

Antipasti à Partager

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

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI	6,5
le jambon italien le plus doux et fondant	
PARMIGIANO DOP 24 MOIS E OLIVES VERTES	5
parmigiano DOP di montagna de Collecchio, olives di Cerignola	
MOZZARELLA DI BUFALA DOP	6
250g, en direct de Naples, le lundi et le jeudi	
STRACCIATELLA FONDANTE FUMÉE	6
juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
COPPA DI «CINTA CENESE»	7
la Monica Bellucci de la coppa	
CULATELLO CON CONTENNA	9
au jambon ce que Patrick Swayze est à la poterie	
BURRATA AL POMODORO	8
burrata 125g, tomates datterino confites, graines de sésame noires, herbes fraîches	
PIZZETTA MAMMARTINE AU BRIE	7
baby pizzetta, courge, speck, noix de pécan, brie fondant, coeur de burrata	
BRUSCHETTA LADY BRIGITTE	5
tomates confites, mozzarella di bufala fondue, pesto de basilic	
ARANCINO SICILIANO	8
petites boules de riz frites siciliennes avec un coeur de speck croquant, truffe de Molise et safran	
RAINBOW CEVICHE	11
ceviche de daurade mariné à la citronnelle et au citron vert, olives taggiasche croustillantes, orange sanguine, oignon rouge, coriandre, pourpier	

La Bellezza Osteria Tradizionale

CHEF: Raffaele Santopaolo

IL GRAN CAPO: Alessio Aletto 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

PLIN DI CARNE DEL PIEMONTE	12
délicieux ravioli aux trois viandes, sauge, pecorino	
PASTA TESTA ROSSA	11
mythique sauce tomate San Marzano de 5 heures, énormément de parmigiano	
TORTELLI MANTOVANI	13
ravioli à la courge de Mantoue, gorgonzola, amaretti et sauge	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE	18
truffe fraîche du Molise, mascarpone et petits champignons	
BLACK MAMBA	14
linguine à l'encre de seiche, tomates confites, petits pois, zeste de citron	
MALTAGLIATI BELLEZZA CIAO	15
délicieuses pâtes coupées à la main, joue de boeuf, girolles, parmigiano	

Secondi Piatti

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

LA PARMIGIANA DI CIRO -- 13
gratin veggio super fondant aux aubergines confites,
tomates San Marzano, mozzarella di bufala, basilic

CARPACCIO SORRENTINO	14
notre délicieux boeuf français juste snacké, pecorino, courgettes jaunes grillées, pousses de bettrave, noisettes torréfiées, estragon, vinaigrette al aceto balsamico	
CESAR SALAD DI TRADIZIONE	13
coeur de laitue, poulet mariné au citron, radis rouge, sauce Cesar, amandes, crostini, prosciutto croccante, tomates datterino confites, oeuf mollet	
POISSON DU JOUR	17
cuit entier au four à bois, légumes d'automne rôtis au four, herbes fraîches	
CÔTELETTES D'AGNEAU À LA ROMAINE	16
délicieuses côtelettes d'agneau rôties, polenta d'automne aux girolles, sauce dello chef	

Pizza Napoletana

al forno a legna, 450°C

MAMMARGHERITA	11
mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais, la classique	
PUISSANCE 4 (FROMAGES)	12
mozza fior di latte, gorgonzola, caciocavallo, parmigiano, poivre noir	
BROCO SIFREDI	14
crème de brocoli, saucisson piquant, oignons pickles, ricotta di bufala, oh mamma	
OBERGINE	13
tomates San Marzano, aubergines, mozzarella di bufala, basilic	
BURRATA LUCCA LOVE	14
coeur de burrata, bel pesto di basilico, mozza fior di latte, tomates datterino, salsiccia des frères Gombitelli	
TELL ME THE TRUFFE	16
ricotta di bufala à la truffe, mozza fior di latte, girolles, truffe fraîche du Molise	
LA REGINA FRESH	14
tomates San Marzano, champignons, prosciutto toscano, olives taggiasche, gros bouts juteux de mozzarella di bufala	

Dolci

CROUSTI CHOCO MOUSSE LIGHT	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, croustillante, inoubliable couche de meringue	
PAVLOVA BOMBA EXOTICA	6
vacherin aux fruits de la passion, meringue à la noix de coco, chips d'ananas	
LA BELLISSIMA CROSTATA	7
tarte façon crumble aux poires fondantes et cassis, énorme kiff	

GLACES MAISON
DÉMENTES

PISTACHES DI
BRONTE
NOISETTES DU PIÉMONT
Gelato e Chantilly
(un seul parfum) 6,5

Dolci E GRAPPA!

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

**PAVLOVA BOMBA
EXOTICA - 6**
vacherin au fruit de la passion,
meringue coco, chips d'ananas

**LA BELLISSIMA
CROSTATATA - 7**
crumble aux poires fondantes
et cassis, énorme kiff

IL TIGRAMISÙ - 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

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



Glaces Démentes Maison

**PISTACHES DI
BRONTE**

**NOISETTES DU
PIÉMONT**

**Gelato e Chantilly
(un seul parfum)**
6,5

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



La Grande Bellezza - 8
la sorpresa dello Chef Lello