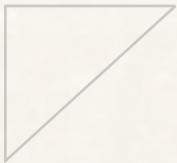




BEAUTY

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 fonduta di Raschera 14.00
e micrortaggi biomatto
*Tarte tatin of blond onion with Raschera fondue
and biomatto microgreens*

2-4-14

Tiepido di mare (calamaro*, 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 18.00
Porcini mushrooms with red wine reduction

1-3-14

Spaghettone di Gragnano IGP al ragù di polpo* 19.00
Spaghettone of Gragnano IGP with octopus ragù*

1-3  


Vellutata di fagioli cannellini, erbette spadellate 16.00
e crostini alla paprika
*Creamy cannellini bean soup, sautéed herbs
and paprika Croutons*

1-3-7-8

Raviolo ai tre arrosti, fondo di carne, fonduta di Raschera 19.00
e nocciole tostate
*Ravioli with three roasts, meat stock, Raschera cheese fondue
and toasted hazelnuts*

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 chef 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 tostatati

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 calamaro* fritto, patate dorate e salsa alle erbe

Fried squid skewer, golden potatoes and herb sauce*

CROQUETAS¹⁻⁵⁻⁷ 4.00

Burger di rösti farcito con culatta, rucola e stracchino

Rösti burger stuffed with culatta, arugula and stracchino cheese

DOLCE FUMO¹⁻⁷ 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

DORATA¹⁻⁴⁻⁷ 4.50

Polentina fritta, crema di baccalà mantecato e spezie

Fried polenta, creamed cod and spices

TAPAS

FLOWER¹⁻⁵⁻⁷

4.50

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

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

GALLEGA¹⁴

4.50

Polpo* piastrato, patata croccante e paprika

Grilled octopus, crispy potato and paprika*

MILANESE³

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*

NORMA¹⁻⁵⁻⁷

4.00

Polpettina di Melanzana su salsa di pomodoro, cacio ricotta e basilico

Beetroot hummus, pecorino cheese flakes and biomatto microgreens

OSSOLANA¹⁻⁷

4.50

Palentina piastrata, toma dell'Ossola, funghi e microortaggi biomatto

Grilled palentina, Ossola toma, mushrooms and biomatto microgreens

PULLED¹⁻³

4.00

Mini panino di pulled pork con maionese al pepe

Mini pulled pork sandwich with pepper mayonnaise

TACOS¹⁻³

4.50

Cavolo rosso marinato, sflaccio di maiale e spicy mayo

Marinated red cabbage, pulled pork and spicy mayo

SHRIMP¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁶

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*

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

Azzapora ogni Piacere

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

www.rafmanagement.com

Ci trovi anche al

Pasticcino

Speakeasy
liquid bar

LAVORA



CON NOI



SEGUICI SUI SOCIAL