

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì 12:00 - 14:00 e 18:30 - 21:50

	18:30	12:00
Martedì	-	-
Mercoledì-	21:50	14:00
Domenica		e
		18:30
		-
		21:50

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 29/05/2023, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://verona.mymenu.it/ristoranti/ristorante-beluga>

Antipasti cotti

Insalata di Mare

Piovra, calamari e gamberi cotti al vapore, serviti con patatine al vapore

€ 25,00

Poker di Capasante

1 gratinata, 1 allo zafferano, 1 brandy e pistacchio, 1 al burro salato

€ 24,00

Antipasto misto gratinato

Capasante, cappelunghe, canestrelli gratinati

€ 25,00

Escargot Bourguignonne

8 escargot

€ 22,00

Trittico al vapore

2 Scampi, tentacolo di piovra cotto al vapore e poi grigliato, code di gamberi profumate al basilico, salicornia e julienne di verdure

€ 25,00

Scampi e fagioli

1 Scampo del mediterraneo e 8 code, fagioli borlotti, basilico genovese e peperoncino.

€ 25,00

Antipasti crudi

Ostriche Bretoni 1 ostrica	€ 4,50
Tartare di Capasanta 1 tartare	€ 5,00
Grand Crudit� Royal 2 Ostriche bretoni, 2 scampi e 2 gamberi rossi di Mazara del Vallo, 1 tartare di capasanta, carpaccio secondo selezione, gambero reale con perlage di tartufo e stracciatella di Putignano	€ 55,00
Acciughe del Mar Cantabrico Servite con stracciatella di Putignano, burro salato di Normandia e crostini.	€ 20,00
Gamberi Rossi di Mazara del Vallo 1 gambero	€ 5,50
Scampi di Mazara del Vallo 1 scampo	€ 5,50
Petit Crudit� 1 scampo, 1 gambero, 1 ostrica, 1 tartar di capasanta, carpaccio secondo selezione	€ 30,00
Carpaccio secondo selezione	€ 25,00
Tartare secondo selezione	€ 25,00
Gamberone con perlage di tartufo	€ 10,00

Primi piatti

Calamarata ai frutti di mare Con frutti di mare sgusciati.	€ 20,00
Bigoli calamari e bottarga di tonno Con calamari e bottarga di tonno	€ 20,00
Gigli con Cappelletti Zafferano e Caviale	€ 29,00
Penne senza glutine con vongole e bottarga	€ 20,00

Secondi piatti

Grigliata mista	€ 36,00
Scampi, gamberoni, calamari, filetto di orata e verdure alla griglia	
Calamari alla griglia con radicchio stufato	€ 27,00
Gamberoni Reali all'Olio Piccante	€ 27,00
Coccio del Beluga	€ 80,00
Cozze, vongole, scampi, gamberi, capesante, canestrelli, capelunghe, calamari in rosso leggermente piccante. Per due persone.	
Scampi alla Buzara	€ 32,00
5 Scampi scottati in padella con pomodoro, peperoncino e panure.	

Bibite

Coca Cola	€ 3,00
33 cl	
Fanta	€ 3,00
33 cl	
Birra artigianale Zago IPA 500 cl.	€ 6,00

Vini bianchi

Lugana Ottella	€ 25,00
Vintage Tunina Jermann	€ 75,00
Soave Classico Pieropan	€ 26,00
Soave Calvarino Pieropan	€ 35,00
Sauvignon Maciete Fumè Gini	€ 38,00
Soave Classico Gini	€ 24,00
Gewurstraminer Exil	€ 39,00
Chardonnay L'Incanto Maso Martis	€ 25,00

