

BELLOVERDE

COSE BELLE, COSE BUONE, TANTO VERDE

**Nel nostro vivaio di sapori,
dove la passione per il verde incontra l'arte del cibo,
ogni piatto nasce come un seme che cresce
e fiorisce a tavola.**





ANTIPASTI

GRAN VASSOIO CONVIVIALE €25

Tagliere di salumi e formaggi selezionati, serviti con gnocchi di pizza frita (1,7)

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE €15

Zuppeta di cozze e vongole con pomodorini (1,9,14)

LOLLIPOP DI BOLLITO €12

Polpette di bollito su stecco e salsa al prezzemolo (1,3,7,9)

POLPO CROCCANTE €15

Tentacolo di polpo pastellato in farina di riso, pangrattato e birra, servito con crema di cipolla rossa e salsa verde (1,4,9,13)*

CACIOTTA FRITTA €12

Caciotta panata in semola e frita, servita con cicoria pastellata e miele all'aglio (1,7)

CRUDI E CREME €14

Croccanti di verdure miste, hummus di ceci, salsa di barbabietola, cremoso al peperone e chips di mais (1,5,9)

BAOTRIP €17

N°1 Cavolo viola, alici e stracciatella

N°2 Tartare di manzo, tuorlo e capperi

N°3 Coda alla vaccinara al cacao e pecorino (1,3,4,7,9)

TRIS DI TACOS €21

N°1 Merluzzo fritto, slaw salad di verza viola, carota e cavolo cappuccio

N°2 Tartare di tonno, pomodorini confit, grana e salsa al prezzemolo

N°3 Salmone marinato, salsa al mango, avocado e mandorle a scaglie (3,7,8)*

CEVICHE DI OMBRINA €18

Ombрина marinata al latte di cocco e frutto della passione, arachidi tostati e salati, peperoncino fresco e lime (4,5,8)*





FRITTI

SUPPLÌ €3 (1,3,7)*

SUPPLÌ AMATRICIANA €3,5 (1,3,7)*

PULLED PORK BITES (4pz) €6 (1,3,7)*

CROCCHETTE DI PATATE €3 (1,3,7)*

MINI CUBIK (4pz) €6

Parmigiana panata e frita, pomodoro fresco, cremoso al pecorino (1,3,7)*

REGOLO DI BACCALÀ (100 gr) €8 (1,3,7)

STICK DI POLLO FRITTO €12

Servite con maionese alla paprika (1,3,7)

ALICI FRITTE €12

Servite con maionese al lime (1,4)



Patata

Solanum tuberosum

Sotto terra lavora in silenzio, nel piatto fa magie. Originaria delle Ande, ha conquistato il mondo diventando alimento universale.

In cucina è infinita possibilità: bollita o al forno conserva la sua dolcezza semplice, frita diventa croccante e irresistibile, in purea regala morbidezza. Cambia forma ma resta sempre irresistibile.

La patata è il frutto della terra che sa trasformarsi in mille forme di gusto.

Semina: marzo - aprile

Raccolta: luglio - settembre



TRADIZIONE

AMATRICIANA €12

Salsa di pomodoro, guanciale e pecorino (1,3)

CARBONARA €12

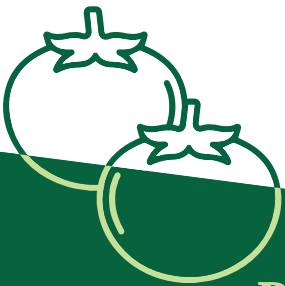
Tuorlo d'uovo, pecorino e guanciale croccante (1,3)

CACIO E PEPE €12

Pepe e pecorino (1,3)

GRICIA €12

Pecorino e guanciale croccante (1,3)



Pomodoro

Olanum lycopersicum

Un frutto che si crede verdura, il pomodoro è estate allo stato puro! Originario delle terre lontane dell'America Latina, ha trovato in Italia la sua seconda patria, diventando simbolo di cucina e identità. Succoso e fresco quando è crudo, diventa velluto profondo con il calore. Si adatta a tutto ma lascia sempre il segno, portando equilibrio tra dolcezza e acidità. Il pomodoro è più di un ingrediente: è un ponte tra la semplicità del frutto e l'infinita ricchezza della cucina. Un classico che non smette mai di sorprendere.

