

Mexican Passion

Fajitas di Manzo con verdure, jalapenos e salse messicane — 16,00

Fajitas di Pollo con verdure, jalapenos e salse messicane — 17,00

Fajitas di Gamberi con verdure, jalapenos e salse messicane — 18,00

Appetizer – per iniziare

Nachos con salsa al formaggio

e jalapenos — 9,00

Nachos Misti — 11,00

Nachos Carne — 10,00

Onion rings Anelli di cipolla fritti — 8,00

Las Vegas: alette di pollo fritte americane

leggermente piccanti — 11,00

Bevande

Acqua 1/2 L. — 1,50

Acqua 1 L. — 3,00

Bibite: — 3,00

Coca Cola

Fanta

Sprite

Thè al limone e pesca.

Succo di Frutta — 2,50

Birre in bottiglia: — 5,00

Corona

Becks

Ceres

Malastrana.

Amani, liquori — 3,00

Ampia selezione di Whisky, Grappe, Cognac e Brandy.

Coperto 1,00 €

Insalatore

Greca

con insalata verde, pomodori, mozzarella, mais e tonno — 10,00

Pollo

con pollo grigliato, insalata verde, olive, pomodoro, mais — 10,00

Mediterranea

con insalata verde, mozzarella, gamberetti, salsa rosa, olive — 10,00

Nizzarda

con uova, tonno, fagiolini, pomodori, patate, olive e acciughe — 10,00

Vegetariani e non

Mix di verdure

tavolozza di verdure di stagione alla brace — 7,00

Tomino piemontese

con tavolozza di verdure alla brace — 10,00

Selezione dolci

Preparati ogni giorno dal nostro Chef — 5,00

Il nostro gelato artigianale... solo con materie prime di qualità, latte e frutta fresca... chiedi i tuoi gusti!!!

Sorbetto di frutta fresca alcolico o analcolico. — 5,00

I nostri caffè

Caffè espresso — 1,50

Caffè corretto — 2,00

caffè golardo — 3,00

Espresso, cacao, gelato al fioridlatte panna montata.

Caffè dessert:

espresso, cacao, salsa alla nutella, gelato alla crema, panna montata, granella di nocciole — 4,00



La Steakhouse

"Gli specialisti della cottura su brace di quercia"

66

End of the Trail

IL METODO BEBA

Tre sono gli elementi che differenziano la nostra Steakhouse e che caratterizzano il "Metodo Beba" quando si parla di brace, bistecche e cotture perfette:

1) La Quercia (Encina) è il legname che abbiamo scelto per alimentare il nostro forno "Josper", semplicemente il forno più avanzato che esista in commercio per la cottura su brace viva. Il carbone di quercia, che brucia a 350°C, è l'elemento essenziale per cauterizzare (e quindi prevenire l'effetto "asciutto") e cuocere alla perfezione qualsiasi taglio di carne, rendendolo morbido, succoso, affumicato.

2) La Scottina Piemontese è, invece, l'animale principe della nostra selezione di carni, che potrai trovare in ogni taglio: fiorentina, filetto, entrecôte, tagliata, hamburger. Selezioniamo solamente femmine di Manzo con frollatura minima di 18 giorni, per garantire il corretto rassamento dei tessuti e, quindi, la massima bontà possibile.

3) La "Cottura Perfetta" è, infine, la metodologia di rosolatura e cottura che adottiamo per garantirvi sia l'imprevedibile croccantezza esterna (che definisce la differenza tra una buona bistecca e una pessima) sia la morbidezza, succosità e leggera affumicata caratteristica di ogni nostro piatto.

BEBA

La Steakhouse

Sua eccellenza: La Fiorentina

Fiorentina di Scottona Piemontese del "Metodo Beba", alla brace, servita su pietra e accompagnata da 6 salse e fagioli cannellini, come nella tradizione toscana.

Se ordini la nostra Fiorentina, puoi scegliere il "Coltello da Bistecca" che preferisci da una nostra selezione. — all'etto 4.50

Il Filetto

Filetto di Scottona Piemontese del "Metodo Beba", alla brace, servito su pietra con contorno — 21,00

La Costata

Costata di Scottona Piemontese cotta alla brace servita su pietra. — all'etto 3.50

L'Entrecote

Entrecote di Scottona Piemontese alla brace di quercia, con Medaglione di burro "Maitre Hotel" (burro aromatizzato con sale, limone, prezzemolo fresco, pepe) — 16,00

Le Costine in salsa BBQ

Costine di suino alla brace con salsa BBQ affumicata texana — 13,00

Il Galletto speziato

Galletto Amburghese spaccato, alla diavola con salsa piccante, cotto su brace di quercia — 13,00

L'intruso: La cotoletta

Cotoletta di maiale panata alle nocciole e pane del giorno prima, frita in burro chiarificato sfrigolante — 12,00

Sua maestà: Le Tagliate

"Cottura Perfetta" scegli tra queste 4 versioni:

- Con Funghi Finferli e formaggio Bitto DOP — 17,00
- Con Radicchio Tardivo e scaglie di Castelmagno DOP — 17,00
- Con Sedano rapa scottato alla piastra e Pecorino allo Zafferano — 17,00
- Con Rucola fresca e scaglie di Parmigiano Reggiano "18 Mesi" DOP — 16,00

La Grigliatona

Grigliata mista di carne alla brace, selezione più che abbondante di Scottona Piemontese e di maialino nazionale — 19,00

Il Nostro Spiedone Mix

Spiedone misto di carne alla brace con verdure e pannocchia canadese. — 17,00

Tutti i piatti di carne comprendono il contorno. Puoi scegliere tra: patate affumicate alla brace, patate al forno, patate fritte o verdure alla brace

Ognuno dei nostri Burger (300 gr.) è preparato esclusivamente a mano, con carne selezionata proveniente dai tagli più pregiati (filetto e controfiletto) di Scottona Piemontese.

Gli ingredienti che usiamo per farcire i Burger sono tutti freschi e, quando possibile, a KM Zero. Le salse sono tutte fatte seguendo le ricette codificate del "Metodo Beba". La cottura avviene su brace di Quercia, e solo al momento dell'ordine (non usiamo precotture di alcun tipo).

[Tutti i nostri Burgers comprendono il contorno di patate fritte]

Big Beba burger

Pane americano, Burger di Scottona Piemontese (300 gr.), pomodoro Ramato, Lattughino, Speck artigianale del Trentino Alto Adige, Brie, Rosti di patate, Salsa rosa ricetta "metodo Beba" casa — 15,00

Bonnie (per lui)

Pane americano, Burger di Scottona Piemontese (300 gr.), pomodoro Ramato, Lattughino, Cipolle stufate, bacon affumicato, Fontina "Aosta", Salsa tonnata "Metodo Beba" — 16,00

Clyde (per lei)

Pane americano, Burger di Scottona Piemontese (300 gr.), peperoni arrostiti su brace, lattughino, Uovo "Occhio di Bue" alla brace, Crudo di Vigizzo, Gorgonzola di Anzola, Jalapenos, Salsa al tabacco "Metodo Beba" — 16,00

Lo Sky-Burger

Un Grattacielo di Maxi-Burgers, con Quattro tipologie di carne differenti internazionali certificate tra cui Chianina, Scottona Piemontese, Kobe, Angus scozzese, Roastbeef Argentino, Maialino Iberico farciti con ricette ad hoc e con Quattro tipologie di Formaggi italiani DOP differenti. — 70,00 (consigliato per 4 persone)

I Maxi Burger

American Dream

Con carne di "Kobe"
Pane americano, Pomodoro ramato, Bacon affumicato scottato, Formaggio Cheddar, Salsa profumata al Jack Daniels "Metodo Beba" — 19,00

Italian Lover

Con carne di Chianina
Pane americano, Frittatina di uova e olive di Taggia, Crudo di Parma "18 Mesi", Robiola ai Tre Latti, Salsa di pomodorini secchi Demeترا — 19,00

New York burger

Pane americano, Burger di Scottona Piemontese (300 gr.), pomodoro Ramato, Lattughino, Bacon affumicato, Formaggio Edamer, uovo "Occhio di Bue" alla Braca, Maionese — 15,00

Ossolano

Pane americano, Burger di Scottona Piemontese (300 gr.), pomodoro Ramato, Lattughino, Lardo della Val Vigizzo, Bettelmatt della Val Formazza, maionese ai funghi porcini "Metodo Beba" — 16,00

