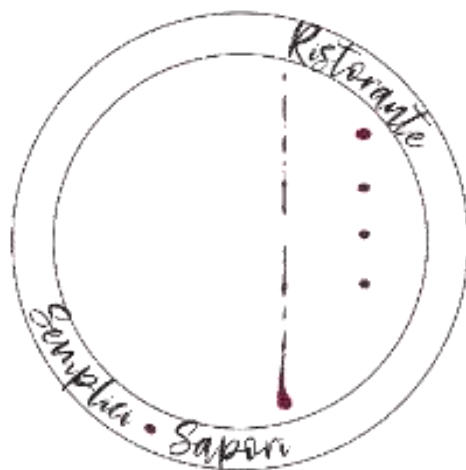










Menu

Pranzo




Antipasti

Entrée





- Flan di patate Blu, salsa robiola e chips di topinabur  14
Purple potato flan, robiola sauce and topinabur chips
Flan de pommes de terre violettes, sauce robiola et chips de topinabur
- Vitello tonnato con la sua salsa e pere al nebbiolo  14
Veal with tuna sauce, pistachios and "Nebbiolo" pears
Tranches fines de veau froid à la sauce au thon, et poires aux "Nebbiolo"
- Tarte tatin di cavolo rosso, maionese vegana allo zenzero  14
Red cabbage tarte tatin, vegan ginger mayonnaise
Tarte tatin au chou rouge, mayonnaise végétalienne au gingembre
- Tartare di "Fassone" piemontese, spicy maio, cipolle caramellate  16
e citronette alla senape
Piedmontese "Fassone" tartare, spicy maio, caramelised onions and mustard citronette
Tartare piémontais "Fassone", maio épicé, oignons caramélisés et moutarde citronette
- Bes tagliere – piccola selezione di salumi e formaggi accompagnati  14
da confetture fatte in casa (1 persona)
Bes "Maslè" platter homemade cold cuts, cheeses and jams (1 person)
Bes planche de charcuterie, fromage et confitures maison (1 personne)
- Gran tagliere del "Maslè" selezione di salumi e formaggi accompagnati  26
da confetture fatte in casa
"Maslè" platter - homemade cold cuts, cheeses and jams
Assiette de charcuterie du "Boucher" avec charcuterie, fromage et confitures maison

Primi

Premiers plats






- Gnocchi di patate al ragù bolognese 13
Gnocco with meat sauce Bolognese
Gnocchi à la sauce bolognaise
- Crêpes gratinate al forno ripiene ai carciofi, ricotta e crunch di mandorle ✓ 13
Baked crepes au gratin filled with artichokes, ricotta and almond crunch
Crêpes gratinées au four garnies d'artichauts, de ricotta et de croquant d'amandes
- "Carbon-Bes" – La carbonara 2.0 14
uova montate, lardo, pancetta affumicata, guanciale e tuorlo d'uovo fritto
"Carbon-Bes" - The carbonara 2.0
whipped eggs, lard, smoked bacon, bacon and fried egg yolk
"Carbon-Bes" Spaghetti Carbonara avec œufs fouettés, bacon, lard, lard doux, jaune d'œuf frit
- Tagliolini al tartufo di Norcia ✓ 20
Tagliolini with Norcia truffle
Tagliolini à la truffe de Norcia
- Cosa bolle in pentola??? Zuppa fumante del giorno creata dallo chef  11
What's boiling in the pot ??? Soup of the day
Qu'est-ce qui bout dans la marmite ?? Soupe du jour

Selezione di polente

- Polenta "Taragna" con salsiccia al sugo  13
Polenta "Taragna", buckwheat flour, with sausage sauce
Polenta "Taragna", farine de sarrasin, avec saucisse à la tomate
- Polenta "Concia" - farina di mais con gorgonzola, toma, fontina e grana  ✓ 13
Polenta "Concia" - cornmeal with gorgonzola, toma, fontina and parmesan cheese
Polenta "Concia" - semoule de maïs avec gorgonzola, toma, fontina et parmesan
- Polenta al tegamino con uovo all'occhio di bue e funghi trifolati  ✓ 13
Polenta al tegamino with fried egg and mushrooms
Polenta al tegamino avec œuf au plat et champignons
- Polenta "Concia" con salsiccia al sugo  15
Polenta "Concia" with sausage sauce
Polenta "Concia" avec saucisse à la tomate

