La famiglia Orlandi -De Martin e lo staff del Beppe Sello vi danno un caloroso benvenuto. Siamo lieti di offrirvi un'autentica esperienza di ospitalità, tradizione e cucina raffinata

The Orlandi-De Martin family and the staff of Beppe Sello warmly welcome you.
We are delighted to offer you an authentic experience of hospitality, tradition and fine cusine

ANTIPASTI
STARTERS

La tartare del Sello [5, 9, 11, 13, 14]

Sello's style tartar [5, 9, 11, 13, 14]

22 €

Speck e carafoi [9, 14]

House-cured speck with puff potato-pastry strips [9, 14]

17 €

Insalatina tiepida ,finferli, nocciole e pecorino al tartufo [2, 3]

Salad with chaterelle mushrooms, chestnut
and truflle flavoured Pecorino cheese [2, 3]

18 €

Pressknodel al formaggio speck croccante, mela verde,
salsa all'erba cipollina [3, 9]

Cheese pressknodel, with house-cured speck, green apple
and chives sauce (3, 9)

18 €

Coperto - Cover charge 3 €

PRIMI
FIRST COURSE

Canederli allo speck con insalatina di cappuccio (3, 9, 14)

Speck canederli (bread dumplings) with cabbage salad (3, 9, 14)

18 €

Benfatti alla moda (3, 9, 14)

Homemade Ravioli stuffed with caciotta cheese, marjoram and tomato sauce with basil (3, 9, 14)

17 €

Spatzle fonduta di formaggi e speck (3, 9, 14)

Home made spinach spatzle with cheese fondue and speck (3, 9, 14)

17 €

Crema di pomodori arrosto, burrata, battuta di melanzane e maggiorana (3)

Roasted Tomato soup, burrata cheese, chopped eggplant and marjoram (3)

17€

SECONDI
MAIN COURSES

Costine di maiale al bbq e miele

BBQ pork ribs and honey

20 €

Galletto alla diavola (11)

Spicy grilled spring chicken (11)

23 €

Costata di manzo

Beef steak

8 € x 100 gr

Gulasch di manzo con polenta

Beef gulasch with polenta

23 €

CONTORNI
SIDE DISHES

Patate al forno o alla paprica

Baked or paprika potatoes

6 €

Verdure grigliate

Grilled vegetables

7 €

Spinaci all'agro

Sour spinach

7 €

Funghi trifolati

Sautéed mushrooms

10€

Polenta morbida

Soft potatoes

6€

POLENTA

DESSERT

10 €

Gelato ai frutti di bosco caldi [3]

Ice cream with warm mixed berries [3]

Fagottino di mele con salsa Calvados [3, 9, 14]

Apple bundle with Calvados sauce [3, 9, 14]

Cocco, pistacchio e pepe del Vietnam [2, 3]

Coconut, pistacho and Vietnam pepper [2, 3]

Frutti di bosco freschi

Fresh wild berries

TABELLA DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI (1)
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia in piccole dosi

FRUTTA A GUSCIO (2)
Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi

LATTE E DERIVATI (3)
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme

MOLLUSCHI (4)
Cozza, vongola, tellina, ostrica, capasanta, patella, cannolicchio ecc.

PESCE (5)
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce anche se in piccole percentuali

SESAMO (6)
Semi interi usati per il pane, farine anche se in minima percentuale

SOIA (7)
Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia o simili

CROSTACEI (8)
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

GLUTINE (9)
Cereali, grano, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi derivati

LUPINI (10)
Presenti in cibi vegani sottoforma di arrosti, salamini, farine e similari

SENAPE (11)
Si può trovare nelle salse e nei condimenti

SEDANO (12)
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (13)
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc...

UOVA E DERIVATI (14)
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

LIST OF FOOD ALLERGENS

PEANUTS AND DERIVATIVES (1)
Packaged snacks, creams and condiments in which there is in small doses

NUTS (2)
Almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, cashews, pistachios

MILK AND DERIVATIVES (3)
Any product in which milk is used: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and creams

MOLLUSC (4)
Mussel, clam, cockle, oyster, scallop, limpet, razor clam etc..

FISH (5)
Food products in which fish is present albeit in small percentages

SESAME (6)
Whole seeds used for bread, flours even if in a minimal percentage

SOY (7)
Derivative products such as: soy milk, tofu, soy noodles or similar

CRUSTACEANS (8)
Marine and freshwater: prawns, scampi, lobsters, crabs and the like

GLUTEN (9)
Cereals, wheat, barley, oats, spelt, kamut, including derived hybrids

LUPINS (10)
Present in vegan foods in the form of roasts, salami, flours and similar

MUSTARD (11)
It can be found in sauces and my condiments

CELERY (12)
Both in pieces and within preparations for soups, sauces and vegetable concentrates

SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES (13)
Foods in vinegar, in oil and in brine, jams, dried mushrooms, preserves etc...

EGG AND DERIVATIVES (14)
Eggs and products containing them such as: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta