



MENÙ DEGUSTAZIONE

Classic

(Minimo x 2 Persone)

Best Gran Cru de di Carpaccio, Tartare & Battuta

Chateaubriand con Fonduta al tartufo Nero di Siena

Grand Plateau des Merveilles
Dessert

29€ a Persona

Full Course

(Minimo x 2 Persone)

Carpaccio di Manzo Scottona Danese & Tartare Mignon

Spaghettone Grosso alla Gricia

Chateaubriand de Boeuf con Fonduta Tartufata

Grand Plateau des Merveilles
Dessert

32€ a Persona

Tempting

(Minimo x 2 Persone)

Carpaccio di Manzo Scottona Danese & Tartare Mignon

Flan di Verdure di Stagione con Ragout di Pomodorini

Sformato di Melanzane con Provola Affumicata

Chateaubriand con Fonduta al tartufo Nero di Siena

Grand Plateau des Merveilles - Dessert

33€ a Persona

Il Belli a Trionfale

@ilbelli.altrionfale @ilbelli_altrionfale

Il Belli Rione Prati

@ilbellirioneprati @ilbelli_rioneprati

www.ilbelli.it



MENÙ DEGUSTAZIONE

Superior

(Minimo x 4 Persone) 

Best Gran Crue di Carpaccio, Tartare & Battuta

Chateaubriand de Boeuf con Fonduta Tartufata

Costata di Manzo "Scottona" Danese su "Pietra Ollare" (800 gr.)

Dessert a Scelta

34€ a Persona

Prestige

(Minimo x 4 Persone) 

Best Gran Crue Misto di Carpaccio, Tartare & Battuta

Flan di Verdure di Stagione con Ragout di Pomodorini

Sformato di Melanzane con Provola Affumicata

Chateaubriand de Boeuf con Fonduta Tartufata

Costata di Manzo "Scottona" Danese su "Pietra Ollare" (800 gr.)

Dessert a Scelta

36€ a Persona

Il Belli a Trionfale

 @ilbelli.altrionfale  @ilbelli_altrionfale

Il Belli Rione Prati

 @ilbellirioneprati  @ilbelli_rioneprati

www.ilbelli.it