

Antipasti à Partager

les produits bruts en direct de nos petits producteurs
pour les kiffs en solo ou à plusieurs

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 18 MESI	6,5
le jambon italien le plus doux et fondant	
MOZZARELLA DI BUFALA DOP.	6
125g de love	
STRACCIATELLA FONDANTE FUMÉE.	6
juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
SUBLIME BRESAOLA	9
bresaola hyper fondante dans le filet de cochon	
CULATELLO CON COTENNA	9
le jambon le plus hype de la botte	
BIG BURRATA AL POMODORO	12
burrata 250g, tomates datterino confites, graines de sésame noires, herbes fraîches	
LITTLE QUEEN B.	7
baby pizzetta, gorgonzola, parmigiano, roquette, straciatella, miel, noix de pécan	
POLPUS BRUSCHETTA	8
pain croquant, poulpe fondant, houmous, fenouil, groseilles, vinaigrette, aneth	
MOZZARELLA FRITTA	8
mozzarella di bufala frite, salsa dello chef aux tomates datterino brûlées	

La Bellezza Osteria Tradizionale

CHEF: Raffaele Santopaolo
MANAGER: Alessio Alletto e Giorgia Bontempi

Taxes et services compris, prix en euros TTC.
Chèques non acceptés. Le registre des allergènes
contenus dans nos plats est disponible
à votre demande auprès
de notre staff.

Primi Piatti

pâtes fraîches faites à la main avec amour tous les matins

SAN MARZANO CRAZY LOVE.	11
mythique sauce tomate San Marzano de 5 heures, énormément de parmigiano	
GIRELLINE DI LELLO	14
délicieuses pâtes fraîches farcies à la ricotta, épinards, crème de parmigiano, amandes, pousses d'épinards	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE.	18
truffe Melanosporum, mascarpone et petits champignons	
BLACK MAMBA	14
linguine à l'encre de seiche, tomates confites, zestes de citron, persil	
SEXY BOTTONCINI	15
délicieux petits ravioli farcis au canard dans un bouillon tout chaud, radis rouge, cerfeuil	

Secondi Piatti

les plats frais du Chef aux bons produits de saison,
bons pour le corps, donc bons pour l'âme

PIG BOY LASAGNA -- 13
la classique lasagna della nonna qui fait du bien:
saucisses mijotées plusieurs heures, épinards,
graines de fenouil, mozzarella fumée, go for it

CARPACCIO DE BOEUF	15
bon boeuf français, champignons de Paris, crème de parmigiano, pousses de petits pois, citronnette, réduction de balsamique	
BISQUE, MA BISQUE	14
belles langoustines, lentilles fondantes, chou kale, bisque de langoustine, cerfeuil	
TAGLIATA ARTICHAUDE	17
200g de sublime boeuf de notre troupeau mûré 30 jours, artichauts alla romana	

Pizza Napoletana

al forno a legna, 450°C

MAMMARGHERITA	11
mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais, la classique	
BROCO SIFFREDI (hot!)	14
crème de brocoli, saucisson piquant, oignons pickles, ricotta di bufala, oh mamma	
PUISSANCE 4 (FROMAGES)	12
mozza fior di latte, gorgonzola, caciocavallo, parmigiano, poivre noir	
REGINA INSTAGRAM	14
mozza fior di latte, tomates San Marzano, champignons de Paris, jambon cuit aux herbes, olives taggiasche, huile aux herbes	
BURRATA LUCCA LOVE	14
coeur de burrata, tomates San Marzano, bel pesto di basilico, mozza fior di latte, tomates datterino, saucisse des frères Gombitelli	
TELL ME THE TRUFFE	16
ricotta di bufala à la truffe, mozza fior di latte, petits champignons de Paris, truffe Melanosporum	

Dolci

CROUSTI CHOCO MOUSSE	6
big big mousse au chocolat noir, praliné croustillant al caffè	
PROFITEROLE NAPOLITAINE	7
énorme profiterole, glace fior di latte, chocolat noir tout chaud	
IL TIGRAMISÙ	6,5
L'INCROYABLE TARTE AU CITRON	7
bien acidulée, crouillante, inoubliable couche de meringue	
FLAMBOYANTE CRÈME BRÛLÉE	7
magnifique crème brûlée à la vanille de notre chef pâtissière	

GLACES MAISON
DÉMENTES

GELATO
DU JOUR
Gelato e Chantilly
6,5

Dolci E GRAPPA!

IL TIGRAMISÙ - 6,5

**CROUSTI CHOCO
MOUSSE - 6**

big big mousse au chocolat
noir, praliné croustillant
al caffè

**PROFITEROLE
NAPOLITAINE - 7**

énorme profiterole,
glace fior di latte,
bon chocolat noir tout chaud

**L'INCROYABLE TARTE
AU CITRON - 7**

bien acidulée, croustillante,
inoubliable couche
de meringue

**FLAMBOYANTE CRÈME
BRÛLÉE - 7**

magnifique crème brûlée à la
vanille de notre chef pâtissière



Glaces Démentes Maison

GELATO
DU JOUR

Gelato e Chantilly
(un seul parfum)
6,5



Vini Dolci

15 cl / 75 cl

**MOSCATO D'ASTI,
CASINA D'ARMANGIA**
floral et fruité, de la balle
7 / 33

**MALVASIA DOLCE,
LA STOPPA**
poire et fleurs blanches,
miam! 8 / 36

Grappe

4 cl

Grappa classica bianca
Francesco Poli
(Santa Massenza, Trento) 5

Nardini grappa riserva
(bassano del grappa, Veneto) 8

Capovilla grappa di moscato
(rosà, Veneto) 12

Grappa Sassicaia Poli
(schiavon, Veneto) 16

Digestivi

LIMONCELLO 4 · BRAULIO 6 · AMARO DEL CAPO 6
AMARETTO DISARONNO 6 · SAMBUCA 6
MONTENEGRO 6 · BAILEYS 6 · FRANGELICO 6

LA BELLEZZA -i- Osteria Tradizionale
126 rue Esquermoise -i- Lille