

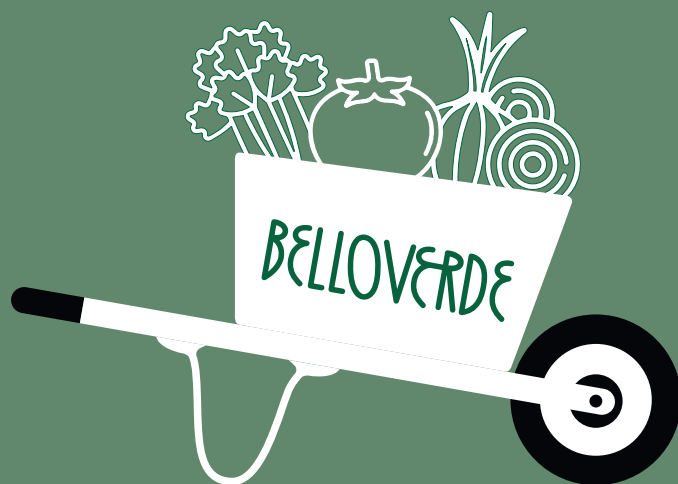
# BELLOVERDE

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 €30

Tagliere di salumi e formaggi selezionati, caponata di verdure, hummus di ceci (1,7)

## ZUPPETTA 2.0 €15

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

## LOLLIPOP DI BOLLITO €12

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

## CRUDI E CREME €14

Crocanti di verdure miste, hummus di ceci, hummus di barbabietola, cremoso al peperone e Feta accompagnato da chips di mais (1,5,7,9)

## TARTARE DI SCAMPI €19

Con mela verde, sale alla vaniglia e spuma di provola affumicata (2,7)

## TARTARE DI MANZO €16

Con melassa di cipolla, senape in grani e peperone crusco (10)

## CALAMARO VERDE €17

Crema di piselli, calamaro cotto a bassa temperatura, capperi e semi di sesamo (11)

## BRUSCHETTE VEG €12

Pomodorini arrosto, stracciatella di bufala e pesto di basilico (1,7,8)





# 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

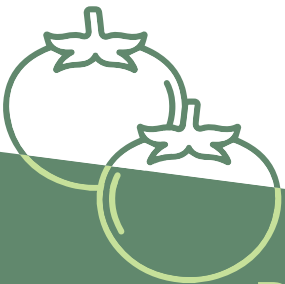
Pepe e pecorino (1,3)

## GRICIA €12

Pecorino e guanciale croccante (1,3)

## GRICIA IN PRIMAVERA €16

Pecorino, guanciale croccante e foglie croccanti di carciofi (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)

### TRIANGOLARE VERACE €18

Spaghetto triangolare "Verrigni" trafilato al bronzo, vongole veraci e prezzemolo fresco (1,14)

### LA NOSTRA VIGNA €17

Gnocchi con carciofi, piselli, asparagi e pecorino (1)

### TONNARELLO POP €19

crema di zucchine, zucchine alla scapece e frutti di mare saltati (1,2,14)

### RAVIOLO COZZE E BASILICO €18

Bottoni ripieno di cozze basilico e pomodorini, salsa all'aglio nero e basilico cristallizzato (1,14)

### IL GIARDINO BELLOVERDE €16

Vellutata di asparagi e piselli freschi con salsa tzatziki (7,9)



### 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

### SALMONE ROMANO €21

Salmone scottato su salsa tzatzichi servito con bietolina rossa all'agro (4)

### FRITTURA MISTA €18

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

### TRONCHETTO VERDE €21

Filetto maiale alle erbe del vivaio con caponatina di verdure miste (9)

### ENTRECÔTE DI PRIMAVERA €27

Entrecôte servita con frutta di stagione e spinacino e aceto ai frutti rossi fatto da noi

### LA PARMIGIANA €15

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



### 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

## GRECO ROMANO €17

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

## CHERRY BOMB €18

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

## BURGER BELLOVERDE €17

Burger di manzo, provola affumicata, foglie baby, Bacon Jam e senape al miele (1,7,10)



## 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 e Crostini di pane (1,4,7)

### INSALATA PRIMAVERA €12

Spinacino, baby foglioline, Feta, noci e ravenello (7,8)

### ORTO BELLOVERDE €10

Insalata iceberg, songino, rucola, carote, pomodorini gialli e rossi e finocchi



## CONTORNI

### PATATE AL FORNO €6

### PATATE FRITTE €6

### PATATE FRITTE CACIO E PEPE €7 (7)

### TEGAME BELLOVERDE €8

Zucchine, melanzane, peperoni a dadini saltati in padella con polvere di cipolla rossa e capperi

### BIETOLINE COLORATE ALL'AGRO €6

### CICORIA RIPASSATA €6

### CARCIOFI AL FORNO €8





## PIZZA SPECIAL

### **DIONEA €16,50**

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

## 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)

### **PIPER VACCINUS €12,50**

Mozzarella, salsiccia, crema di peperoni, ricotta vaccina e rucola (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)

### **JUGLANS REGIA €14,50**

Mozzarella, speck, crema di noce e salsa tartufata (1,7,8)

### **CUCURBITA NERANO €12,50**

Mozzarella di bufala, provala 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)

## CANNOLI CON CREMA DI RICOTTA €6

(1,3,7)

## BABÀ BAGNATO AL RUM CON CREMA, PANNA E FRUTTA FRESCA €6

(1,3,7)

## CROSTATA DEL GIORNO €6

(1,3,7)

## DOLCE DEL GIORNO €6

(1,3,7)

*Chiedere allo staff per i dolci senza glutine e/o senza lattosio*

---

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