Semina: marzo - aprile

Raccolta: giugno - settembre



PRIMI

RISOTTO CAPITOLINO €19

Riso Vialone, guancialetto croccante, cremoso al pecorino, cipolla in agro, salsa ai tre pomodori e riduzione di mosto d'uva (7,9)

TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE €18

Tagliolino con cozze, vongole e crostacei (1,2,14)

PUTTANESCA DI MARE €19

Ravioli ripieni di polpa di scorfano, salsa alla puttanesca, spuma di bufala, capperi e olive in polvere (1,3,4,7)

GNOCCHI D'AUTUNNO €17

Gnocchi con crema di zucca, porcini grigliati, fonduta di pecorino, chips di topinambur e pelle di peperoncino (1,7,9)

VELLUTATA CANNELLINI E PORCINI €16

Vellutata di fagioli Cannellini, porcini grigliati e crosta di pane croccante (1,9)

TRIANGOLARE VERACE €18

Spaghetti Triangolare "Verrigni" trafilato al bronzo, vongole veraci e prezzemolo fresco (1,14)



Cipolla Allium cepa

La cipolla rossa è un piccolo tesoro vegetale.

È una pianta antica, resistente, che in cucina rivela un doppio carattere: croccante e vivace da cruda, morbida e carezzevole da cotta.

Sa pizzicare il palato o avvolgerlo con note zuccherine, sempre con eleganza.

È l'ingrediente che apre il piatto e lo accompagna fino in fondo, senza mai stancare.

Semina: gennaio - aprile

Raccolta: giugno - agosto



SECONDI

LA PARMIGIANA €15

Melanzane fritte con salsa al pomodoro, mozzarella e parmigiano (7,9)

ENTRECOTÉ, TOPINAMBUR E TARTUFO €27,50

Tagliata di "Marango", cremoso e croccante di topinambur e perlage di tartufo nero (7)

GUANCIA DI VITELLO €23

Guancia di vitello brasata, panna acida e schiacciata di patata dolce (7,9)

TERIYAKI ROMANO €21

Trancio di salmone scottato, radicchio rosso, salsa Teriyaki alla Romanella, crema di carote, arancia e zenzero, alga wakame croccante (1,6,12)

FRITTURA MISTA €18

Frittura mista di calamari e gamberi (1,2,14)



CAROTA

Daucus carota

Sotto terra cresce il suo cuore arancione, sopra ondeggiano foglie leggere.

La carota è dolcezza naturale e croccantezza gentile.

Cruda rinfresca, cotta consola.

Colora i piatti e mette allegria, con un gusto che piace a tutti. Umile, solare, sempre pronta a trasformarsi.

Semina: febbraio - giugno

Raccolta: maggio - ottobre



PANINI

CHERRY BOMB €18

Burger di manzo, gorgonzola, salsa homemade all'amarena e rosmarino (1,7)

PANINO MEDITERRANEO €21

Tentacoli, nduja, cicoria e stracciatella (1,4,7)*

GRECO - ROMANO €17

Pita greca, spiedo di pollo in piastra, peperone e salsa yogurt (1,4,7)



Amarena

Prunus cerasus

È il frutto della ciliegia selvatica: piccola, rotonda, dal rosso intenso e brillante, con quella punta acidula che fa innamorare.

In cucina l'amarena è doppia anima: nei dolci diventa confettura vellutata, sciroppo, crostata o golosa guarnizione per gelati e torte; nei piatti salati accompagna formaggi stagionati, carni bianche o selvaggina, regalando contrasti raffinati e armoniosi. Frutto versatile e vibrante, l'amarena porta a tavola la luce dell'estate e un sapore che unisce delicatezza e intensità.