Pinot Bianco Ritterhof	€ 32,00
Sharis Livio Felluga	€ 29,00
Rossj-Bass Gaja	€ 120,00
Falanghina Fontana della Loggia	€ 25,00
Fiano d'Avellino Le Grade	€ 27,00
Greco di Tufo L'Ariella	€ 27,00
Vermentino	€ 27,00
Pinot Grigio Ritterhof	€ 28,00
Ronco del Cerò Venica & Venica	€ 42,00
Soave Classico Fonte Canoso	€ 23,00
San Vincenzo Anselmi	€ 26,00
Capitel Foscarino Anselmi	€ 35,00
Bianco Secco Quintarelli	€ 52,00
Enosi (Riesling) Baron di Pauli	€ 35,00
Capo Martino Jermann	€ 85,00
Eclisse (Sauvignon) La Roncaia	€ 32,00
Friulano (Tocai) La Roncaia	€ 28,00
Ribolla Gialla La Roncaia	€ 28,00
Ronco delle Mele	€ 68,00
L'Angelica Rocche dei Manzoni	€ 65,00
Costamolino (Vermentino) Argiolas	€ 27,00

Pouilly Fumè La Douchette	€ 60,00
Chablis Samuel Billaud	€ 65,00
Chateaux Lamothe de Hax	€ 35,00
Valentine Reserve Par Valentine	€ 48,00
Chorey les Beaune	€ 68,00
Riesling Alte Reben	€ 45,00

Bollicine

Champagne Brut Ruinart	€ 110,00
Champagne Special Cuvée Bollinger	€ 100,00
Valentino Brut Riserva Elena Podere Rocca Manzoni	€ 45,00
Valentino Brut Dosaggio Zero Podere Rocca Manzoni	€ 80,00
Cremant Costaripa Mattia Vezzola	€ 41,00
Costaripa Rosè Mattia Vezzola	€ 42,00
Trento D.O.C. Maso Martis	€ 40,00
Trento D.O.C. Rosè	€ 47,00
Cremant de Bourgogne Rosè	€ 45,00
Champagne Royale Reserve Brut Philipponat	€ 95,00
Champagne Royale Reserve Non Dosè Philipponat	€ 108,00
Champagne Brut Bernard Bremont	€ 85,00
Champagne Brut Rosè Bernard Bremont	€ 100,00
Champagne Gran Cru Cuvée Reserve Assailly	€ 80,00

Champagne Collection 243 Louis Roederer	€ 100,00
Champagne Brut Reserve Pol Roger	€ 95,00
Champagne Brut Rosè Ruinart	€ 130,00
Champagne Brut B.d.B. Ruinart	€ 130,00
Champagne Grand Cuvée Krug	€ 400,00
Metodo Classico Brut Corte Giacobbe dal Cero	€ 35,00
Cuvèe Augusto Dosaggio Zero dal Cero	€ 49,00
0,375 Bernard Bremont Brut	€ 42,00
Fongaro Brut	€ 36,00
Fongaro Pas Dosé	€ 39,00
Fongaro Pas Dosé	€ 39,00
Valentino Brut Door 185th Podere Rocche Manzoni	€ 89,00
Perlè Brut Ferrari	€ 54,00
Giulio Ferrari Ris. Fondatore	€ 240,00
Madame Martis Ris. Maso Martis	€ 150,00
Rosè Extrabrut Barone Pizzini	€ 49,00
Naturae Barone Pizzini	€ 49,00
Blanc De Noirs Bernard Bremont	€ 125,00
Brut Grand Cru Bernard Bremont 1,5	€ 170,00
Brut Reserve Billecart	€ 90,00
Vintage Brut Pol Roger	€ 145,00

Caviale

Caviale Tradition Prestige

€ 29,00

10 gr di Caviale Tradition Prestige serviti con crostini e burro salato della Normandia.

Caviale Tradition Royal

€ 45,00

10 gr di Caviale Tradition Royal serviti con crostini e burro salato della Normandia.

Caviale Da Vinci

€ 35,00

10 gr di Caviale Da Vinci serviti con crostini e burro salato della Normandia.

Caviale Sevruga Royal

€ 48,00

10 gr di Caviale Sevruga Royal serviti con crostini e burro salato della Normandia.
