

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 22/06/2021, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/be-bop>

UTILITIES

Mini kit forchetta e coltello	€ 0,20
forchetta e coltello di plastica con un piccolo tovagliolo	
Pane 2 pz.	€ 1,00
Pane senza glutine 2 pz.	€ 1,00

COMBO MENU

COMBO PESCE 1	€ 25,00
Millefoglie di baccalà mantecato con pomodorini confit ed olive taggiasche (SL) Calamaro ripieno profumato al limone, crema di pane casereccio, olio alla maggiorana (SL)	
COMBO PESCE 2	€ 24,00
Bruschetta con salmone marinato agli agrumi, stracciatella e aneto Polpo arrostito, potage parmentier, polvere di peperone crusco e chips di riso soffiato alla barbabietola (SL)	
COMBO TRADIZIONALE 1	€ 22,00
Culatello, fichi e pecorino, Tagliatelle con ragout bianco di manzo, porcini, castelmagno profumate al tartufo	
COMBO TRADIZIONALE 2	€ 19,00
Uovo dal cuore morbido, fondente di patate, pasta kataifi e tartufo (SL) Gnocchetti di patate con erbetto, fonduta di parmigiano e peperone crusco	
COMBO VEGGIE 1	€ 22,00
Polpettine di lenticchie rosse e carote con maionese vegan al curry (SDA) Lasagne con zucca, porcini e mozzarella vegan (SDA)	
COMBO VEGGIE 2	€ 19,00
Polpettine di lenticchie rosse e carote con maionese vegan al curry (SDA) Crespelle con verdure e besciamella vegan (SDA)	
COMBO VEGGIE 3	€ 20,00
Polpettine di lenticchie rosse e carote con maionese vegan al curry (SDA) Zucca glassata servita con broccolo romanesco e olive taggiasche (SDA)	

COMBO MENU SENZA GLUTINE

COMBO PESCE 1 senza glutine	€ 25,00
Millefoglie di baccalà mantecato con pomodorini confit ed olive taggiasche (SL) Calamaro ripieno profumato al limone, crema di pane casereccio, olio alla maggiorana (SL)	
COMBO PESCE 2 senza glutine	€ 24,00
Bruschetta con salmone marinato agli agrumi, stracciatella e aneto Polpo arrostito, potage parmentier, polvere di peperone crusco e chips di riso soffiato alla barbabietola (SL)	
COMBO TRADIZIONALE 1 senza glutine	€ 22,00
Culatello, fichi e pecorino Tagliatelle di mais con ragout bianco di manzo, porcini, castelmagno profumate al tartufo	
COMBO TRADIZIONALE 2 senza glutine	€ 19,00
Uovo dal cuore morbido, fondente di patate, pasta kataifi e tartufo (SL) Gnocchetti di patate con erbe, fonduta di parmigiano e peperone crusco	
COMBO VEGGIE 1 senza glutine	€ 22,00
Polpettine di lenticchie rosse e carote con maionese vegan al curry (SDA) Lasagne con zucca, porcini e mozzarella vegan (SDA)	
COMBO VEGGIE 2 senza glutine	€ 19,00
Polpettine di lenticchie rosse e carote con maionese vegan al curry (SDA) Crespelle con verdure e besciamella vegan (SDA)	
COMBO VEGGIE 3 senza glutine	€ 20,00
Polpettine di lenticchie rosse e carote con maionese vegan al curry (SDA) Zucca glassata servita con broccolo romanesco e olive taggiasche (SDA)	

..INIZIAMO...