Fioritura: primavera

Raccolta: giugno - luglio



INSALATE

CAESAR SALAD €15

Iceberg, pollo grigliato, salsa caesar, scaglie di Grana Padano, Crostini di pane (1,4,7)

INSALATA AUTUNNALE €12

Radicchio, finocchio, arancia, noci e caprino cremoso (7,8)

INSALATA MISTA €8

(1)



Prezzemolo

Petroselinum crispum

Verde brillante, profumo fresco e una voglia irresistibile di rinascere: il prezzemolo è l'erba che non si arrende mai.

Taglialo e ricresce, tritalo e profuma tutto.

In cucina non fa rumore, ma tiene insieme i sapori come un bravo direttore d'orchestra: una pioggia leggera che risveglia il piatto.

Fresco, erbaceo, vitale, è il tocco finale che sa di giardino appena bagnato.

Semina: febbraio - settembre

Raccolta: tutto l'anno



CONTORNI

PATATE AL FORNO €6

PATATE FRITTE €5

PATATE FRITTE CACIO E PEPE €7
(7)

CICORIA RIPASSATA €6

SCAROLA ALLA MONACHINA €6
(8)

CIPOLLA GRATINATA €6,50
(1)



Cicoria Cichorium intybus

Pianta spontanea e tenace, dalle foglie verdi e frastagliate e dai delicati fiori azzurri che si aprono al sole.

Cresce libera nei campi, simbolo di rusticità e forza della terra.

In cucina porta con sé il suo carattere unico: leggermente amaro, deciso e fresco.

È una pianta che racconta il legame tra la semplicità contadina e la raffinatezza del gusto.

Semina: marzo - settembre

Raccolta: autunno - inverno



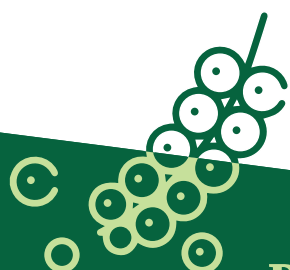
PIZZE SPECIAL

DIONEA €16,50

Mozzarella, songino, noci, tartare di manzo, pomodorini secchi, stracciatella e olive taggiasche (1,7,8)

CUCURBITA MAXIMA €16

Focaccia, crema di zucca arrosto, porcini grigliati, lardo al cucchiaio e crema di noci (1,8)



Pepe

Piper nigrum

Piccolo, scuro, potentissimo. Il pepe nasce da una liana tropicale e arriva nel piatto come una scintilla: pizzica, scalda, risveglia. Nero, bianco, verde o rosso, cambia volto ma non carattere.

Basta una macinata per dare profondità, ritmo e personalità.

È la spezia che non alza la voce, ma si fa sempre sentire.

Coltivazione tropicale

Raccolta: variabile secondo maturazione



PIZZE GOURMET

SOLANUM MELOGENA €11,50

Pomodoro, melanzane, ricotta vaccina e pesto di basilico (1,7,8)

CORDIGLIERA CANTABRICA €14

Mozzarella, filetti di acciughe del cantabrico, stracciatella, crema di cipolla rossa caramellata e granella di pistacchio (1,4,7,8)

CUCURBITA ROMANA €13

Mozzarella, zucchine, prosciutto cotto, mozzarella di bufala sfilacciata e basilico (1,7)

BRASSIPA RUVO €12

Mozzarella, friarielli, provola e salsiccia (1,7)

PIPER NIGRUM €13

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, nduja e stracciatella (1,7)

LA 18 MESI €13,50

Mozzarella, prosciutto di Parma, burratina e olive taggiasche (1,7)

CAPPARIS KAPPARI €12

Pomodoro, tonno, capperi, olive taggiasche e carciofini (1)

CONDITUS LYCO PERSICUM €11,50

Mozzarella, salame piccante, datterini, gorgonzola e rucola (1,7)

CUCURBITA NERANO €12,50

Mozzarella di bufala, provola affumicata, crema e scapece di zucchine (1,7)





PIZZE

FOCACCIA €5 (1)

FOCACCIA CON CRUDO €12 (1)

