



Gli Antipasti de "Il Belli"

Il Belli's Starters

Carpaccio di Scottona "Il Belli", Sale Grosso, Pepe & Extravergine	11
Beef Carpaccio "Il Belli"	
Carpaccio di Scottona con Caprino Lucano	15
Beef Carpaccio with Caprino Cheese	
Carpaccio di Scottona "Il Belli" con Tartufo Nero di Norcia	18
Beef Carpaccio "Il Belli" with Black Truffle	
Battuta di Scottona all'Albese	12
Beef Battuta Albese with Salt, Lemon and Olive Oil	
Battuta di Scottona con Trancio di Focaccia Bianca Croccante	15
Beef Battuta with White Pizza	
Tartare di Scottona "Il Belli"	13
Beef Tartare "Il Belli"	
Tartare di Scottona avec la Moutarde de Dijon	16
Beef Tartare avec la Moutarde de Dijon	
Tartare di Scottona con Tartufo Nero di Norcia	18
Beef Tartare with Black Truffle	
Best Gran Cruie di Carpaccio, Tartare & Battuta (Min.x2)	26
Gran Cruie of Carpaccio, Tartare & Beat (Min. x2)	
Best Gran Cruie con Tartufo Nero di Norcia (Min.x2)	34
Gran Cruie of Carpaccio, Tartare & Beat with Black Truffle (Min. x2)	
Flan di Verdure di Stagione con Pomodorini	11
Seasonal Vegetables Flan with Tomatoes	
Sformato di Melanzane con Provola Affumicata	12
Eggplant Flan with Smoked Provola Cheese	
Bufala di Paestum con Lardo di Patanegra	12
Mozzarella di Bufala with Patanegra Lard	
Bufala di Paestum con Lardo di Patanegra e Tartufo nero di Norcia	17
Mozzarella di Bufala with Patanegra Lard and Black Truffle	
Panzanella Tropicale con Cetriolo dell'Ortolano	11
Fresh Tropical Fruit and Vegetables with Bread	
Panzanella Tropicale con Polpette di "Allesso" di Scottona	12
Fresh Tropical Fruit and Vegetables with Bread and Boiled Meatballs	
Plateau di Antipasto Misto de "Il Belli" (Min. x 2)	30
(Carpaccio di Manzo, Tartare Mignon, Sformato di Melanzane con Provola Affumicata, Flan di Verdure di Stagione con Pomodorini)	
(Beef Carpaccio, Tartare Mignon, Eggplant Flan with Smoked Provola Cheese, Seasonal Vegetables Flan)	



Primi della Tradizione Romana
First Courses of Roman Tradition

Spaghettono Grosso alla Gricia	11
Spaghetti "Gricia" with Bacon and Pecorino Cheese	
Rigatoni Cacio e Ova Bianche Livornesi	12
Rigatoni with Cheese and Eggs	
Rigatoni Cacio e Ova Bianche Livornesi e Tartufo Nero di Norcia	20
Rigatoni with Cheese, Eggs and Black Truffle	

Altri Primi...
Other First Courses...

Pici di Pienza con Ragù Bianco di Chianina, Alloro & Ginepro	12
Pici with White Bolognese Sauce	
Tonnarello Guanciaie, Vongole e Pachino	15
Tonnarelli with Bacon, Clams and Pachino Tomatoes	
Gnocchi Gluten Free con Ragù Rosso di Chianina	16
Gnocchi Gluten Free with Bolognese Sauce	
Gnocchi di Riso Gluten Free con Polpa di Pomodoro Fresco, Pistacchi e Basilico	15
Rice Dumplings Gluten Free with Fresh Tomato, Pistachios and Basil	
Fettuccine con Sfilacci di Prosciutto San Daniele e Tartufo Nero di Norcia	20
Fettuccine with Truffle San Daniele Ham	

Polpette di Allesso

Boiled MeatBalls

Polpette di Allesso con Ragù Rosso di Chianina	15
Boiled MeatBalls with Chianina Ragout	
Polpette di Allesso con Cacio e Ova	17
Boiled MeatBalls with Cheese and Egg	
Polpette di Allesso con Fonduta di Pecorino e Tartufo Nero di Norcia*	20
Boiled MeatBalls with Black Truffle from Norcia	
Tris di Polpette di Allesso	18
Tris Boiled MeatBalls	

* Tartufo Nero extra 8 €

I Nostri Hamburger

Hamburgers

Hamburger di Scottona dè Il Belli	15
Il Belli's Hamburger	
Hamburger di Scottona all'Occhio di Bue	17
Hamburger with Egg	
Hamburger di Scottona all'Occhio di Bue e Tartufo Nero di Norcia	22
Hamburger with Egg and Black Truffle from Norcia	

La Pezza

Beef-Steak

Bistecca di Pezza con Olio Extravergine e Rosmarino	18
BeefSteak with Extravirgin Oil and Rosemary	
Bistecca di Pezza con Fonduta di Pecorino e Tartufo Nero di Norcia	28
Beef Steak with Pecorino Cheese Fondue and Black Truffle from Norcia	
Bistecca di Pezza con Uovo alla Bismark e Tartufo Nero di Norcia	30
Beef Steak with Egg's Bismark and Black Truffle from Norcia	



Altri Secondi

Other Second Courses

Tagliata di Noce su Letto di Cicoria, Pomodori Secchi e Pinoli	19
Sliced Beef with Cicory, Dry Tomatoes and Pine Nuts	
Tagliata di Striploin con Rosmarino ed Extravergine	21
Sliced Beef Striploin with Rosemary	
Tagliata di Noce con Cipolle Caramellate e Fragole	25
Sliced Beef with Mushrooms	
Costatina di Scottona alla Griglia	22
Grilled RibSteak	

Secondi Piatti per 2 su “Pietra Ollare”

Second Courses for 2

Chateaubriand di Noce con Fonduta al Tartufo Nero di Norcia	36
(Chateaubriand of Beef with Black Truffle Fondue from Norcia)	
Chateaubriand di Striploin con Fonduta al Tartufo Nero di Norcia	42
(Chateaubriand of Striploin with Black Truffle Fondue from Norcia)	
Costata di “Scottona” su “Pietra Ollare” (min. 1 Kg)l’etto	5,00
RibSteak of “Scottona” on Hot Stone per hectogram	
Fiorentina di “Scottona” su “Pietra Ollare” (min. 1kg) l’etto	5,50
Fiorentina Steak of “Scottona” on Hot Stone per hectogram	

Contorni de “Il Belli”

Side Dishes of “Il Belli”

Patate Chips de Il Belli	4
Il Belli’s Potato Chips	
Fagioli Cannellini all’ Uccelletto di Firenze	5
Cannellini Beans with Sage from Florence	
Insalatina Mista con Pomodorini	5
Mix Salad with & Tomatoes	
Cicoria di Campo con Pomodori Secchi e Pinoli	6
Chicory with Dry Tomatoes and Pine Nuts	
Scarola con Uvetta e Olive Taggiasche	6
Escarole with Raisins and Black Olives	
Pane	2
Bread	
Acqua	2
Water	

Il Belli
ristorante