Flan di asparagi con fonduta di parmigiano	€ 9,00
Hummus di ceci e pomodori secchi, servito con bruschetta (SDA)	€ 8,00
SENZA GLUTINE - Flan di asparagi con fonduta di parmigiano	€ 9,00
SENZA GLUTINE - Hummus di ceci e pomodori secchi, servito con bruschetta (SDA)	€ 8,00
SENZA GLUTINE - Tagliere di culatello (SL)	€ 9,00
SENZA GLUTINE - Tartare di salmone profumata al limone con avocado, Philadelphia e chips di pasta Fillo	€ 10,00
Tagliere di culatello (SL)	€ 9,00

Tartare di salmone profumata al limone con avocado, Philadelphia e chips di pasta Fillo

€ 10,00

ANTIPASTI VEGETARIANI

PRIMI PIATTI VEGETARIANI

PRIMI PIATTI DI PESCE E CARNE

Risotto ai gamberi rossi con zeste di limone (SL)

€ 15,00

SENZA GLUTINE - Risotto ai gamberi rossi con zeste di limone (SL)

€ 15,00

SENZA GLUTINE - Tagliatelle di mais Be Bop con gamberi, calamari e pesto (SL)

€ 14,00

FONDAMENTALI

Gnocchi cremosi con asparagi, pecorino e speck

€ 13,00

Lasagna bianca di primavera

€ 14,00

SENZA GLUTINE - Gnocchi cremosi con asparagi, pecorino e speck

€ 13,00

SENZA GLUTINE - Lasagna bianca di primavera

€ 14,00

SECONDI DI PESCE

Filetto di ricciola con crema di zucchine, barbabietole, asparagi, olio al limone (SL)

€ 20,00

Cotto a bassa temperatura

Fritto misto con chips di zucchine (SL)

€ 18,00

Grigliata mista di pesce e crostacei (SL)

€ 19,00

SENZA GLUTINE - Filetto di ricciola con crema di zucchine, barbabietole, asparagi, olio al limone (SL)

€ 20,00

Cotto a bassa temperatura

SENZA GLUTINE - Grigliata mista di pesce e crostacei (SL) € 19,00

PROSEGUIAMO...

Calamaro ripieno profumato al limone, crema di pane casereccio, olio alla maggiorana (SL) € 16,00

Orecchia d'elefante di vitello (SL) € 22,00

Orecchia d'elefante di vitello con patate saltate (SL) € 25,00

Orecchia d'elefante di vitello con rucola e pomodori (SL) € 25,00

Polpo arrostito su crema di patate allo zafferano con cime di rapa ripassate € 18,00

SENZA GLUTINE - Calamaro ripieno profumato al limone, crema di pane casereccio, olio alla maggiorana (SL) € 16,00

SENZA GLUTINE - Orecchia d'elefante di vitello (SL) € 22,00

SENZA GLUTINE - Orecchia d'elefante di vitello con patate saltate (SL) € 25,00

SENZA GLUTINE - Orecchia d'elefante di vitello con rucola e pomodori (SL) € 25,00

SENZA GLUTINE - Polpo arrostito su crema di patate allo zafferano con cime di rapa ripassate € 18,00

SENZA GLUTINE - Sformatino di fave, zucchine e patate con salsa alla menta (SDA) € 8,50

Sformatino di fave, zucchine e patate con salsa alla menta (SDA) € 8,50

SECONDI DI CARNE

Entrana con chutney di ananas, fagiolini e patata americana (SL) € 17,00
Cotta a bassa temperatura

Filetto di manzo alla griglia con cicoria ripassata (leggermente piccante) (SL) € 21,00

Orecchio d'elefante rucola e pomodorini (grande cotoletta di vitello alla milanese) (SL) € 22,00

SENZA GLUTINE - Entrana con chutney di ananas, fagiolini e patata americana (SL) Cotta a bassa temperatura	€ 17,00
SENZA GLUTINE - Filetto di manzo alla griglia con cicoria ripassata (leggermente piccante) (SL)	€ 21,00
SENZA GLUTINE - Orecchio d'elefante rucola e pomodorini (grande cotoletta di vitello alla milanese) (SL)	€ 22,00
SENZA GLUTINE - Straccetti di filetto di manzo saltati in padella con aceto balsamico, rucola e pinoli (SL)	€ 18,00
SENZA GLUTINE - Vitello tonnato (SL) Cotto a bassa temperatura	€ 16,00
Straccetti di filetto di manzo saltati in padella con aceto balsamico, rucola e pinoli (SL)	€ 18,00