MARGHERITA €8 Mozzarella e pomodoro (1,7)

AMERICANA €9

Mozzarella e pomodoro, wustel e patatine fritte (1,7)

NAPOLI €9,50 Pomodoro, mozzarella e alici (1,7)

CAPRICCIOSA €10

Mozzarella e pomodoro, prosciutto crudo, uovo, carciofini, funghi (1,3,7)

DIAVOLA €9,50 Mozzarella, pomodoro, salame piccante (1,7)

MARINARA €8 Pomodoro, aglio e origano (1)

CROSTINO €9 Mozzarella e prosciutto cotto (1,7)

BOSCAIOLA €9 Mozzarella, salsiccia e funghi (1,7)

BUFALINA €10 Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico (1,7)

4 FORMAGGI €10

Mozzarella, gorgonzola, provola, parmigiano (1,7)

ZUCCHINE E ALICI €10

Zucchine, mozzarella, provola e alici (1,7)

PATATE E SALSICCIA €9,50

Patate, mozzarella e salsiccia (1,7)

ORTOLANA €9,50

Mozzarella, melanzane, pomodoro, zucchine e peperoni (1,7)





CALZONI BELLOVERDE

L'ACCATTONE €12,50

Mozzarella, pomodoro, melanzane fritte servite con pesto di basilico e scaglie di Grana (1,7,8)

IL TRIONFO €13

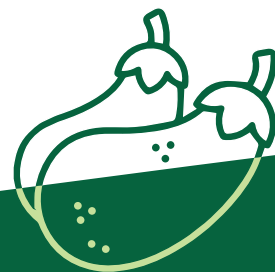
Mozzarella, salame piccante servito con crema di peperoni, ricotta vaccina e rucola (1,7)

ER GIULLARE €13,50

Mozzarella, patate, mortadella, stracciatella, pesto di basilico e granella di pistacchio (1,7,8)

ER BURINO €12

Mozzarella, pomodoro, basilico servito con burratina e pachino (1,7)



Melanzana

Solanum melongena

Viola profondo, polpa morbida e mille personalità. La melanzana ama il calore e lo restituisce in cucina: frita è golosa, grigliata profuma d'estate, al forno diventa cremosa. Assorbe sapori e li rende suoi, con una generosità che conquista. Proveniente dall'Oriente, ha trovato nel Mediterraneo la sua terra d'elezione, diventando regina di orti e cucine. Con il suo colore intenso e la sua versatilità, la melanzana rappresenta la ricchezza della terra che diventa sapore.

Semina: marzo - aprile

Raccolta: luglio - settembre



DOLCI

TIRAMISÙ €6 (1,3,7)

CHEESECAKE €6

Frutti di bosco, agrumi, caramello (1,3,7)

TORTA DELLA NONNA €6 (1,3,7)

PROFITTEROL €6 (1,3,7)

CROSTATA DEL GIORNO €6 (1,3,7)

DOLCE DEL GIORNO €6 (1,3,7)



Cacao

Theobroma cacao

Un albero tropicale che regala pura meraviglia.
Dalle fave nasce il cacao: intenso, profondo,
avvolgente.

Amaro o dolce, in polvere o in crema, scalda
i sensi e accende il desiderio.

È materia prima e magia insieme.

Coltivazione tropicale

Raccolta: variabile durante l'anno

La disponibilità delle materie può variare in base alla stagione e al pescato locale disponibile

I prodotti potrebbero essere abbattuti a temperatura a fini igienico sanitarie.

*Il prodotto, in alcuni particolari periodi dell'anno, potrebbe essere congelato o abbattuto per garantire i massimi standard qualitativi.

Elenco allergeni:

- | | | |
|---------------------|---------------------|--------------------|
| 1. Cereali | 6. Soia | 11. Semi di sesamo |
| 2. Crostacei | 7. Latte e derivati | 12. Solfiti |
| 3. Uova | 8. Frutta a guscio | 13. Lupini |
| 4. Pesce e derivati | 9. Sedano | 14. Molluschi |
| 5. Arachidi | 10. Senape | |