

Bel Mondo

CALLE DE VELÁZQUEZ, 39, 28001 MADRID
MENU DI CIRO CRISTIANO, DA CONDIVIDERE

PRODOTTI DIRETTAMENTE DALL'ITALIA / DUE VOLTE ALLA SETTIMANA



Todas nuestras elaboraciones están realizadas con los mejores ingredientes procedentes de diferentes partes de la bota de Italia. Trabajamos con más de 150 productores que nos proporcionan directamente, sin intermediarios, los mejores productos. Como también, los mejores productos locales de España que proporcionan un giro único a nuestros sexy platos.

PAN Y FOCACCIA ARTESANAL, VEGGIE ROLL DE PIZZA CON SALSAS SAN MARZANO Y AMORE DE LA CASA // 2.5€ POR PERS.
Si no quiere pan o aperitivo, no dude en avisar a su camarero para que no lo incluya en la cuenta.




PER INIZIARE

COMPARTIR EL AMOR POR LA BUENA COCINA CON ESTOS PLATOS PERFECTOS PARA COMPARTIR LLENOS DEL ALMA MÁS REFINADA DE ITALIA





LE SPECIALITÀ DELLA CASA

NO PUERRO MÁS  	9
sexy puerro asado al Jospes, suave salsa verde casera, una bomba de sabor de stracciatella y alcázaras.	
VITELLO TONNATO	10
redondo de ternera española y una salsa típica de Piemonte elaborada con atún, anchoas, alcázaras y mayonesa.	

I PRODOTTI

STRACCIATELLA  	7
un corazón coulant de burrata ahumada, traído de primera mano por nuestro productor Salvatore Montrone dos veces por semana.	
MORTADELLA AL TARTUFO 	7
la verdadera mortadella directamente de Bologna de nuestro productor Gianni Negrini con trufa negra.	
TAGLIERE DI SALUMI	11
una selección de embutidos italianos con prosciutto di parma, mortadella al tartufo, coppa capocollo y acompañado de gnocchi fritti.	

ANTIPASTI

VERY SEXY BURRATA  	8
200 gramos de fresca y clásica burrata pugliese de Andria, con un toque fresh de albahaca. Irresistible.	
BURRATA E FICHI 	11
jugosa burrata de 200g rellena de pesto y acompañada de higos al horno y crudos con granola casera.	
CROQUESTAR	8
croqueta rellena de bechamel a la trufa con jamón y un toque de trufa fresca presidiendo el plato. Lo mejor de España e Italia en una sola bola.	
BRUSCH SPRINGSTEEN	8
crujiente pan con gorgonzola, uva, coppa capocollo y reducción de aceite balsámico.	
TACO DE LUCIA	11
tacos de pane carasau, atún crudo, mozzarella di bufala, pappalato al pomodoro, cebolla morada, pepino y un toque cítrico de lima.	
PIZZETTE MONTANARA 	7
tres pequeñas pizzas fritas con tomates cherry frescos, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano y un toque de albahaca.	

PIZZA NAPOLETANA



36 HORAS DE DESCANSO, LLAMAS A 420° EN UN HORNO DE LEÑA Y 90 SEGUNDOS DE COCCIÓN PARA CONSEGUIR UNA PIZZA NAPOLETANA CON EL BORDE MÁS SEXY.

MARINARA	7	HOT STUFF	13
tomates confitados y salsa de tomate San Marzano, ajo y un toque de organo, un clásico que nunca falla.		salsa de tomate San Marzano, fior di latte, nduja y salame piccante. De lo más hot.	
MAMMARGHERITA 	11	VEGAN'S PARADISE 	13
mozzarella, fior di latte, frescos tomates San Marzano con hojas de albahaca fresca. Para los más tradicionales.		crema de calabacín y crema de pimiento amarillo, caviar de berenjena, tomate confitado y zest de limón.	
SHUFFLE TRUFFLE 	18	SAN SALVATORE	14
una delicada pizza con una base de ricotta, salsa tartufata, setas y un último toque de escamas de trufa fresca.		pizza calzone rellena de ricotta, prosciutto cotto y fior di latte, cubierto con tomate San Marzano, fior di latte, parmigiano y basilico.	
BURRATA E PARMA	14	QUESOMANÍA 	14
tomate San Marzano, esponjoso corazón de burrata, prosciutto di Parma 24 mesi, aceitunas taggiasche y alcázaras fritas.		gorgonzola, fior di latte, parmigiano reggiano 24 mesi, ricotta di bufala, con un toque dulce de pera, miel y pimienta negra.	

