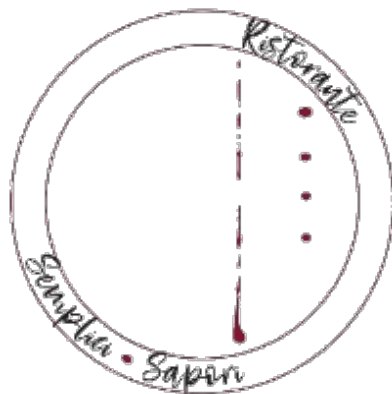




# *Menu*



# Antipasti

- Vitello tonnato, mandorle, acciughe, capperi e la sua salsa  14 €  
*Tranches fines de veau froid, almonds, anchovies, capers avec sa sauce*  
*Veal "tonnato" almonds, anchovies, capers with its sauce*
- Hummus di ceci, crunch di "Taralli" al finocchietto e verdure grigliate  14 €  
*Hummus de pois chiches, "Taralli" de fenouil croustillant et légumes grillés*  
*Chickpea hummus, fennel "Taralli" crunch and grilled vegetables*
- Prosciutto crudo di parma, melone e ciliegine di mozzarella di bufala  15 €  
*Jambon de Parme cru, melon et mozzarella de buffle cerises*  
*Parma ham, melon and buffalo mozzarella cherries*
- Tartare di Fassona con cipolle caramellate, citronette alla senape e corallo di parmigiano 16 €  
*Tartare de Fassona aux oignons caramélisés, citronette de moutarde et couronne de parmesan*  
*Fassona tartare with caramelised onions, mustard citronette and parmesan coral*
- Bes Tagliere – salumi, formaggi e confetture fatte in casa (1 persona)  14 €  
*Bes planche de charcuterie, fromage et confitures maison (1 personne)*  
*Bes "Maslè" platter - homemade cold cuts, cheeses and jams (1 person)*
- Gran Tagliere del "Maslè" – salumi, formaggi e confetture fatte in casa  26 €  
*Grande planche de charcuterie, fromage et confitures maison*  
*Grand "Maslè" platter - homemade cold cuts, cheeses and jams*

# Primi Piatti


Gnocchi di patate alla Bolognese "Gnocchi" de pommes de terre à la bolognaise Potato dumplings with Bolognese sauce	12,5 €
Crespelle alla parmigiana, melanzane mozzarella e pomodoro ✓ Crêpes à la "parmigiana", aubergine, mozzarella et tomate Crep alla "parmigiana" aubergine, mozzarella and tomato	13 €
Polenta concia gratinata con salsiccia al sugo ✕ Polenta au fromage avec saucisse à la tomate Polenta concia au gratin with sausage in sauce	13 €
Trofie al pesto di basilico, pomodorini secchi e mandorle al timo ✓ "Trofie" pasta au pesto de basilic, tomates séchées et amandes au thym "Trofie" pasta Farfalle with basil pesto, sun-dried tomatoes and thyme almonds	13 €
"Carbon-Bes" – La carbonara 2.0 Con uova montate, lardo, pancetta affumicata, guanciale e tuorlo d'uovo fritto Spaghetti 'Carbonara' avec œufs fouettés, bacon, lard fumé, "guanciale" et jaune d'œuf au plat Spaghetti 'Carbonara' with whipped eggs, bacon, smoked bacon, "guanciale" and fried egg yolk	14 €
Tagliolini all'uovo, burro e tartufo nero di estate ✓ Pasta "tagliolini" aux œufs, au beurre et à la truffe d'été noire Egg pasta "tagliolini" with butter and black summer truffle	20 €

# Secondi Piatti


Costolette d'agnello panate con rucola e pomodorini <i>Côtelettes d'agneau panées avec roquette et tomates cerises</i> <i>Breaded lamb chops with rocket and cherry tomatoes</i>			24 €
Tagliata di "Fassone" alla greca, arance, cipolla rossa, olive nere e salsa Tzatziki <i>Entrecôte de bœuf à la grecque, oranges, oignons rouges, olives noires</i> <i>et sauce Tzatziki</i> <i>Entrecote beef Greek style, oranges, red onion, black olives</i> <i>and Tzatziki sauce</i>	250 gr c.a. 250 gr env. 250-gr app.		25 €
Costata di manzo alla griglia olio e rosmarino <i>Côte de bœuf grillée à l'huile et au romarin</i> <i>Grilled rib-eye steak with oil and rosemary</i>	800 gr c.a. 800 gr env. 800-gr app.		30 €
Tacos shell con mirepoix di verdure <i>Tacos verdure et sauce tex mex</i> <i>Vegetable tacos and Tex-Mex sauce</i>		 	15 €

