Bellucci

Przystawki

CARPACCIO — 130 g | 59 zł
polędwica wołowa | rukola | owoce kaparów | parmezan | oliwa truflowa

TATAR WOŁOWY — 150 g | 52 zł
polędwica wołowa | żółtko sous-vide | majonez z czosnkiem niedźwiedzim | świeże trufle

MULE — 180 g | 52 zł
mule | emulsja maślana | białe wino

VITELLO TONNATO — 130 g | 59 zł
cielęcina pieczona | sos z tuńczyka

BURRATA — 160 g | 45 zł
włoska sałata | kolorowe pomidory

Dania główne

POLĘDWICA WOŁOWA — 400 g | 129 zł
polędwica | purée ziemniaczane | foie gras | sos pieprzowy

SALTIMBOCCA ROMANA — 400 g | 95 zł
cielęcina | szałwia | szynka | gnocchi z masłem szałwiowym

SZNYCEL CIELĘCY — 380 g | 89 zł
cielęcina | truflowe purée | parmezan | rukola | pomidorki cherry

STEK Z ŁOSOSIA — 350 g | 95 zł
łosoś | grillowane warzywa | purée ziemniaczano-szpinakowe | pesto rosso

KULBIN — 380 g | 98 zł
kulbin | warzywa na parze | purée z białych warzyw | oliwa truflowa

Zupy

MINESTRONE — 250 ml | 29 zł
warzywa włoskie | bulion warzywny

KREM POMIDOROWY — 250 ml | 28 zł
pomidory | ser | gorgonzola | pesto verde

BOUILLABAISSE — 300 ml | 59 zł
ryby | owoce morza | warzywa | pikantny bulion

Risotto

ALLA MILANESE — 300 g | 58 zł
ryż Arborio | szafran | parmezan | czerwony pieprz

AL TARTUFO — 300 g | 62 zł
ryż Arborio | trufle | oliwa truflowa | parmezan

Pasty

TAGLIATELLE BOLOGNESE — 230 g | 59 zł
makaron | ragu wołowe | sos pomidorowy

SPAGHETTI CARBONARA — 210 g | 54 zł
makaron | guanciale | żółtka | parmezan

PENNE GAMBERETTI — 250 g | 64 zł
makaron | krewetki | sos pomidorowy

GNOCCHI PESTO VERDE — 250 g | 52 zł
gnocchi | pesto bazyliowe

PAPPARDELLE AL TARTUFO — 230 g | 69 zł
makaron | sos truflowy

SPAGHETTI AI MORCHELLI — 230 g | 69 zł
makaron | sos ze smardzy

Sałatki

CEZAR Z KREWETKAMI 200 g | 59 zł
sałata rzymska | grzanki | parmezan | krewetki

CEZAR Z KURCZAKIEM 200 g | 49 zł
sałata rzymska | grzanki | parmezan | kurczak

Dodatki i sosy

SZPINAK *szpinak | białe wino*	50 g | 13 zł
PURÉE ZIEMNIACZANE *ziemniaki | parmezan*	100 g | 16 zł
GRILLOWANE WARZYWA	80 g | 16 zł
WARZYWA NA PARZE	80 g | 13 zł
PORCJA MAKARONU *makaron | sos parmezanowo-maślany*	120 g | 13 zł
MIX SAŁAT *liście sałat | dressing cytrusowy*	80 g | 13 zł
DOMOWA FOCACCIA *ciasto | zioła | sól morska*	80 g | 16 zł
SOS DEMI-GLACE	20 ml | 12 zł
SOS GORGONZOLA	20 ml | 11 zł
SOS PIEPRZOWY	20 ml | 11 zł
AIOLI	20 ml | 9 zł
PESTO ROSSO	20 ml | 9 zł
PESTO VERDE	20 ml | 9 zł

- skorupiaki
- jaja
- ryby
- orzeszki ziemne
- soja
- laktoza
- orzechy
- seler
- gorczyca
- sezam
- siarczyny
- mięczaki
- gluten

Dla małych gości

PENNE DI ALFREDO *makaron | sos maślano-parmezanowy*	150 g | 25 zł
STRIPSY Z FRYTKAMI *kurczak panierowany | frytki | ketchup | mizeria*	150 g | 29 zł
FILET Z DORSZA *dorsz panierowany | purée ziemniaczane | marchewka z groszkiem*	150 g | 29 zł

Desery

ZUPPA INGLESE *biszkopty | likier Alchermes | krem waniliowo-czekoladowy*	110 g | 34 zł
TIRAMISU *biszkopty | espresso | mascarpone | kakao*	110 g | 32 zł

Szef Kuchni



Konrad Żółtański to kucharz z 15-letnim doświadczeniem zdobytym w najlepszych kuchniach Stanów Zjednoczonych i Europy.

W Bellucci odpowiada za autorską interpretację klasycznej kuchni włoskiej — precyzyjną, elegancką i skoncentrowaną na esencji smaku.

Skupia się na kuchni gorącej — od perfekcyjnego al dente, przez sosy redukowane z wyczuciem, po ryby i mięsa przyrządzane „à la minute".

Pod okiem Konrada karta Bellucci pozostaje spójna, a serwis przewidywalny w najlepszym znaczeniu: dania są powtarzalnie doskonałe, estetycznie podane i wyważone w smaku — dokładnie takie, jakich oczekuje się w restauracji hotelowej najwyższej klasy.