PIATTI VEGETARIANI

Cotolette di seitan alla milanese con rucola e pomodorini (SDA)	€ 12,00
--	---------

ACCOMPAGNAMENTI

Patate al forno con rosmarino (SDA)	€ 5,00
SENZA GLUTINE - Patate al forno con rosmarino (SDA)	€ 5,00
SENZA GLUTINE - Verdure alla griglia (SDA)	€ 5,00
Verdure alla griglia (SDA)	€ 5,00

INSALATONE

Insalata Ammiraglia (senza latticini) Misto mare con patate e maionese	€ 14,00
Insalata Ammiraglia (SL) (SENZA GLUTINE) Misto mare con patate e maionese	€ 14,00

Insalata Gaucho (senza latticini)	€ 14,00
Manzo saltato in padella, pomodori secchi e senape	
Insalata Gaucho (SL) (SENZA GLUTINE)	€ 14,00
Manzo saltato in padella, pomodori secchi e senape	
Insalata Mauritius (SL)	€ 14,00
Gamberi, piovra, tonno e maionese	
Insalata Mauritius (SL) (SENZA GLUTINE)	€ 14,00
Gamberi, piovra, tonno e maionese	
Insalata Pollo	€ 13,50
Pollo croccante, scaglie di parmigiano e crostini	
Insalata Pollo (SENZA GLUTINE)	€ 13,50
Pollo croccante, scaglie di parmigiano e crostini	
Insalata Salmone (SL)	€ 14,00
Salmone al vapore, avocado, semi di sesamo e yoghurt vegan all'aneto e menta	
Insalata Salmone (SL) (SENZA GLUTINE)	€ 14,00
Salmone al vapore, avocado, semi di sesamo e yoghurt vegan all'aneto e menta	

FOCACCE GOURMET - Anche con impasto senza glutine

Focaccia Culatello	€ 15,00
Culatello, fichi e pecorino	
Focaccia Salmone	€ 15,00
Salmone marinato agli agrumi, spinacino, stracciatella e aneto	
SENZA GLUTINE - Focaccia Culatello	€ 15,00
Culatello, fichi e pecorino	
SENZA GLUTINE - Focaccia Salmone	€ 15,00
Salmone marinato agli agrumi, spinacino, stracciatella e aneto	

PIZZE TRADIZIONALI | anche con impasto senza glutine

Pizza al crudo di Parma	€ 9,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma	
Pizza Arrabbiata	€ 7,90
Pomodoro, mozzarella, peperoncino, capperi, olive	
Pizza Capricciosa	€ 8,90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, Champignons, carciofi, olive, acciughe e capperi	
Pizza Margherita	€ 6,90
Pomodoro, mozzarella, basilico	
Pizza Napoletana	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
Pizza Ortolana	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate ed al forno	
Pizza Parmigiana	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana	
Pizza Prosciutto cotto	€ 8,90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
Pizza Quattro Stagioni	€ 8,90
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, Champignons, carciofi e olive	
Pizza rucola e pomodoro	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, rucola	
Pizza tedesca	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella e wurstel	

PIZZE PARTICOLARI | anche con impasto senza glutine

Pizza brie e bre	€ 9,80
Pomodoro, scamorza, brie fuso, champignon e bresaola	
Pizza brie e curry	€ 9,80
pomodoro, mozzarella, brie fuso, curry, prosciutto crudo di Parma e rucola	
Pizza brie e speck	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, brie fuso, speck	