# Contorni

Patate fritte\* - steak house 5 €  
*Frites\* - steak house*  
*French-fried potatoes\* - steak house*

Patate al forno  6 €  
*Pommes de terre au four*  
*Baked potatoes*

Spinaci\* piccanti olio e peperoncino  6 €  
*Epinards épicés\* huile et piment*  
*Spicy spinach\* oil and chilli*

Insalatina mista (insalata verde e pomodorini)  6 €  
*Salade mixte (salade verte et tomates cerise)*  
*Mixed salad (green salad and cherry tomatoes)*

Mirepoix di verdure  7 €  
*Mirepoix de légumes*  
*Vegetable mirepoix*

Verdure grigliate  8 €  
*Légumes grillés*  
*Grilled vegetables*

# *Gli Hamburger\* 200 gr.*

CICCIOTTO 16 €

Carne di "Fassone", insalata, pomodoro, lardo, gorgonzola e noci  
*Viande "Fassone", salade, tomate, lard, gorgonzola et noix*  
*"Fassone" meat, salad, tomato, bacon fat, gorgonzola and walnuts*

NEW YORK 16 €

American Black Angus, insalata, pomodoro, cheddar, bacon, uovo  
American Black Angus, salade, tomate, cheddar, bacon, œuf  
American Black Angus, salad, tomato, cheddar, bacon, egg

MERIDIANO 16 €

Carne argentina, insalata, pomodoro, provola, anelli di cipolla\* e salsa  
piccante  
Viande argentine, salade, tomate, fromage à pâte filée, rondelles  
d'oignon\* et sauce piquante  
Argentine meat, salad, tomato, provolone, onion rings\*, and hot  
sauce

ALPEGGIO 16 €

Chianina toscana, insalata, pomodoro, funghi saltati, toma, aioli al prezzemolo  
*Bœuf "Chianina, salade, tomate, champignons, fromage toma, aioli au persil*  
*Chianina' beef, salad, tomato, mushroom, toma cheese, parsley aioli*

VIOLET  16 €

Hamburger di patate viola, insalata, pomodoro, formaggio vegano, melanzane  
grigliate  
*Hamburger de pommes de terre violettes, salade, tomate, fromage végétal,*  
*aubergine grillée*  
*Purple potato burger, salad, tomato, vegan cheese, grilled aubergine*

# Le insalate

- BES SALAD  12 €  
Insalata mista, finocchi, speck, mele, gherigli di noci, miele  
*Salade mixte, fenouil, jambon fumé, pommes, cerneaux de noix, miel*  
*Mixed salad, fennel, speck, apples, walnut kernels, honey*
- LA MONSOLEIL (omaggio allo Chalet)  12 €  
Insalata mista, pomodori, tonno, ciliegine di latte, uovo sodo  
*Salade mixte verte, tomates, thon, bouchées de mozzarella, œuf dur*  
*Mixed salad, tomatoes, tuna, mozzarella bites, hard-boiled egg*
- LA POLLASTRA 12 €  
Insalata mista, pomodori, nuggets di pollo\*, toma, olive "Leccino", crostini di pane  
*Salade mixte verte, tomates, nuggets de poulet\*, fromage toma, olives*  
*"Leccino", croûtons*  
*Mixed salad, tomatoes, chicken nuggets\*, toma cheese, "Leccino" olives, croutons*
- IL POKE' DEL BES  14 €  
Riso integrale, pollo al curry, edamame, mango, anacardi e pomodorini  
*Riz brun, poulet au curry, edamame, mangue, noix de cajou et tomates cerise*  
*Brown rice, curry chicken, edamame, mango, cashew nuts and cherry tomatoes*