con prosciutto Crudo, Pomodorini Confit, Misticanza, Stracciatella di Burrata. (1, 7)

BIRRA CONSIGLIATA: HOPE - AMERICAN IPA - Mastino

LO SFRONTATO **€ 8.00**
Pinsa croccante con Melanzane Arrosto, Pomodoro, Misticanza, Hummus di Ceci. (1, 11)

BIRRA CONSIGLIATA: HOEGAARDEN

L'INSOSPETTABILE **€ 8.00**
Pinsa croccante con Tacchino, Mozzarella di Bufala, Lattuga, Pomodoro, Maionese. 1, 3, 7)

BIRRA CONSIGLIATA: SPATEN

LUPPOLO

COS'È IL LUPPOLO?

E' l'ingrediente magico che dà alla birra il suo profumo inconfondibile e quell'amaro che ci piace tanto. Senza luppolo, niente gusto "Bello Tosto".

BIRRE ALLA SPINA

SPATEN **€ 3.50** / **€5.00**
La classica bionda di Monaco. Pulita, equilibrata e facle da bere. (5,2%)

HOEGAARDEN **€ 3.50** / **€6.00**
Blanche belga con note di arancia e coriandolo. Speziata, fresca e poco amara. (4,8%)

GOOSE IPA **€3.50** / **€ 6.00**
Session IPA dal profilo agrumato e luppolato. Intensa nei profumi, leggera nel grado alcolico. (4,1%)

LEFFE ROUGE **€ 6.00**
Ambrata d'Abbazia dal gusto ricco e avvolgente con note di caramello, malto tostato e spezie. (6.6%)

BIRRE ARTIGIANALI

HELLES (**4.8%**) **€ 6.00**
Cangrande - Mastino
Profumo di miele e note erbacee.
SENZA GLUTINE

AMBER LAGER (**5.6%**) **€ 6.50**
Monaco - Mastino
Note di malto, caramello e un finale secco e pulito.

DOPPELBOCK (**7.5%**) **€ 7.00**
San Zen - Mastino
Un mix perfetto di caramello, biscotto e frutti rossi. Tosta.

BALTIC PORTER (**9%**) **€ 7.00**
Teodorico - Mastino
Nera, morbida e bilanciata. Profuma di cacao, caffè e melata di bosco.

HOPE (**5.7%**) **€ 7.00**
American Ipa - Mastino
Profumo di tropici e agrumi. Sorso secco e resinoso.

DRINK LIST

LE NOSTRE PROPOSTE

ARIGATE' SOUR **€ 6.00**
Liquore ai tre tè orientali, Succo di limone, Sciroppo di zucchero
Fresco & Dissetante

NEGRONI AL TIMO **€ 7.00**
Gin, Campari, Punt&Mes, Liquore al timo.
Erbaceo & Mediterraneo

GARIBALDI TWIST **€ 6.00**
Rosen Bitter, Succo d'arancia areato
Vellutato & Floreale

SPICY PALOMA **€ 7.00**
Tequila, Succo di lime, Soda al Pompelmo rosa, Sale, Peperoncino
Piccantino & Rinfrescante

ANALCOLICI

AMERICANO 0.0% **€ 5.00**
Freely B-Itter, Freely V-ermouth, Soda.
Agrumato & Amaricante

WHITE MULE 0.0% **€ 5.00**
Ginger beer, Succo di lime, Sciroppo d'orzata
Speziato & Morbido

PASSION LOVE 0.0% **€ 6.00**
Bitter Passion Limestone, Spuma d'ananas e menta
Tropicale & Rinfrescante

MOCKITO **€ 3.50**
Legend Kombucha al lime e menta
Pungente & Dissetante

BITTER APPLE **€ 4.00**
Bitter Apple Limestone
Fruttato & Amaricante

NON LO VEDI IN LISTA?

Niente panico!
Se è un classico sappiamo come farlo, chiedi pure.

GIN

I prezzi si intendono per singola degustazione a **50ml**.
Con aggiunta di acqua tonica premium maggiorazione di **€2,00.**

OPIFICIO **€ 4.00**
Il nostro gin di linea.
Artigianale / Secco & Speziato

OPIFICIO - PINK GIN **€ 4.50**
Fruttato / Agrumato & Fresco

BOMBAY SAPPHIRE **€ 4.50**
Classico / Erborinato & Bilanciato

HENDRICK'S **€ 6.50**
Inusuale / Cetriolo & Rosa

TRIPGIN - BARI EDITION **€ 7.00**
Salato / Mediterraneo & Ionico

GIN TZOA **€7.00**
Artigianale / Balsamico & Elegante

GIN VENTO **€ 8.00**
Trentino / Aromatico & Legnoso

BITTER

ROSEN BITTER
Elegante e floreale, con delicate note di rosa ed erbe alpine.