PRIMI PIATTI

NUESTRAS PASTAS ESTÁN HECHAS A MANO TODOS LOS DÍAS CON MUCHO LOVE


/ PARA 1

RAVIOLI BURRO E SALVIA 	12
ravioli rellenos de ricotta y espinacas, con una salsa de mantequilla y salvia frita y un toque de parmigiano reggiano.	
PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE	14
frescas pappardelle con ragù de cerdo y ternera, tomate San Marzano y salsa de parmigiano reggiano D.O.C.	
PASTA ALLA NORMA 	13
pasta paccheri casera, salsa de tomate y berenjenas fritas con ricotta salada.	
PUTTANESCA DI TONNO	15
spaghetto cuadrado hecho en casa, delicado atún cocido y crudo, fresh salsa de tomate San Marzano con tomates cherry, aceitunas taggiasche y alcázaras.	
CARBOMAMMA	15
porción para una persona de spaghetti caseros con auténtico guanciale de la Toscana, queso pecorino y huevo, servido directamente en el plato.	

FAMOSA MAFALDINA AL TARTUFO / 18

pasta fresca mafaldine con trufa negra de Molise, champiñones y cremosa nata de tartufo, inigualable.

/ PARA 2

CARBOMAMMA	30
Spaghetti caseros servidos directamente en la rueda de queso pecorino Borgo antico con el auténtico guanciale de la Toscana. Un show en el plato.	
GNOCCHI GORGONZOLA E NOCI 	28
gnocchi de patata, salsa de queso gorgonzola, pecorino romano, nueces y manzana verde.	

SECONDI

PARA SEGUIR DEGUSTANDO ABUNDANTES DELICIAS, OS OFRECEMOS LAS MEJORES CARNES NACIONALES Y PESCADOS DEL MEDITERRÁNEO

GRILLED

PLUMA IBÉRICA  / 22
carne de cerdo con salsa verde y acompañada de ensalada de tomates frescos y crujientes patatas fritas.
SPIGOLA AL JOSPER  / 17
lubina hecha al Jospes con aceite, vinagre y ajo, acompañada de ensalada de espinacas y parmigiano con patatas asadas.





FRESCO

INSALATA DI STAGIONE   / 13
baby espinacas y corazón de lechuga con stracciatella, cebolla morada, coliflor, pimiento rojo y shichimi.
HABEMUS CÉSAR / 14
ensalada César con corazón de lechuga, rábanos, pan tostado, crunchy pollo marinado en salsa piri piri y cremosa salsa César, crujiente prosciutto di Parma y un toque de parmigiano reggiano.
CARPACCIO NERANO  / 15
el carpaccio con mayúsculas de vaca nacional, calabacín, caciocavallo, tomates confitados junto a una salsa de alioli de menta.

DOLCI

GELATI DEL GIORNO / 4,5

varios helados caseros súper cremosos con leche de productores localizados a 25km de donde se encuentra. Pídenos los gustos del día.

IL TIGRAMISU 	7	CHOCO BOOM BOOM 	7
el gran clásico. Elaborado a base de mascarpone, huevos, café, cacao y Marsala.		torta de chocolate, caramelo salado y crema batida a la vainilla.	
LA INCOMPARABLE TARTA DE LIMÓN	8	TE QUESO MUCHO 	7
nuestra torta de limón con merengue flameado XXL.		la mejor tarta de queso nunca vista, un tiro asegurado.	
SET FIRE TO THE BROULÉE	6,5	TARTATATIN 	7
una creme brulée flambeada para un plus de hotness con nata, huevo, mango y vainilla.		tarta de hojaldre con milhojas de manzana caramelizada, helado de vainilla, crema inglesa y nueces de pecán caramelizadas.	

Precios en euros con I.V.A incluido. No se aceptan cheques. El registro de las alergias presentes en nuestros platos está disponible a petición de nuestro personal. Carne de vaca original de España.
CHEF: Carmine Cinque / CHEF BARMAN: Gianmarco Candido/ MANAGER: Alessandro Nardi / IL CAPO: François Ginestet

 = Gluten free //  = Vegetariano // Puede pedir las opciones veganas a su camarero/a