

BEAUTY

RESTAURANT & DRINK

FOOD

INDICE - INDEX

TAGLIERI/PLATTERS PAG. 4

TAPAS PAG. 4

CONTORNI/SIDES PAG. 9

POKÈ BOWL PAG.10

INSALATE/SALADS PAG.12

SANDWICHES PAG.13

PASTICCERIA/PASTRIES PAG.14

ALLERGENI/ALLERGENS PAG.15

LA NOSTRA FILOSOFIA

La cucina Beauty nasce da prodotti stagionali,
scelti con amore e 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.

OUR PHILOSOPHY

*Beauty cuisine is born from seasonal
products chosen with love
transformed with respect and creativity.*

*We believe in the small details
in attentive service, and in the magic that is created when
an occasion becomes a place of sharing.
Beauty is the place where flavor becomes
a moment to remember, together.*

BEAUTY
RESTAURANT&DRINK

TAGLIERI - PLATTERS



1-7

**Tagliere di formaggi locali
marmellate e pane caldo**



9

Local cheese board with jams and warm bread

1

**Tagliere di salumi locali
servito con frutta fresca e pane caldo**

9

Local cured meat board served with fresh fruit and warm bread

1

**Tagliere di salumi e formaggi locali
servito con frutta fresca, marmellate e pane caldo**

15

*Local cured meat and cheese board served
with fresh fruit jams, and warm bread*

TAPAS CARNE - MEAT TAPAS

1-6

**Bao di maialino sfilacciato*,
salsa bbq -teriyaki e cipolla croccante**

6

Pulled pork bao with bbq-teriyaki sauce
and crispy onions*

1-10

**Costine glassate al fondo di carne e miele
con riduzione di zafferano e wasabino**

8

*Glazed pork ribs in meat jus and honey
with a saffron reduction and wasabina*

BEAUTY
RESTAURANT&DRINK

1-3-10

Tartare di Fassona piemontese 7
con crumble salato croccante, emulsione di senape
in agrodolce e capperi fritti

*Piedmontese Fassona beef tartare
with crispy savory crumble,
sweet and sour mustard emulsion, and fried caper*

1-6

Gyoza di carne* scottati 7
con salsa ponzu e coriandolo

*Pan-seared meat *gyoza
with ponzu sauce and coriander*

3-4

Carpaccio di manzo, 7
rucola selvatica, salsa tonnata
e verdure dell'orto in agro

*Beef carpaccio with wild arugula
tuna sauce, and pickled garden vegetables*

3-10

Tacos di cavolo verde, maialino sfilacciato 6.5
e maionese alla paprika

*Green cabbage tacos, with pulled pork
and paprika mayonnaise*

TAPAS PESCE – SEAFOOD TAPAS

1-3-4

**Acciughe* impanate e ripiene
con maionese al lime**

Stuffed and breaded anchovies
with lime mayonnaise*

7

1-14

**Capasanta scottata,
crema di piselli e crumble salato**

*Seared scallops with pea
cream and savory crumble*

6

1-2-6

**Gamberi * avvolti in pasta kataifi
e fritti con maionese di soia**

Fried kataifi-wrapped prawns
with soy mayonnaise*

7

1-2-6

**Gyoza di gamberi * scottati
con salsa ponzu e coriandolo**

Prawn gyoza
with ponzu sauce and coriander*

8

4-8

Tartare di tonno*, mango e pistacchi

Tuna tartare, with mango, and pistachios*

8

7-14

**Tentacolo di polpo* piastrato
con crema di patata affumicata e paprika**

10

*Seared octopus tentacle **

with smoked potato cream and paprika

1-2-7

**Paccheri di Gragnano
con stracciatella agli agrumi
e tartare di gambero rosso***

7

*Gragnano paccheri with citrus-infused stracciatella
and red prawn* tartare*

1-4

**Tataki di tonno* con demi-glace di carne
e cipolla rossa caramellata**

8

Tuna tataki with meat demi-glacé

and caramelized red onions

4-7

**Riso nero, cubi di salmone* marinato,
stracciatella di bufala, pomodorino giallo,
olio al basilico**

8

Black rice with salmon cubes

buffalo stracciatella cheese

yellow cherry tomatoes, and basil oil

1-4-7

**Spaghettoni burro, acciuga e limone,
con pane croccante salato**

7.5



Thick spaghetti with butter, anchovy

and lemon, topped with crispy savory breadcrumbs


TAPAS VERDURE – VEGETABLE TAPAS

7 



**Tataki di anguria con feta salsa al basilico
e scorza di limone** 6
*Watermelon tataki with feta, basil sauce
and lemon zest*

1-3-10-11  

**Polpettine di melanzane
con salsa thai e coriandolo** 6.5
Eggplant croquettes with thai sauce and coriander

1-6  

**Tacos di funghi* glassati con riduzione di soia,
maionese vegana e cetriolini** 6.5
Glazed mushroom tacos with a soy reduction
vegan mayonnaise, and pickles*

