# PROPOSTE DI PESCE

## SELEZIONE OSTRICHE SPECIAL

| | | | |
|---|---|---|---|
| Le huitre cadoret fine binc n3 (4) | AL PZ. | € | 4 |
| Ostriche gillardeau n3 (4) | AL PZ. | € | 5 |
| Ostrica regal selection oro n3 (4) | AL PZ. | € | 7 |

## SELEZIONE DI PESCE PER CRUDITE'

| | | | |
|---|---|---|---|
| Scampo (2-4) | AL PZ. | € | 10 |
| Loungustines | | | |
| Gambero rosso Sicilia (2-4) | AL PZ. | € | 9 |
| Red shrimp of Sicilian | | | |
| Gambero bianco mediterraneo (2-4) | AL PZ. | € | 5 |
| White prawn of Mediterraneo | | | |
| Tartare di tonno (1-3-4-6-7-8-9-10-11-) | | € | 20 |
| Tuna tartare | | | |
| Tartare di gambero rosa 1-3-4-6-7-8-9-10-11) | | € | 18 |
| Pink shrimp tartare | | | |

## ANTIPASTO FREDDO

| | | |
|---|---|---|
| Insalatina tiepida di polipo, patate, sedano, olive taggiasche ed emulsione al prezzemolo (4-9-12) | € | 16 |
| Warm salad of octopus, potatoes, celery, Taggiasca olives and parsley emulsion | | |
| Baccalà mantecato, cipolla di tropea marinata, gel di peperoni e pan brioche fatto in casa (1-3-4-7-12) | € | 16 |
| Creamed cod, marinated Tropea onion, pepper jelly and homemade brioche bread | | |
| Carpaccio di pannocchie, puntarelle, alici finocchi croccanti e agrumi (2-4) | € | 16 |
| Corn carpaccio, puntarelle, anchovies, crunchy fennel and citrus fruits | | |
| Insalatina di mare con mulluschi, crostacei e giardiniera di verdure (2-4-12-14) | € | 16 |
| Seafood salad with molluscs, crustaceans and pickled vegetables | | |
| Carpaccio di salmone marinato salsa olandese, acetosella e crumble al finocchietto selvatico (1-3-4-7) | € | 16 |
| Marinated salmon carpaccio with hollandaise sauce, sorrel, and wild fennel crumble | | |
| Degustazione di 4 portate uniche scelte dallo chef . (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14) | € | 25 |
| Tasting of 4 unique courses chosen by the chef | | |

In mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prdotti congelati e/o surgelati di ottima qualità.
I riferimenti numerici sul menù del nostro ristorante indicano il contenuto delle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze.
L'indice allergenico alimentare lo troverete in fondo al menù.

# ANTIPASTI CALDI

Raguse di nonna Irma in porchetta (1-4) Alessandro Borghese 4RISTORANTI € 14
Grandma Irma's raguse in porchetta

Flan di carciofi riduzione di crostacei, gamberi alla busera e chips di patate (1-2-3-4-7-12) € 14
Artichoke flan with shellfish reduction, prawns busera style and potato chips

Capasanta scottata, vellutata di broccoli, tartufo nero pregiato e nocciole (1-3-4-7-8-12-14) € 17
Seared scallop, broccoli cream, black truffle and hazelnuts

# PRIMI DI PESCE

Spaghettoni ruvidi di campofilone, vongole e ciliegini (1-4- 14) € 14
Rough spaghetti with Campofilone clams and cherry tomatoes

Cappellacci fatti in casa in farcia di gamberi e tartufo,riduzione di crostacei e crumble di nocciole (1-2-3-4-7-8-12-) € 20
Homemade Cappellacci stuffed with prawns and truffle, shellfish reduction and hazelnut crumble

Gnocchetti in crema di zucca, carpaccio di Baccalà, mandorle tostate e mayo agli agrumi (1-2-3-4-7-8-12) € 16
Gnocchetti in pumpkin cream, cod carpaccio, toasted almonds and citrus mayo

Paccheri di pasta fresca con mezz'astice imperiale pendolini e maggiorana (1-2-3-14) € 27
Paccheri pasta with half imperial lobster, pendolini, and marjoram

Chitarrina seppie fresche , alici del cantabrico, pomodorini confit, broccoli e zeste di limone (1-2-3-4-12-14) € 16
Chitarrina with fresh cuttlefish, Cantabrian anchovies, confit cherry tomatoes, broccoli and lemon zest

# SECONDI DI PESCE

Spiedi di calamari e gamberi al salmoriglio, tortino di patate e zucchine, salsa verde e concasse di pomodori verdi. (1-2-4-7-12-14) € 24
Skewers of calamari and prawns with salmoriglio, potato and courgette tart, green sauce and green tomato concasse

Trancio di pescato del giorno in guazzetto di molluschi, crostacei, capperi, olive taggiasche e crostini (1-2-4-12-14) € 25
Slice of catch of the day in a stew of molluscs, crustaceans, capers, Taggiasca olives and crostiniu (1-2-4-7-12-14)

Frittura di mazzancolle, scampi, calamari e salsa dello chef (1-2-3-4--12) € 20
Fried prawns, scampi, calamari and chef's sauce

Frittura di calamari, scampi, mazzancolla, triglie, sardoncini e salsa dello chef (1-2-3-4--12) € 23
Fried calamari, scampi, prawns, red mullet, sardines and chef's sauce

Pesci della nostra vetrina (al forno, alla grglia e al sale) € SQ
Fish from the showcase (baked, grilled and salted)

In mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prdotti congelati e/o surgelati di ottima qualità.
I riferimenti numerici sul menù del nostro ristorante indicano il contenuto delle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze.
L'indice allergenico alimentare lo troverete in fondo al menù.

# PROPOSTE DI CARNE

## ANTIPASTI

Caprese di bufala (7) € 11
Buffalo Caprese

## PRIMI

Maccheroncini al fumé (1-7) € 13
Maccheroncini of pasta with pork, cream and tomatoes

Tortellini alla norcina (1-3-6-7-8-10-11) € 15
Tortellini with cream, sausage and truffles

## SECONDI

Lombatina di vitello con patate arrosto (1-7) € 24
Veal steak with roast potatoes

Tagliata di manzo, con rucola, grana e pomodorini(1-7) € 24
Sliced beef, with rocket, parmesan and cherry tomatoes

In mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prdotti congelati e/o surgelati di ottima qualità.
I riferimenti numerici sul menù del nostro ristorante indicano il contenuto delle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze.
L'indice allergenico alimentare lo troverete in fondo al menù.

# I CONTORNI

| | | |
|---|---|---|
| Insalata mista (9)<br>Mixed salad | € | 7 |
| Patate fritte<br>French Fries | € | 5 |
| Patate arrosto<br>Roast potatoes | € | 7 |
| Verdure alla griglia<br>Grilled vegetables | € | 7 |
| Olive ascolane (1)<br>Ascoli fried olives | € | 7 |
| Spinaci<br>Spinach | € | 5 |

# LE PIZZE DI MARE BEBO'S

## BIANCHE E ROSSE

| | | |
|---|---|---|
| SCEICCO<br>Mozzarella, gamberetti, salsa rosa, insalatina (1-4-7-2) | € | 13 |
| GAMBERI E RUCOLA<br>Mozzarella, gamberi in salamoia, rucola (1-4-7-2) | € | 13 |
| NORVEGESE<br>Mozzarella, salmone affumicato, radicchio (1-4-7) | € | 13 |
| TONNATA<br>Mozzarella, tonno fresco, pistacchi, scamorza affumicata (1-4-7-8) | € | 15 |
| FRUTTI DI MARE<br>Pomodoro, mozzarella, gamberi, cozze, vongole, calamari, scampetto, prezzemolo (1-3-4-7--14) | € | 19 |
| AFFUMICATO<br>Spada affumicato, pomodoro verde, bufala e basilico (1-7-4) | € | 13 |

In mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prdotti congelati e/o surgelati di ottima qualità.
I riferimenti numerici sul menù del nostro ristorante indicano il contenuto delle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze.
L'indice allergenico alimentare lo troverete in fondo al menù.

# LE PIZZE BIANCHE

NORCINA € 13
*Mozzarella, salsiccia, crema di tartufo, scaglie di parmigiano, funghi porcini* (1-7)

ORTOLANA € 11
*Verdura di stagione, mozzarella* (1-7)

PARMIGIANA BIANCA € 13
*Mozzarella, melanzane, salsiccia, scaglie parmigiano, pachini* (1-7)

BUFALINA € 12
*Mozzarella di bufala, pachini, basilico* (1-7)

BEBO' S € 13
*Mozzarella di bufala, pachini, rucola, filetti di prosciutto crudo in olio piccante* (1-7)

FUNGHI PORCINI € 14
*Mozzarella, funghi porcini, prezzemolo* (1-7)

PATATE € 12
*Mozzarella, patate, salsiccia, cipolla* (1-7)

FORNARINA € 7
*Olio, rosmarino* (1-)

QUATTRO FORMAGGI € 13
*Mozzarella, gorgonzola, emmental, grana* (1-7)

STRACCHINO E RUCOLA € 12
*Mozzarella, rucola, stracchino, pachino* (1-7)

CRUDISTA € 14
*Mozzarella di bufala, pomodoro a fette, prosciutto crudo* (1-7)

PRIMAVERA € 12
*Mozzarella, asparagi, cotto e stracchino* (1-7)

*In mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prdotti congelati e/o surgelati di ottima qualità.*
I riferimenti numerici sul menù del nostro ristorante indicano il contenuto delle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze.
L'indice allergenico alimentare lo troverete in fondo al menù.

