

BEAUTY

RESTAURANT&DRINK



LA NOSTRA FILOSOFIA

La cucina Beauty nasce da prodotti stagionali scelti con amore, trasformati con rispetto e creatività. Crediamo nei piccoli dettagli, nella cura del servizio e nella magia che si crea quando un'occasione diventa un luogo di condivisione.

Beauty è il posto dove il gusto diventa un momento da ricordare, insieme.

INDICE

ANTIPASTI PAGINA 4

PRIMI PAGINA 5

SECONDI PAGINA 6

TAPAS PAGINA 7-8

ALL DAY PAGINA 9

DOLCI PAGINA 10

ALLERGENI PAGINA 11

ANTIPASTI

3-10

Battuta di carne cruda di razza Piemontese con i suoi condimenti 16,00
Battuta of raw Piedmontese breed meat with its seasonings

1-4-6-7

Pane caldo, burro e acciughe del Cantabrico 15,00
Warm bread, butter and anchovies of Cantabrico

1-7

Tarte tatin di cipolla bionda con fondata di Raschera
e micrortaggi biomatto 14,00
*Tarte tatin of blond onion with Raschera fondue
and biomatto microgreens*

2-4-14

Tiepido di mare (calamari*, gambero*, polpo*) 15,00
Warm sea salad (squid, shrimp *, octopus*)*

1-3-7 

Flan di asparagi con crema all'uovo e micrortaggi biomatto 14,00
Asparagus flan with egg cream and biomatto microgreens

PRIMI

12

Risotto ai funghi porcini con riduzione di vino rosso
Porcini mushrooms with red wine reduction

18,00

1-3-14

Spaghettone di Gragnano IGP al ragù di polpo*
Spaghettone of Gragnano IGP with octopus ragù*

19,00

1-3  

Vellutata di fagioli cannellini, erbette spadellate
e crostini alla paprika

16,00

*Creamy cannellini bean soup, sautéed herbs
and paprika Croutons*

1-3-7-8

Raviolo ai tre arrosti, fondo di carne, fondua di Raschera
e nocciole tostate

19,00

*Ravioli with three roasts, meat stock, Raschera cheese fondue
and toasted hazelnuts*

SECONDI

3

Tagliata di angus piastrata con patate saltate e maionese al pepe 27.00
Cut angus beef with sautéed potatoes and pepper mayonnaise

1-3-7 

Uovo al tegamino gratinato al forno con spinacio saltato 15.00
e crema di formaggio dell'Ossola
*Fried egg au gratin with sautéed spinach
and Ossola cheese cream*

1-2-4-14

Zuppetta di mare* accompagnata da crostoni di pane croccante 21.00
Seafood soup accompanied by crispy bread crouton*

TAPAS ————— **MIX BEAUTY TAPAS** 22.00

Selezionate dallo cheff da 6 pz

AUREA⁷  4.00

Hummus di barbabietola rossa, scaglie di pecorino, microortaggi biomatto
Beetroot hummus, pecorino cheese flakes and biomatto microgreens

AVOCADO¹⁻⁷⁻⁸  4.00

Pane ai cereali, salsa guacamole, melagrana, formaggio spalmabile
e pinoli tostati

*Multi-grain bread, guacamole, pomegranate cream cheese
and toasted pine nuts*

BREAKFAST¹⁻³ 4.00

Pane croccante, pancetta piastrata e ovetto di quaglia

Crispy bread, grilled bacon and quail egg

BRUSCA¹⁻⁷ 4.50

Crostone di pane, salsiccia sbriciolata, stracchino, paprika

Crouton crumbled sausage, stracchino cheese and paprika

CALAMARO¹⁻⁴ 4.50

Spiedino di calamari* fritto, patate dorate e salsa alle erbette

Fried squid skewer, golden potatoes and herb sauce*

CROQUETAS ¹⁻⁵⁻⁷ 4.00

Burger di rösti farcito con culatta, rucola e stracchino

Rösti burger stuffed with culatta, arugula and stracchino cheese

DOLCE FUMO ¹⁻⁷ 4.50

Tomino di montagna avvolto nello speck cotto

servito su pane tostato con pere caramellate e miele

Mountain tomino wrapped in cooked speck

served on toasted bread with caramelized pears and honey

DORATA ¹⁻⁴⁻⁷ 4.50

Polentina fritta, crema di baccalà mantecato e spezie

Fried polenta, creamed cod and spices

TAPAS

FLOWER ¹⁻⁵⁻⁷

4.50

Fiore di zucca ripieno di ricotta vaccina, pastellato e fritto
servito su crema di zucchina, salvia e limone

