

Belleoue
restaurant

Executive Chef Gaetano Procopio

*Dove il gusto
ha la forma di un ricordo*

Istinto Naturale

Ninfea d'estate.

Cavolo Trunzo di Aci Marinato, Acqua di Foglie di Cavolo al Sesamo Tostato
Water Lily In Summer. Cabbage Trunzu From Aci, Cabbage Leafs Water, Toasted Sesame

7,13

Variazione di Orto in Due Servizi

Vegetable Garden Variation, in Two Services

2, 12, 13

Fusillo da Coltura Biologica, Pastificio Piazza, Fagiolino ad Insalata, Pomodoro Arrosto, Kefir e Angostura

Fusillo from Organic Farming, Pastificio Piazza, Green Beans Salad, Roasted Tomato, Kefir, Angostura.

1, 13

Orto 2.0

Vegetable Garden 2.0

2, 3, 7

Rabarbaro, Yogurt e Basilico

Rabar, Yogurt, Basil.

2, 9

130 euro

È possibile ordinare dalla carta scegliendo tra le portate dei menu degustazione escludendo i dolci.
Is possible order from a la carte menù choosing. The dishes from tasting menù, except dessert

Menu due portate 90 euro

Menu tre portate 110 euro

Abbinamento di tre vini 60 euro

Abbinamenti di cinque vini 80 euro

Alla mia terra, la Sicilia

Come una Braciola di Manzo alla Messinese. Tartare di Manzo, Lattughino Condito alla Messinese

Like a Messina's Style Braciola. Beef Tartare, Baby Lattuce Seasoned as a Messina's Style.

2, 6

Uovo alla Pizzaiola.

Uovo, Pomodoro Siccagno, aglio Nero Fermentato, Olio Evo e Origano Selvatico

Egg in Pizzaiola Sauce, Tomato, Fermented Black Garlic.

2, 9, 11

Risotto Carnaroli Agri-Bio Conti, Cuccuzza, Tale di Capra Girgentana e Limone Siracusano

Carnaroli Risotto, Agri-Bio Conti, White Pumpkin, Girgenti's Goat Cheese, Siracusa Lemon

2, 11,

Pasta al Sugo

Pasta with Rogout

1, 2, 11

Vicino le Dimore De I Pastori

Near The Shepher's Home

2, 11

Cioccolato

Chocolate

3, 11

150 euro

È possibile ordinare dalla carta scegliendo tra le portate dei menu degustazione escludendo i dolci.
Is possible order from a la carte menù choosing. The dishes from tasting menù, except dessert

Menu due portate 90 euro

Menu tre portate 110 euro

Abbinamento di tre vini 60 euro

Abbinamenti di cinque vini 80 euro

Mare

Ceviche di Ricciola, Cetriolo Marinato, Codium e Brodo Affumicato
Amberjack Ceviche, Marinated Cucumber, Codium, Smoked Broth.

3, 4, 13

Baccala, Rapa Rossa, Agrume e Caffè
Cod, Red Turnip, Citrus Caffè.

1, 4

Sgombro alla Norma
Marcherel Norma Style

4, 5, 11

Bottone di Pasta Fresca, Alici e Finocchetto Selvatico
Fresh Pasta Button Anchovies Wild Fennel

1, 2, 4, 9

Due Spaghi a Mare
Two Spaghetti on The Sea

1, 3, 8

Pesce Fuor d'acqua
Fish Out of Water

2, 3, 8, 10

Limone e Mosto Cotto
Lemon, Cooked Wine Must

6, 8, 11

180 euro

È possibile ordinare dalla carta scegliendo tra le portate dei menu degustazione escludendo i dolci.
Is possible order from a la carte menù choosing. The dishes from tasting menù, except dessert

Menu due portate 90 euro
Menu tre portate 110 euro

Abbinamento di tre vini 60 euro
Abbinamenti di cinque vini 80 euro

Nel rispetto della privacy vi invitiamo a disattivare le suonerie dei cellulari.
Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del reg.Ce n.852/04.
In caso di allergie o intolleranze alimentari, prego informare il personale di sala al fine di poterle garantire un'attenzione dedicata.