# LE PIZZE ROSSE

| | | |
|---|---|---|
| MARGHERITA<br>Pomodoro, mozzarella (1-7) | € | 9 |
| CAPRICCIOSA<br>Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto cotto, olive (1-7) | € | 15 |
| QUATTRO STAGIONI<br>Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofini, alici (1-7-4) | € | 13 |
| NAPOLI<br>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano (1-7- 4) | € | 12 |
| AMATRICIANA<br>Pomodoro, mozzarella, pecorino, pomodorini, cipolla, guanciale, pepe (1-7) | € | 13 |
| OCCHIO DI BUE<br>Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, salsiccia, uovo, peperoncino (1-7 -3) | € | 14 |
| PROSCIUTTO E FUNGHI<br>Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto (1-7) | € | 13 |
| DIAVOLA<br>Pomodoro, mozzarella, salame piccante (1-7) | € | 12 |
| DOC<br>Pomodoro, mozzarella, grana, pepe di macina, basilico (1-7) | € | 12 |
| MARINARA (1)<br>Pomodoro, aglio, origano | € | 7 |
| CAPPUCCETTO ROSSO<br>Pomodoro, olio (1-7) | € | 7 |
| VIENNESE<br>Pomodoro, mozzarella, wűrstel (1-7) | € | 10 |
| ZOZZA<br>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia, wűrstel, prosciutto, olive (1-7) | € | 13 |
| CALZONE<br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi (1-7) | € | 12 |
| APPETITOSA<br>Pomodoro, mozzarella, tonno, mais, olive, carciofini (1-7- 4) | € | 12 |
| FANTASIA<br>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive (1-7- 4) | € | 12 |
| VARIANTI | da € 1 a 3 | |

# DESSERT

| | | |
|---|---|---|
| Tiramisù (1-3-7)<br>Tiramisù | € | 7 |
| Crème brûlée (3-7-8)<br>Crème brûlée | € | 6 |
| Namelaka al cioccolato bianco opalys mandarino confit e streusel di noci pecan (1-3-7-8)<br>Namelaka al cioccolato bianco opalys mandarino confit e streusel di noci pecan | € | 9 |
| Meringa con Chantilly allo yougurt, menta e frutti di bosco (1-3-7)<br>Meringue with yogurt Chantilly, mint and berries | € | 8 |
| Biscuit al cioccolato, albicocca confit, passion fruit e gelato alla vaniglia (1-3-7)<br>Chocolate biscuit, apricot confit, passion fruit and vanilla ice cream | € | 9 |
| *Ananas al piatto<br>Plated pineapple | € | 5 |

Menù studiato dal nostro Chef Pasquale Patriciello e tutto lo Staff Bebo's

# LE BEVANDE

## ACQUA

| | | | |
|---|---|---|---|
| Acqua minerale "San Benedetto" | cl. 0,65 | € | 2,5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Birra | cl. 33 | € | 5 |
| Coca-Cola | | € | 4 |
| Fanta | | € | 4 |
| Sprite | | € | 4 |

## IN CARAFFA

| | | | |
|---|---|---|---|
| Coca-Cola | lt. 1 | € | 12 |
| Birra | lt. 1 | € | 13 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Birra | lt. 0,4 | € | 5 |
| Birra | lt. 0,2 | € | 3,5 |

# VINI BIANCHI & ROSSI

## AL CALICE

| | | |
|---|---|---|
| Verdicchio | € | 6 |
| Passerina | € | 6 |
| Pecorino | € | 6 |
| Rosato | € | 6 |
| Rosso Piceno | € | 6 |
| Rosso Conero | € | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| GewürzTraminer | € | 7 |
| Sauvignon | € | 7 |
| Chardonnay | € | 7 |

## VINI PICCOLI IN BOTTIGLIA

| | | | |
|---|---|---|---|
| Passerina | 0,375 | € | 12 |
| Verdicchio | 0,375 | € | 12 |
| Pecorino | 0,375 | € | 15 |

# BAR

| | | |
|---|---|---|
| Caffè | € | 2 |
| Caffè La Moretta | € | 4 |
| Orzo | € | 2,5 |
| Caffè corretto | € | 2,5 |
| Decaffeinato | € | 2,5 |
| Ginseng | € | 2,5 |

| | | |
|---|---|---|
| COPERTO | € | 3 |