BELLEDONNE BISTROT

MENU CAPODANNO 2026

PROPOSTA DI TERRA

1 bottiglia di Vino ogni 4 persone // 1 bottle of wine for every 4 people

Benvenuto dello Chef

Polpetta di lenticchie. Lardo di Colonnata e Fonduta di Parmigiano

Lentil meatball. Colonnata lard and Parmesan fondue.

Antipasto

Carpaccio di Wagyu con micro misticanza e Grana

Wagyu carpaccio with micro greens and Grana cheese

Primo

Risotto al Tartufo nero

Black truffle Risotto

Intermezzo

Sorbetto al Mandarino

Mandarin sorbet

Secondo

Filetto di Vitella al latte con il suo fondo, carciofi e patate

Milk-braised veal fillet with its jus, artichokes, and potatoes

Dessert

Delizia ai tre cioccolti e sorbetto al frutto della passione

Triple-chocolate delight and passion fruit sorbet

Brindisi

Calice di Bollicine servito a Mezzanotte

A glass of sparkling wine served at midnight

140€

BELLEDONNE BISTROT

MENU CAPODANNO 2026

PROPOSTA DI MARE

1 bottiglia di Vino ogni 4 persone // 1 bottle of wine for every 4 people

Benvenuto dello Chef

Polpette di Baccalà, Capesante e fonduta di Parmigiano

Salt cod Meatballs, scallops, and Parmesan fondue

Antipasto

Tartare di Gamberi rossi, cuore di carciofi, burrata e lime

Red prawn tartare, artichoke hearts, burrata and lime

Primo

Linguine agli scampi del mediterraneo

Linguine with Mediterranean scampi

Intermezzo

Sorbetto al Mandarino

Mandarin sorbet

Secondo

Filetto di Ombrina in olio di cottura, asparagi verdi e basilico

Stone bass fillet cooked in its oil, with green asparagus and basil

Dessert

Delizia ai tre cioccolti e sorbetto al frutto della passione

Triple-chocolate delight and passion fruit sorbet

Brindisi

Calice di Bollicine servito a Mezzanotte

A glass of sparkling wine served at midnight

140€