

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.

PER INIZIARE

COMPARTE 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 (G)(V) 9 sexy puerro asado al Jospes, suave salsa verde casera, una bomba de sabor de straciatella y alcaparras. |
| VITELLO TONNATO 10 redondo de ternera española y una salsa típica de Piemonte elaborada con atún, anchoas, alcaparras y mayonesa. |

I PRODOTTI

| |
|---|
| CULATELLO BAGATTO (G) 10 nuestro culatello viene directo de Lorenzo Bagatto, situado en la región nordeste de Friuli Venezia Giulia. Es uno de los 20.000 jamones que produce al año, criados y sacrificado en Lombardía. |
| STRACCIATELLA (G)(V) 7 un corazón coulant de burrata ahumada, traído de primera mano por nuestro productor Salvatore Montrone dos veces por semana. |
| VERY SEXY BURRATA (G) 9 200g de una fresca y clásica burrata pugliese con un toque fresh de albahaca. Irresistible. |
| MORTADELLA AL TARTUFO 7 la verdadera mortadella directamente de Bologna de nuestro productor Gianni Negrini con trufa negra. |

ANTIPASTI

| |
|---|
| JOE PESCE 9 delicado pane carasau, cremosa straciatella y frescas gambas alistadas con un punch de cítrico de lima. |
| CALZONCINI 7 tres calientes y jugosas empanadas rellenas de costilla de cerdo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón y comino. |
| BURRATA E PERE (V) 11 burrata de 200 g con relleno de pesto acompañada de pera al horno, chips de pera, castañas, crujiente granola y una ligera salsa de miel y limón. |
| 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. |
| BRUSCHETTA FRIULANA 8 crujiente pan con queso gorgonzola, finas lonchas de culatello, uva blanca y negra y una reducción de vino chianti. |
| PROSCIUTTO DI PARMA VS JAMÓN IBÉRICO (G) 14 un jamón ibérico de bellota y un prosciutto de 24 meses directo del pueblo Langhirano a 20 km de Parma, de nuestro mítico productor Stefano Borchini. |
| TIRADITO (G) 12 fresca lubina marinada con limoncello, uva blanca, toque crujiente de almendra tostada y limones amalfitanos y maracuyá. |

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.

| |
|---|
| MAMMARGHERITA (V) 11 mozzarella, fior di latte, frescos tomates San Marzano con hojas de albahaca fresca. Para los más tradicionales. |
| SHUFFLE TRUFFLE (V) 18 una delicada pizza con una base de ricotta, salsa tartufata, setas y un último toque de escamas de trufa fresca. |
| REINA LETICIA 14 una pizza regina con mucha elegancia, acompañada de prosciutto toscano, setas rebozuelo, champiñones y olivas. |
| MORATA BURRATA (V) 15 una suave burrata, tomate San Marzano, olive taggiasche, tomates datterini confitados y alcaparras. |
| HOTLINE PIZZA 13 salame picante de Vittorio Calla directamente de Calabria, fiordilatte, calabaza, puerro frito, tomates confitados y estragón. Una pizza muy caliente. |
| QUESOMANÍA (V) 14 gorgonzola, fior di latte, parmigiano reggiano 24 mesi, ricotta di bufala, con un toque dulce de pera, miel y nueces. |

PRIMI PIATTI

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

/ PER 1

| |
|---|
| CRAZY SAN MARZANO (V) 12 pasta hecha en casa con tomates confitados San Marzano, jugoso corazón de burrata y aceite de albahaca. |
| PUGLIA BELLA 14 spaghetti frescos con grelos, salchicha italiana de los hermanos Triglia y suave straciatella con panure mediterráneo. |
| PLIN CLINTON 15 pequeños raviolis (plin) rellenos de cordero cocinado durante 16 horas y acompañado de setas frescas, crema de parmesano, salsa reducida de cordero con un toque de salvia. |

FAMOSA MAFALDINA AL TARTUFO (V) / 18
pasta fresca mafaldine con trufa negra de Molise, champiñones y abundante crema al tartufo, inigualable.

/ MÍNIMO PARA 2

| |
|---|
| AVE MARISCOS / 17 PP paccheri hechos en casa con frutti di mare: cigalas, mejillones, langueirón y almejas gallegas con tomate datterino. |
| LA GRAN CARBONARA / 16 PP Spaghetti caseros servidos directamente en la rueda de queso pecorino Borgo antico con el auténtico guanciale de la Toscana. Un show en el plato. |

SECONDI

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

GRILLED

TAGLIATA SOTTO BOSCO / 16
delicado lomo de vaca, chalota confitada, variado de setas de temporada y estragón.

POLPO FICTION / 17
pulpo hecho al Jospes, coliflor morada y encurtida, una sutil mayonesa de mar, acompañado de patata.

FIorentina AL JOSPER - PER 2 (G) / 26 PP
1 kg de T-Bone de vaca gallega con una salsa demi-glace, acompañada de patatas fritas.

FRESCO

INSALATA DI STAGIONE (G)(V) / 13
straciatella, calabaza asada y marinada, cebolla, pimientos, coliflor confitada, espinacas y almendras con una salsa de alioli.

CARPACCIO D'AUTUNNO (G) / 15
el carpaccio con mayúsculas de vaca nacional, calabaza asada al jospes y marinada, pecorino, tomates confitados, semillas de calabaza, hojas de mostaza, puntarelle, menta y una toque de alioli.

DOLCI

GELATI DEL GIORNO / 6

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

| |
|--|
| IL TIGRAMISU 7 el gran clásico. Elaborado a base de mascarpone, huevos, café y cacao. |
| LA INCOMPARABLE TARTA DE LIMÓN 8 nuestra tarta de limón con merengue flameado XXL |
| PAVLOVA BOMBA 7 mango, piña y fruta de la pasión, una seductora nata. |
| CHOCO BOOM BOOM 7 torta de chocolate, caramelo salado y crema batida a la vainilla. |
| TE QUESO MUCHO 7 la mejor tarta de queso nunca vista, un tiro asegurado. |
| PIZZA AL CIOCCOLATO 6,5 una deliciosa y dulce pizza con nuestro chocolate casero Big Mamma y crujientes avellanas, para los más golosos. |
| PROFITEROLES ALLA NAPOLETANA 7 pasta choux rellena de helado fior di latte casero con muchísima salsade chocolate negro caliente. |

CUBIERTOS (PAN ARTESANAL ECOLÓGICO, APERITIVO Y TANTO AMORE) // 2,5 PP

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: Ciro Cristiano / CHEF BARMAN: Gianmarco Candido/ MANAGER: Alessandro Nardi / IL CAPO: Guillaume Nivet

(G) = Gluten free // (V) = Vegetariano // PP = Por Persona