1-6-11  

**Tempura di zucchine, melanzane
e cipolla, con salsa di soia** 6.5
Zucchini, eggplant, and onion tempura with soy sauce

@NTORNI – SIDES

7	 	Edamame*	4
7	 	Funghi mix* <i>Mixed mushrooms*</i>	4
11	 	Patate fritte <i>French fries</i>	4
	 	Insalatina fresca <i>Fresh side salad</i>	4
	 	Pomodorini misti <i>Mixed cherry tomatoes</i>	4
9	 	Caponatina di verdure <i>Vegetable "caponata"</i>	4

POKÉ BOWL

14

Componi il tuo piatto in 4 semplici passi:

Build your dish in 4 easy steps:

1) SCEGLI LA TUA BASE

Choose your base

Riso nero o bianco

White or black rice

2) AGGIUNGI LA TUA PROTEINA:

Add your protein::

Due Proteine a scelta

Choose two proteins

PROTEINE

Proteins

Polpo*

*Octopus**

Gamberi*

*Shrimp**

Salmone*

*Salmon**

Tonno*

*Tuna**

Pollo*

*Chicken**

Pulled Pork

Pulled Pork

Proteina extra: 1,5 cad.

Extra protein: 1.5 each

BEAUTY
RESTAURANT&DRINK

3) ARRICCHISCI IL GUSTO:

Add a flavor kick :

**Seleziona quattro
ingredienti freschi**

*Pick four
fresh toppings*

INGREDIENTI

Ingredients

Ingredienti extra:

1,5 cad.

Extra ingredients:

1.5 each

Pomodorini gialli *Yellow cherry tomatoes*

Pomodorini rossi *Red cherry tomatoes*

Olive taggiasca *Taggiasca olives*

Edamame* *Edamame**

Anguria *Watermelon*

Melone *Melon*

Feta *Feta cheese*

Funghi* *Mushrooms**

Caponata *Vegetable "Caponata"*

4) PER FINIRE:

The perfect finish:

**Completa con le nostre salse
e una finitura croccante**

*Complete with our sauces
and a crunchy topping*

1-3-4-6-10-11

SALSE

Sauces

Salsa Pokè *Pokè sauce*

Salsa Yogurt *Yogurt sauce*

Salsa Soia *Soia sauce*

Salsa Teryaki *Teryaki sauce*

Salsa Tzatziki *Tzatziki sauce*

Salsa Caesar *Caesar dressing*

1-6-10-11

CROCCANTE

Dress

Sesamo Nero *Black sesame seeds*

Cipolle Croccanti *Crispy onions*

Noci *Walnuts*

INSALATE – SALADS

1-3-4-7-10

CAESAR SALAD

12

La classica insalata americana composta da insalata, uova sode, grana padano, crostini di pane, salsa caesar con pollo* grigliato

*The classic american salad with salad, croutons caesar sauce, boiled eggs, italian cheese, grilled chicken**

7

GRECA

11

Insalata di campo, olive, feta, cetrioli, salsa tzatziki, pomodorini misti

Field salad with olives, feta cheese, cucumbers, tzatziki sauce and mixed cherry tomatoes

SANDWICHES – SANDWICHES

1-3-7-10

PULLED

9

**Pulled pork, cipolla caramellata
provola in piastra e maionese**

*Pulled pork with caramelized onions
grilled provola cheese, and mayonnaise*

1-4-7-8

MEDITERRANEO

11

**Tartare di tonno*, stracciatella, pesto di zucchine
e pomodorini di Pachino**

Tuna tartare with stracciatella cheese
zucchini pesto, and Pachino cherry tomatoes*

PASTICCERIA PASTRIES



**"Lasciatevi consigliare dal nostro personale
per la scelta del dessert.
Ogni giorno vi attende
un'ampia selezione di pasticceria artigianale
pensata per soddisfare**

ogni vostro desiderio."

*"Let our staff guide you in
choosing your dessert.
Every day a wide selection of artisanal pastries
awaits you, crafted to satisfy
your every desire."*

ALLERGENI ALLERGENS

- 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

- 1 - CEREALS *Cereals containing gluten and derived products*
- 2 - CRUSTACEANS *Crustaceans and crustacean-based products*
- 3 - EGGS *Eggs and egg-based products*
- 4 - FISH *Fish and fish-based products*
- 5 - PEANUTS *Peanuts and peanut-based products*
- 6 - SOYBEANS *Soybeans and soy-based products*
- 7 - MILK *Milk and dairy products (including lactose)*
- 8 - NUTS *and derived products*
- 9 - CELERY *and celery-based products*
- 10 - MUSTARD *and mustard-based products*
- 11 - SESAME SEEDS *Sesame seeds and sesame-based products*
- 12 - SULPHITES *in concentrations above 10mg/kg*
- 13 - LUPIN *Lupin and lupin-based products*
- 14 - MOLLUSCS *Molluscs and mollusc-based products*

Dishes marked with  vegetarian,  vegan

Dishes marked with (*) may be frozen or blast-chilled
depending on seasonal availability.

Assapora 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