*Zucchini flowers stuffed with ricotta cheese, battered and fried
served on a zucchini, sage, and lemon cream*

GALLEGA ¹⁴

4.50

Polpo* piastrato, patata croccante e paprika

Grilled octopus, crispy potato and paprika*

MILANESE ³

4.50

Riso al saltato alla milanese con battuta di carne, maionese al limone
microortaggi biomatto

*Stir-fried rice with minced meat, lemon mayonnaise
and biomatto microgreens*

NORMA ¹⁻⁵⁻⁷

4.00

Polpettina di Melanzana su salsa di pomodoro, cacio ricotta e basilico
Beetroot hummus, pecorino cheese flakes and biomatto microgreens

OSSOLANA ¹⁻⁷

4.50

Palentina piastrata, toma dell'Ossola, funghi e microortaggi biomatto
Grilled palentina, Ossola toma, mushrooms and biomatto microgreens

PULLED ¹⁻³

4.00

Mini panino di pulled pork con maionese al pepe

Mini pulled pork sandwich with pepper mayonnaise

TACOS ¹⁻³

4.50

Cavolo rosso marinato, sfilaccio di maiale e spicy mayo

Marinated red cabbage, pulled pork and spicy mayo

SHRIMP ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁶

4.50

Gambero* avvolto in pasta kataifi e fritto

servito su maionese alla salsa di soia

Shrimp wrapped in kataifi dough fried served with soy mayonnaise*

ALL DAY

IBERICO 1-3-5

14.00

Sandwich di pane, pulled pork, cipolla caramellata, misticanza maionese alla paprika, servito con patatine fritte*

*White bread sandwich, pulled pork, caramelized onion, mixed salad, paprika mayonnaise, served with french fries**

MEDITERRANEO 1-5-7-14

14.50

Sandwich di pane bianco, polpo* scottato, pomodorino fresco stracciatella e pesto di basilico, servito con patatine fritte*

White bread sandwich, seared octopus, fresh cherry tomato stracciatella and basil pesto, served with french fries**

PATATINE 1-3-5

5.00

Porzione di patatine fritte*

*Portion of french fries**

Degustazione formaggi locali 7

14.00

Local cheeses



Degustazione salumi locali

14.00

Tasting of local cured meats

DOLCI

la nostra pasticceria

3-7

€ 6,00

Sfera ai 3 cioccolati servita con salsa ai frutti di bosco calda
Three-chocolate sphere served with warm berry sauce

1-3-7

€ 6,00

Tiramisù classico
Classic tiramisù

1-3-7-8

€ 6,00

Cheesecake al pistacchio con salsa passion fruit
e granella di nocciola
*Pistachio cheesecake with passion fruit sauce
and chopped hazelnuts*

ALLERGENI

- 1 - CEREALI contenenti glutine e prodotti derivati
- 2 - CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3 - UOVA e prodotti a base di uova
- 4 - PESCE e prodotti a base di pesce
- 5 - ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6 - SOIA e prodotti a base di soia
- 7 - LATTE e prodotti a base di latte
- 8 - FRUTTA A GUSCIO e prodotti derivati
- 9 - SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10 - SENAPE e prodotti a base di senape
- 11 - SESAMO semi e prodotti a base di sesamo
- 12 - SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- 13 - LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14 - MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

I piatti contrassegnati con  vegetariani,  vegani

I piatti contrassegnati con (*) asterisco in base alla disponibilità
potrebbero essere surgelati o abbattuti

Assapora ogni Piacere

Piazza del Popolo, 16
28041 Arona NO
Tel. 0322 600146

www.rafmanagement.com

Ci trovi anche al

Pasticcino

LAVORA

Speakeasy
liquid bar

CON NOI



SEGUICI SUI SOCIAL