GAJARDO BITTER
Intenso e deciso, dominato da agrumi, spezie calde e rabarbaro.

VERMOUTH

PUNT & MES
Il nostro vermouth di linea.
Storico ed equilibrato, tra la dolcezza dell'arancia e l'amaro della china.

NIGREDO
Vermouth dell'Alchimista profondo e misterioso, con note tostate ed erbe scure.

SALVAN'S
Fresco e balsamico, con botaniche alpine, resina e sentori di bosco.

Il prezzo dei drinks può variare in base ai prodotti selezionati.

CAFFÈ

PERCHÈ ILLY BRASILE?

La miscela Illy Brasile - Cerrado Mineiro è il primo caffè da agricoltura rigenerativa certificata Regenagri: nutre il suolo, rispetta l'ambiente e protegge la biodiversità.

Qui sotto qualche coccola di accompagnamento...

AMARI

HANTAK **€4.00**
Distillato artigianale nelle Prealpi della Lessinia con genziana, rabarbaro e agrumi. Erbaceo e poco zuccherino.

CUOR - IL SELVATICO **€4.00**
Amaro artigianale erbaceo, balsamico e profondo. Note dominanti di ginepro, pino silvestre e mentuccia, con un finale morbido di arnica e miele alpino.

LIQUORI

IL CORRETTO **€3.50**
L'espresso italiano incontra l'arte della distillazione. Intenso, avvolgente, dal finale tostato e profondo.

T'AMO **€3.50**
Balsamico, fresco, insapettato. Il profumo del timo distillato in un digestivo moderno ed essenziale.

SAN HUGO **€3.50**
Fiori di sambuco in purezza: note floreali intense, profumo avvolgente e una dolcezza raffinata e rinfrescante.

CAMPORELLA **€3.50**
Liquore profumato a base di fiori ed erbe di campo come lemongrass, melissa e santoreggia.

MENÙ PRANZO

PRIMI

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SECONDI

.....

.....

.....

.....

.....

.....

PIATTI UNICI

ROASTBEEF **€ 13,50**
Roast Beef di Vitello, Mozzarella di Bufala, Rucola, Misticanza, Pomodorini rossi. (7)

VITELLO TONNATO **€ 11.00**
Fettine di Vitello con Salsa tonnata e Misticanza. (3, 4)

BASMATI POLLO **€ 10.00**
Riso Basmati, Pollo morbido cotto a bassa temperatura, Ceci, Porro, Pomodorini confit, Carote, Cremoso di salsa verde. (7, 4)

BASMATI VEG **€ 10.00**
Riso Basmati, Hummus di Ceci, Fagioli cannellini, Guacamole, Pomdoro Ciliegino Rosso, Feta, Noci e Lamelle di mandorla. (7)

INSALATONE

CAPRESE **€ 9.00**
Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico. (7)

INSALATA CAESAR **€ 11.00**
Lattuga, Pollo sfilacciato, Grana, Crostini di pane, Salsa Caesar a modo nostro. (1, 3, 4, 7)

NIZZARDA **€ 11.00**
Lattuga, Ceci, Tonno, Pomodorini rossi, Patate arrosto, Uovo sodo, Filetti di acciuga. (1, 3, 4)

INFORMAZIONI PER I NOSTRI OSPITI

NEL NOSTRO LOCALE LAVORIAMO INGREDIENTI CHE POSSONO CONTENERE ALLERGENI.
PU R ADOTTANDO LE MASSIME PRECAUZIONI NELLA PREPARAZIONE, TUTTE LE PIETANZE SONO LAVORATE NELLO STESSO AMBIENTE E CON LE STESSE ATTREZZATURE, **PERTANTO NON POSSIAMO GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI CONTAMINAZIONE INCROCIATA**.

SE HAI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI GRAVI, TI PREGHIAMO DI SEGNALARLO AL NOSTRO PERSONALE PRIMA DI ORDINARE.
I PIATTI O INGREDIENTI CONTRASSEGNATI CON UN ASTERISCO (*) SONO SURGELATI ALL'ORIGINE O SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA MASSIMA FRESCHEZZA E SICUREZZA IGIENICO-SANITARIA.

LISTA ALLERGENI ALIMENTARI

1. **CEREALI CONTENENTI GLUTINE** E PRODOTTI DERIVATI
2. **CROSTACEI** E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
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 IL LATTOSIO)
8. **FRUTTA A GUSCIO** (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ANACARDI, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA,) E I LORO PRODOTTI
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. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
13. **LUPINI** E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. **MOLLUSCHI** E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI