



BELLIFRESCHI
UNCONVENTIONAL BEACH EXPERIENCE

ANTIPASTI

Stecco di baccalà* mantecato e impanato al panko con mayo al limone e pomodorino confit	16€
Bis di tartare di salmone e tonno con guacamole, pesto di pomodoro, chips di mais e crumble di olive	18€
Polpo e patate BelliFreschi (polpo scottato, patate, cipolla rossa, insalatina, basilico e origano)	16€
Salmone marinato agli agrumi con insalata di finocchio, mirtillo, insalata riccia e burratina	16€
Pepata di cozze con pomodorini, prezzemolo, lime e crostini di pane	15€
Alici fritte con mayo al basilico e salsa teriaky	15€
Burrata con capocollo	14€
Tartare di Fassona	16€

CRUDO MARE

Scampi*	5€/pz
Gamberi* viola o rosso	5€/pz
Ostiche Gillaudeau	6€/pz
Tagliatella	8€/porz.

PRIMI PIATTI

Orecchiette all'italiana (crumble di capocollo, stracciatella e basilico)	15€
Raviolo BelliFreschi (ripieno di melanzana e provola con assoluto di crostacei* e basilico)	20€
Mezzo pacchero con ragù leggero di cernia, pomodoro infornato e basilico	20€
Spaghettoni alla cozze con pomodorino e prezzemolo	15€
Cacio e pepe di mare	18€
Primo piatto con il pescato del giorno	65€/kg
Primo piatto con astice	90€/kg
Primo piatto con aragosta o cicala greca	130€/kg

SECONDI PIATTI

Tonno* in crosta BelliFreschi	20€
Cartoccio di mare* (frittura di calamari, gamberi e paranza)	20€
Grigliata di mare* BelliFreschi (polpo, gamberone*, seppia e tonno)	25€
Tagliata di pollo con rucola, grana e pomodorini	16€
Spiedino di bombette con salsa di accompagnamento	15€

CONTORNI

Patate al forno	7€
Verdure grigliate	7€

INSALATE

1 Insalata mista, polpo* scottato , burratina affumicata, zucchina alla poverella e pomodorino marinato	15€
2 Insalata mista, pollo , patate al forno, formaggio fresco, rucola e pomodorino marinato	15€
3 Insalata mista, tartare di tonno , melanzana grigliata, burrata, datterino giallo in due consistenze e basilico	15€

DESSERT

Tiramisù BelliFreschi	7€
Biscotto al pistacchio salato	7€
Sfera al cacao con wafer e cocco	7€
Cheesecake frutti di bosco e lime	7€

CAFFÈ E LIQUORI

Caffè	1,5€
Amaro del Capo	3€
Jagermeister	3€
Montenegro	3€
Unicum	3€
Jefferson	4€



BELLIFRESCHI
UNCONVENTIONAL BEACH EXPERIENCE

BEVERAGE

BEVANDE

Acqua 75 cl	2,5€
Coca Cola VAP 33 cl	3€
Coca Cola Zero VAP 33 cl	3€
Fanta VAP 33 cl	3€
Sprite VAP 33 cl	3€

VINI BIANCHI



12 e Mezzo Malvasia Bianca del Salento IGP

Varvaglione Malvasia Bianca - vol. 12,5%

Vino ricco di profumi e vibreanti note vanigliate con sentori di frutti tropicali. Strutturato e armonico.

20€



Ad Mira Bianco IGT Puglia **Cantine Ferri**

Chardonnay - vol. 14%

Vinificato al 50% in tini d'acciaio inox e al 50% in botti di rovere francese di media tostatura. Sentori di spezie esotiche. Gusto caldo, morbido, sapido ed equilibrato.

27€



La Pruina Fiano IGP Salento **La Pruina**

Fiano - vol. 12,5%

Vino dal bouquet intenso, con note di frutti maturi a polpa gialla e fiori bianchi. Armonico, fresco, minerale e piacevole.

22€



Rosae Bianco Vivace Salento IGP

Cantina San Donaci

Chardonnay e Fiano - vol. 12,5%

Vino vivace, con sentori fruttati di banana e pera.

22€

VINI ROSATI



Le Poste Susumaniello Rosato IGT Puglia

Borgi di Puglia

Susumaniello - vol. 12,5%

Dal colore rosa, fresco e delicato. Note fruttate e floreali, con sentori di melograno e fragola.

27€



La Pruina Primitivo Rosato IGP Puglia

La Pruina Primitivo - vol. 12,5%

Colore rosato, delicato e con riflessi porpora. Retrogusto fruttato con note di ciliegia e rosa canina, dal finale lungo.

22€



12 e Mezzo Rosato del Salento IGP

Varvaglione Negroamaro - vol. 12,5%

Vino dal sapore intenso, con note di liquirizia e di frutta secca. Vino corposo ben equilibrato.

20€



Rosae Rosato Vivace Salento IGP

Cantina San Donaci

Negroamaro - vol. 13%

Vino vivace, con sentori frutta a polpa rossa, come fragole e ciliegie.

22€

BOLLICINE



Montelvini Asolo Prosecco Superiore 25€
DOCG Millesimato Extra Brut

Montelvini Glera - vol. 11,5%

Si presenta giallo paglierino con un perlage molto fine e persistente. All'olfatto diventa ampio e fruttato; in bocca è bilanciato tra dolcezza, acidità, sapidità e mineralità.



Ferrari Maximum Blanc de Blancs 45€

Cantine Ferrari Chardonnay - vol. 12%

Metodo Classico intenso, con note di frutta matura, in cui si riconoscono sentori di crosta di pane e nocciola. Fresco e di grande finezza, sul finale regala sfumature di agrumi.



Bellavista Franciacorta Alma Cuvée 60€
Non Dosato **Franciacorta Bellavista**

Chardonnay e Pinot Noir - vol. 12,5%

Profilo sensoriale più fresco, croccante e verticale. In bocca è sapido, fresco e affilato, complesso e dal finale lungo e luminoso. Vino di gran classe ed eleganza.



Bellavista Franciacorta DOCG Grande Cuvée Alma Rosé 70€
Franciacorta Bellavista

Chardonnay al 65% e Pinot Noir al 35% - vol. 12,5%

Questo vino è un blend di uve Chardonnay e Pinot Nero. Ha un colore rosa antico con perlage fine e persistente. Gli aromi ricordano frutta gialla, agrumi e fiori bianchi. Al gusto è vivace, fresco, fruttato e con un finale lungo.



Laurent-Perrier Champagne 80€
La Cuvée Brut Maison Laurent-Perrier

Chardonnay al 55%, Pinot Noir al 35%

e Pinot Meunier al 10% - vol. 12%

Veste il calice di un cristallino e brillante giallo dorato, con perlage elegante e persistente. Raffinato all'olfattiva, propone un bouquet ampio e complesso.

BIRRE 33 cl



Forst 1857 Super Premium 4€

Italia - Bassa Fermentazione

Color Giallo paglierino - vol. 4,8%

Birra morbida all'assaggio, con richiami sfumati di malto, miele ed acacia, con una nota amaro-gnola molto delicata, piacevole nel retrogusto.



Menabrea Pils Arte Premium Pils 4€

Italia - Bassa Fermentazione

Color Giallo oro - vol. 5,2%

Birra pils con schiuma compatta, dal colore biondo, fine sensazione di amaro ottenuto dai pregiati luppoli. Equilibrio gustativo notevole con aroma floreale e finale secco e pulito.



Menabrea Strong Premium Strong 4€

Italia - Bassa Fermentazione

Color Oro carico - vol. 8,0%

Birra di media frizzantezza e dal piacevole equilibrio tra il malto ed il luppolo, orientamento lieve all'amaro.



Corona Lager 4€

Messico - Bassa Fermentazione

Color Giallo paglierino - vol. 4,6%

Lager dal corpo leggero e dal gusto delicato, le note fruttate ed il luppolo sono appena accennati.



Nazionale Gluten Free Blond Ale 6€

Italia - Bassa Fermentazione

Color Giallo intenso - vol. 6,5%

I suoi profumi delicati sono un esempio di equilibrio tra le parti fruttate, erbacee e maltate e le donano un aroma che invita alla bevuta in virtù della sua leggerezza. Le sue note di camomilla e agrumi, in equilibrio con l'amaro delicato del luppolo italiano la rendono semplicemente complessa.

GIN

Gin Hendrick's 12€

Gin Mare 12€

Gin London n.3 12€

Gin Roku 10€

Gin Tanqueray Ten 10€

RUM

Rum Zacapa 23 12€

Rum Diplomatico 8€

TEQUILA

Tequila Don Julio 12€

Tequila Don Julio Reposado 8€

WHISKY

Whisky Bulleit Bourbon 6€

Whisky Talisker 10€

Whisky Laphroaig 10€

VODKA

Vodka Belvedere 12€

GIN

Gin Hendrick's	10€
Gin Mare	12€
Gin Portofino	11€
Gin Monkey	14€
Gin London n.3	12€
Gin Plymouth	10€
Gin Roku	10€
Gin Nikka Coffey	14€
Gin J Rose	11€
Gin Tanqueray Ten	10€
Gin 584 Miles	12€

VODKA

Vodka Grey	12€
Vodka Belvedere	12€
Vodka Beluga	12€
Vodka Ketel One	10€

RUM

Rum Zacapa 23	12€
Rum Diplomatico	8€

WHISKY

Whisky Bulleit Bourbon	6€
Whisky Rye	8€
Whisky Talisker	10€
Whisky Lagavulin	12€
Whisky Laphroaig	10€
Whisky Nikka	12€
Whisky Jack Single	12€

TEQUILA

Tequila Don Julio	10€
Tequila Don Julio Reposado	10€
Tequila Mezcal	12€