Secondi piatti

Deuxièmes plats

- Scaloppina di pollo ruspante al bergamotto e lime 20
Free-range chicken escalope with bergamot and lime
Escalope de poulet fermier à la bergamote et au citron vert
- Tagliata di "Fassone" razza piemontese con scalogno caramellato  25
e riduzione di ribes
Cut of meat Piedmontese skate with caramelised shallots and ribes reduction
Côte de bœuf de "Fassona" de Raie du Piémont aux échalotes caramélisées et réduction de cassis
- Costolette d'agnello French rack panate con rucola e pomodorini 24
Breaded lamb chops with rocket and cherry tomatoes
Cotelettes d'agneau panée avec roquette et tomates cerises
- Spiedino di tomette grigliate, cavolo rosso, carciofi e funghi trifolati   18
Grilled tomette skewer with red cabbage, artichokes and mushrooms
Brochette de tomette grillée chou rouge, artichauts et champignons
- Tacos Messicani con mirepoix di verdure e maionese vegana allo zenzero   16
Mexican tacos with vegetable mirepoix and vegan ginger mayonnaise
Tacos mexicains avec mirepoix de légumes et mayonnaise végétalienne au gingembre

Contorni

Guarnitures

Verdure di stagione grigliate <i>Grilled seasonal vegetables</i> <i>Légumes de saison grillés</i>	8
Spinaci piccanti * - olio e peperoncino Spicy spinach * - oil and chilli Epinards épicés * - huile et piment	7
Mirepoix di verdure <i>Vegetable mirepoix</i> <i>Mirepoix de legumes</i>	7
Patate novelle al forno <i>Baked new potatoes</i> <i>Pommes de terre nouvelles au four</i>	6
Insalatina misticanza (insalata verde e pomodorini) <i>Mixed salad (green salad and cherry tomatoes)</i> <i>Salade mixte (salade verte et tomates cerises)</i>	6
Patate fritte * - steak house fritte <i>Fried potatoes * - fried steak house</i> <i>Frites * - steak house</i>	5

* Prodotto surgelato in assenza di prodotto fresco. Alcuni alimenti potrebbero subire processo di abbattimento a -18°

* Produit congelé en l'absence de produit frais. Certains aliments peuvent subir une réfrigération rapide à -18°

* Frozen product in the absence of fresh product. Some foods could be chilled to - 18°

*Gli Hamburger**

Les hamburgers 200 gr.

CICCIOTTO

16

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

MERIDIANO

16

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

NEW YORK

16

American Black Angus, insalata, pomodoro, cheddar, bacon, uovo fritto
American Black Angus, salad, tomato, cheddar, bacon, fried egg
American Black Angus, salade, tomate, cheddar, bacon, œuf au plat

TIROLESE

16

Carne di "Chianina" toscana, insalata, pomodoro, speck e brie, patate al vapore
Tuscan "Chianina" meat, salad, tomato, speck and brie, steamed potatoes
Viande de "Chianina" de Toscane, salade, tomate, jambon fumé et brie, pommes de terre vapeur

BOSCAIOLO

16

Fungo-burger, insalata, pomodoro, spinaci* piccanti e mozzarella fior di latte
Mushroom-burger, salad, tomato, spicy spinach and fior di latte mozzarella cheese*
Champignon-burger, salade, tomate, épinards épicés et mozzarella fior di latte*

* Prodotto surgelato in assenza di prodotto fresco. Alcuni alimenti potrebbero subire processo di abbattimento a -18°

* Produit congelé en l'absence de produit frais. Certains aliments peuvent subir une réfrigération rapide à -18°

* Frozen product in the absence of fresh product. Some foods could be chilled to -18°

Le insalate

Salades

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

* Prodotto surgelato in assenza di prodotto fresco. Alcuni alimenti potrebbero subire processo di abbattimento a -18°

* Produit congelé en l'absence de produit frais. Certains aliments peuvent subir une réfrigération rapide à -18°

* Frozen product in the absence of fresh product. Some foods could be chilled to - 18°

€ 12.50

Kids Menu

1. **PLIN AL POMODORO**

Ravioli stuffed with meat in tomato sauce
Raviolis farcis à la viande à la sauce tomate

2. **GNOCCHI AL PESTO**

Potato gnocchi with pesto
Gnocchi de pomme de terre au « Pesto »

3. **COTOLETTA ALLA MILANESE**

Milanese cutlet
Escalope à la Milanaise

4. **CHEESEBURGER***

con pane insalata e pomodoro
with salad bread and tomato
avec pain de salade et tomate

+

PATATINE FRITTE

*Fried potatoes * - fried steak house*
*Frites * - steak house*

+

BIBITA

Coca cola lattina o The o Acqua
Coca Cola can / Tea / Water
Canette de Coca ou thé ou eau

*Prodotto surgelato

* Frozen product

* Produit congelé

Dessert

Dolci al cucchiaino

Tiramisù	6,50
Panna cotta naturale	6,50
Panna cotta frutti di bosco	6,50
Bûnet piemontese	6,50
Bûnet bianco	6.50
Cheese cake frutti di bosco	6.50
Crème Brûlée	

Dolci monoporzione

Strude di mele	6.50
Tarte Tatin	6.50
Salame al cioccolato	6.50
Brownie al cioccolato	6.50