

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.





STARTERS

**CRISPY OCTOPUS, PEACH CHUTNEY
AND 'NDUJA MAYONNAISE €16**
(1,6,8,14)*

**MARINATED VEAL, TUNA SAUCE AND
CAPER BERRIES €14**
(6,10)

SAUTÉED MUSSELS AND LUPIN CLAMS €14
(1,14)

**FLATBREAD WITH LOCAL FISH CARPACCIO
AND COLONNATA LARD €16**
(1,2)

**MARINATED AND SMOKED MACKEREL,
BEURRE BLANC, PICKLED ONION AND
CHLOROPHYLL OIL €12 (4,7,12)**



Red onion

Allium cepa

The red onion is a small vegetable treasure. It is an ancient, resilient plant that reveals a dual character in the kitchen: crisp and lively when raw, soft and gentle when cooked.

It can tease the palate or envelop it with sweet notes, always with elegance.

It is the ingredient that opens a dish and carries it through to the end, never becoming tiring.

Sowing: January - April
Harvest: June - August



ANTIPASTI

**POLPO CROCCANTE, CHUTNEY DI
PESCHE E MAYO ALLA 'NDUJA €16**
(1,6,8,14)*

**GIRELLO MARINATO, SALSA TONNATA
E CUCUNCI €14**
(6,10)

SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE LUPINO €14
(1,14)

**FLAT BREAD, CRUDO LOCALE E LARDO
DI COLONNATA €16**
(1,2)

**SGOMBRO MARINATO ED AFFUMICATO,
BEURRE BLANC, CIPOLLA AGRODOLCE
E CLOROFILLA €12**
(4,7,12)



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



FIRST COURSES

SPAGHETTI WITH SHELLED LUPIN

CLAMS €18 (1,9,12,14)

WITH BOTTARGA €20

RISOTTO WITH SCAMPI CREAM AND

LOCAL FISH CARPACCIO €21

(2,4,7,9,12)*

TONNARELLO PASTA WITH OCTOPUS AND

CUTTLEFISH RAGÙ, 'NDUJA AND BUFFALO

STRACCIATELLA €18

(1,3,7,9,12,14)*

PICI PASTA WITH CATCH OF THE DAY,

TOASTED BREADCRUMBS AND

BOTTARGA €18

(1,4,9,10)

FETTUCCINE WITH WHITE MEAT RAGÙ

AND PORCINI POWDER €16

(1,3,6,7,9,12)*





PRIMI

SPAGHETTO ALLE VONGOLE LUPINO

SGUSCIATE €18

(1,9,12,14)

CON BOTTARGA €20

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI E

CRUDO LOCALE €21

(2,4,7,9,12)*

**TONNARELLO CON RAGÙ DI POLPO E
SEPPIA, 'NDUJA E STRACCIATELLA DI**

BUFALA €18

(1,3,7,9,12,14)*

**PICI CON PESCATO DEL GIORNO, PANE
ATTURRATO E BOTTARGA €18**

(1,4,9,10)

**FETTUCCINA AL RAGÙ BIANCO E
POLVERE DI PORCINI €16**

(1,3,6,7,9,12)*





MAIN COURSES

FRIED CALAMARI WITH LIME

MAYONNAISE €18

(1,2,3,14)*

**SEARED CATCH OF THE DAY WITH
HONEY MUSTARD AND ZUCCHINI**

"SCAPECE STYLE" €22 (1,4,7,10,12)

**MONKFISH WITH TZATZIKI AND
MARINATED RED CABBAGE €22**

(1,4,7,12)*

**LOW-TEMPERATURE PORK FILLET STUFFED
WITH CHICORY AND RED WINE JUS €20**

(12)

CACCIUCCO SEAFOOD STEW €25

(1,2,4,9,12,14)



Tomato

Olanum lycopersicum

A fruit often mistaken for a vegetable, the tomato is summer in its purest form! Originating from the distant lands of Latin America, it found its second home in Italy, becoming a symbol of cuisine and identity. Juicy and fresh when raw, it turns into a rich, velvety texture with heat. It adapts to everything yet always leaves its mark, bringing a perfect balance between sweetness and acidity. The tomato is more than just an ingredient: it is a bridge between the simplicity of fruit and the endless richness of cuisine. A classic that never ceases to surprise.

Sowing: March - April

Harvest: June - September



SECONDI

FRITTURA DI CALAMARI E MAYO AL LIME

€18

(1,2,3,14)*

**PESCATO SCOTTATO, SENAPE E MIELE E
ZUCCHINE ALLA SCAPECE** €22

(1,4,7,10,12)

**RANA PESCATRICE, TZATZIKI E CAVOLO
ROSSO MARINATO** €22

(1,4,7,12)*

**FILETTO DI MAIALE CBT RIPIENO DI
CICORIA E FONDO AL VINO ROSSO** €20

(12)

CACIUCCO €25

(1,2,4,9,12,14)*



Pomodoro

Solanum 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



SIDE DISHES

SAUTÉED CHICORY WITH HONEY AND
PARMESAN €7 (7)

MIXED SALAD €6

CHICKPEA HUMMUS WITH CRISPY
CRUMBS AND CHLOROPHYLL OIL €7
(1, 11)

CRISPY POTATOES €6
(1)



Potato

Solanum tuberosum

Beneath the soil it works in silence, yet on the plate it creates magic. Originating from the Andes, it has conquered the world, becoming a universal food. In the kitchen, it offers endless possibilities: boiled or baked, it retains its simple sweetness; fried, it becomes crispy and irresistible; mashed, it delivers softness.

It changes form but always remains irresistible. The potato is a gift of the earth that can transform itself into a thousand expressions of flavor.

Sowing: March - April
Harvest: July - September



CONTORNI

CICORIA RIPASSATA MIELE E GRANA €7
(7)

INSALATA MISTA €6

**HUMMUS DI CECI, MOLLICA CROCCANTE
E CLOROFILLA €7**
(1, 11)

PATATE SFIZIOSE €6
(1)



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



DESSERTS

CHOCOLATE CIGAR WITH BORGHETTI ZABAGLIONE €7

(1,7,8,12,14)

SIPHONED TIRAMISÙ €7

(1,3,7)

CHOCOLATE SEMIFREDDO WITH CRUMBLE AND SALTED CARAMEL €7

(1,7)

ELDERFLOWER AND MANGO CHEESECAKE €7

(1,7)

The availability of ingredients may vary depending on the season and the locally available catch.

Products may be blast chilled for hygiene and food safety purposes.

*At certain times of the year, products may be frozen or blast chilled to ensure the highest quality standards.

List of allergens:

- | | | |
|---------------------------|----------------------------|------------------|
| 1. Cereals | 6. Soy | 11. Sesame seeds |
| 2. Crustaceans | 7. Milk and dairy products | 12. Sulphites |
| 3. Eggs | 8. Nuts | 13. Lupins |
| 4. Fish and fish products | 9. Celery | 14. Molluscs |
| 5. Peanuts | 10. Mustard | |

Fish intended to be consumed raw or practically raw has been subjected to preventive sanitation treatment in compliance with the provisions of Regulation (EC) No. 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 3





DESSERT

SIGARO AL CIOCCOLATO E ZABAIONE AL BORGHETTI €7

(1,7,8,12,14)

TIRAMISÙ SIFONATO €7

(1,3,7)

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO, CRUMBLE E CARMELLO SALATO €7

(1,7)

CHEESECAKE AI FIORI DI SAMBUCO CON CONFETTURA DI MANGO €7

(1,7)

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 | |

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3