Bonnie & Clyde

I due Burgers della lista, uno dolce e l'altro piccante, da condividere in coppia, per gustare l'abbinamento perfetto creato dal nostro Chef — 30,00

Americana

salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte, origano — 7,50

La cotto e funghi

salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, origano — 8,00

La tonno e cipolle

salsa di pomodoro, mozzarella, tonno all'olio d'oliva, cipolle saltate, origano — 7,50

La 4 stagioni

salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, carciofini, olive nere, origano — 8,50

La siciliana

salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico, capperi di salina, origano — 7,50

La salsiccia e wurstel

salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia nostrana, wurstel, origano — 7,50

Antipasti**Il Carpaccio del Beba:**

Scottona Piemontese scottata con rucola, scaglie di Castelmagno DOP, velette di Tartufo Nero di Norcia con spaghetti di zuccina fresca — 13,00

La tartara di Filetto:

Tartare di filetto di manzo all'Albese con vele di pane tostato 280 gr. — 18,00

Carne Salada:

Carne salada trentina con mele Renette e rucola fresca — 12,00

Il nostro Tagliere:

Tagliere misto di salumi delle nostre Valli con selezione di formaggi e confetture — 15,00

Caprese sullo Spiedo:

Uno spiedo di mozzarella di Bufala di Battipaglia, pomodoro ramato con olio e basilico fresco — 12,00

Gnocco fritto:

con prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi — 10,00

I primi piatti**Gnocchetti**

all'ortica in salsa ai tre pepi — 9,00

Panciotti

di melanzane e scamorza con pomodoro datterino al basilico, olive di Taggia e scamorza affumicata campana — 11,00

Pasta Ossolana

"Beba Style" la prima pasta cotta al fuoco di brace, mezzemaniche all'ossolana con crudo Vigizzo e formaggio Betteimatt gratinate nel nostro Josper — 10,00

Tagliolini al nero di seppia

con pomodorino semisecco e gamberi — 12,00

Insalata di riso

Riso Basmati e giardiniera di verdure — 9,00

Coperto — 1,00

BEBÀ

La Nostra Pizza

"Gli specialisti della cottura su brace di faggio"

IL METODO BEBA

Il faggio secolare, coltivato a fustata e tagliato ogni 90-100 anni, è l'unica fonte di calore che riscalda il nostro forno per la Pizza.

Esso è il solo responsabile della cottura perfetta di ognuna delle nostre pizze, focacce, calzoni. Il faggio centenario è la legna da ardere per eccellenza: eco-sostenibile, completamente atossico, con la compattezza adatta per una bruciatura lenta a 320°C, controllata.

La brace di questo legno, a differenza del forno elettrico dona ai piatti una fragranza ed un aroma caratteristico, impossibile da confondere, che troverai in ognuna delle pizze sfornate al Beba.

L'impasto delle nostre pizze è una ricetta del nostro Pizzaiolo, codificata dal "Metodo Beba", mentre tutti gli ingredienti che usiamo per farle sono freschi e, quando possibile, italiani.



BEBA

Pizze KM Zero

Le "Km Zero" sono un nostro piccolo omaggio alla nostra grande terra.

Gli ingredienti che utilizziamo per farcire le "Km Zero" sono esclusivamente del territorio di Verbania Cusio e Ossola, fatta esclusione per il pomodoro San Marzano del Nocerino ed il Fiordilatte dell'Agro Pontino tagliato a coltello.

Ci siamo impegnati nel selezionare solamente i fornitori più appassionati e capaci, quelli che utilizzano tecniche sostenibili, artigianali e vere, con un unico scopo: portare sui nostri tavoli piatti gustosi, genuini, esclusivi del nostro territorio.

Vigezzo e Formazza

Salsa di pomodoro, fiordilatte, Bettelmatt della Val Formazza, prosciutto Crudo della Valle Vigezzo — 10,00

Al Confini dell'Ossola

Fiordilatte, gorgonzola d'Anzola, mele, spolverata di pane nero di Coimo — 9,00

Urnafasch

Salsa di pomodoro, fiordilatte, tometta Walsler "La Casera", funghi porcini, salsiccia nostrana artigianale e zucchine grigliate — 10,00

Mottarone

Salsa di pomodoro, fiordilatte, pancetta della Val d'Ossola, Toma del Mottarone — 9,50

Dal lago e ritorno.

Salsa di pomodoro, fiordilatte, filetti di trota affumicata dei nostri laghi, crema leggera di basilico — 10,00

La nostra "4 formaggi"

Salsa di pomodoro, fiordilatte, gorgonzola d'Anzola, Bettelmatt, toma del Mottarone — 10,00

Pizze Speciali

Tutti gli ingredienti che utilizziamo per farcire le "Speciali" sono il nostro omaggio ai migliori prodotti internazionali. Quando è possibile, prediligiamo ingredienti italiani, come per il pomodoro San Marzano del Nocerino o il Fiordilatte dell'Agro Pontino tagliato a coltello (che dona alla pizza un gusto inconfondibile) o il basilico che coltiviamo noi stessi nei nostri orti. Quando non è possibile utilizzare eccellenze italiane, scegliamo solamente il meglio che il mercato alimentare offre.

Little Italy

L'originale margherita DOP del Beba
Salsa di pomodoro, fiordilatte, basilico fresco dell'orto — 8,50

Un po' di Nord e un po' di Sud...

Salsa di pomodoro, fiordilatte, ricotta fresca di bufala, pomodorino datterino, crudo di Parma "18 Mesi" DOP, basilico fresco dell'orto — 12,00

La Puglia e la Liguria

Salsa di pomodoro, fiordilatte, burrata di Andria, olive di Taggia, pomodorino semi-secco Demetra, basilico fresco dell'orto — 13,00

Il mitico Porcello

Fiordilatte, provola fresca Campana, salsiccia nostrana, tartufo nero di Norcia — 11,00

La Norma

Salsa di pomodoro, fiordilatte, melanzane saltate con olio extravergine toscano, crema leggera di basilico, pecorino giallo allo zafferano siciliano — 10,00

La Bagna cauda fatta a pizza!

Una rivisitazione in chiave pizza della classica Bagna cauda piemontese. Salsa di pomodoro, fiordilatte, emulsione di peperoni arrostiti alla brace, acciughe del Cantabrico — 10,00

La Ricciutella

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala di Battipaglia sfilacciata, pomodorino semi secco Demetra, crema leggera di basilico fresco dell'orto — 10,00

Pizze Classiche

Le Classiche sono quelle che ci accompagnano da quando apriamo per la prima volta le porte del Beba.

Gli ingredienti che utilizziamo nelle Classiche sono gli stessi che troverai nelle "Km Zero" e nelle "Speciali", ma qui riproposti nelle varianti della tradizione del Beba e con un'unica sostituzione: utilizziamo nella mozzarella Fiordilatte al posto del Fiordilatte dell'Agro Pontino.



Ricca

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP stagionato 18 mesi, scaglie di parmigiano DOP 24 mesi, rucola fresca — 9,00

Lo sfilatino beba

Uno sfilatino con all'interno mozzarella, pancetta nostrana della Val Ossola, all'esterno crudo di Parma "18 mesi" DOP, parmigiano a scaglie 18 mesi, rucola fresca, pomodorino ciliegino — 11,00

Elvis Presley

Salsa di pomodoro, mozzarella, carpaccio di Roastbeef di Scottona piemontese, scaglie di parmigiano DOP 18 mesi, rucola fresca — 11,00

James Dean

Salsa di pomodoro, mozzarella, provola fresca campana, crudo di parma stagionato 18 mesi, pomodorino datterino, basilico fresco dell'orto — 9,00

Lincón

Salsa di pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni e melanzane alla griglia, provola fresca campana, origano — 10,00

La Bufalina

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala di Battipaglia, basilico dell'orto — 9,00

La diavola calabra

Salsa di pomodoro, mozzarella, soppresata calabra DOP — 7,00

La tirolese

Salsa di pomodoro, mozzarella, fontina Aosta, speck artigianale del Trentino alto Adige, origano — 8,50

La Napoli

Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico — 7,00

Margherita

Salsa di pomodoro, mozzarella, origano — 5,00

La prosciutto

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, origano — 6,50