Pizza briosa	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, champignon, prosciutto di Praga, brie fuso	
Pizza crudo e porcini	€ 10,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, porcini	
Pizza dadolata mix	€ 9,80
pomodoro, mozzarella, brie fuso, radicchio, prosciutto crudo e speck a dadini	
Pizza del diavolo	€ 8,90
pomodoro, mozzarella, salame piccante, capperi, peperoncino, olive	
Pizza gioiosa	€ 10,00
pomodoro, mozz. di bufala a caldo, pomodoro fresco, olive, capperi, origano	
Pizza gustosa	€ 9,80
pomodoro., mozzarella, salame piccante, bresaola, rucola, grana	
Pizza nobile	€ 10,00
pomodoro, mozz. di bufala e pomodorini a caldo, rucola	
Pizza porcini e salsiccia	€ 9,80
Pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia	
Pizza portafoglio al crudo	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo, pomodoro fresco	
Pizza Praga e scamorza	€ 9,00
pomodoro, scamorza, prosciutto di Praga	
Pizza prosciutto e porcini	€ 9,80
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, porcini	
Pizza salame piccante	€ 8,90
pomodoro, mozzarella, salame piccante	
Pizza scamorza e salsiccia	€ 8,90
Pomodoro, scamorza, salsiccia	
Pizza special	€ 8,90
pomodoro, mozzarella, wurstel, patate a cubetti	
Pizza succulenta	€ 10,50
pomodoro, mozz. di bufala, tonno, cipolle, pomodoro a freddo, origano	

Pizza Valtellina € 9,80
pomodoro, mozzarella, bresaola, porcini

Pizza zucchine e salsiccia € 8,90
Pomodoro, mozzarella, zucchine, salsiccia

PIZZE...LEGGERE (senza mozzarella) | anche con impasto senza glutine

Pizza ai frutti di mare € 10,50
pomodoro, frutti di mare

Pizza cairo € 8,50
pomodoro, champignons, falafel di fave, crema sesamo e rucola

Pizza granarita € 8,00
pomodoro, grana a scaglie, olio al basilico

Pizza marinara € 5,50
pomodoro, aglio

Pizza Nilo € 8,90
crema di carciofi, zucchine, falafel di fave, crema di sesamo, rucola e pomodoro fresco

Pizza siciliana € 8,00
pomodoro, acciughe, olive, capperi, origano

Pizza vegetariana € 8,00
pomodoro, verdure grigliate e al forno, pomodoro fresco

Pizza verdurosa € 8,90
crema di carciofi, zucchine, melanzane, carciofi, champignon

PIZZE SPECIALI IN BIANCO | anche con impasto senza glutine

Pizza ai carciofi € 9,00
crema di carciofi, mozzarella, carciofi

Pizza coi friarelli € 9,80
mozzarella, pecorino, salsiccia, friarelli

Pizza crudo e radicchio	€ 9,80
crema di radicchio, mozzarella, brie fuso, prosciutto crudo di Parma, rucola	
Pizza mediterranea	€ 8,90
mozzarella, pomodoro fresco, olio al basilico e grana	
Pizza quattro formaggi	€ 9,00
mozzarella, scamorza, gorgonzola, grana	
Pizza sole	€ 8,90
crema di zucca, zola, radicchio	
Pizza tartufata	€ 10,00
crema di funghi e tartufo, mozzarella, prosciutto crudo di Parma	
Pizza vichy	€ 8,90
crema di zucca, scamorza, speck	

PIZZE AL KAMUT BIO SENZA LIEVITO

Pizza allegra al kamut	€ 9,80
crema di radicchio, carciofi, champignons, radicchio e rucola	
Pizza fantasia al kamut	€ 9,80
crema di carciofi, zucchine, falafel, rucola, pomodoro fresco e crema di sesamo	
Pizza regina al kamut	€ 9,00
mozzarella, pomodoro e basilico	
Pizza scarola al kamut	€ 9,80
scarola brasata, mozzarella e scamorza affumicata	

DOLCI

Peccato dello Chef	€ 5,90
Tortino al cioccolato, su base di marmellata di lamponi, con sopra fondente di cioccolato e granella di nocciole.	
Praline di cocco, mandorle e nocciole (SDA)	€ 5,90
Salame al cioccolato con crema di mascarpone	€ 5,90
nostra produzione	

Salame ANYC con farina di carrube servito con succo d'acero (SDA) € 5,90

SENZA GLUTINE - Peccato dello Chef € 5,90

Tortino al cioccolato, su base di marmellata di lamponi, con sopra fondente di cioccolato e granella di nocciole.

SENZA GLUTINE - Praline di cocco, mandorle e nocciole (SDA) € 5,90

SENZA GLUTINE - Salame al cioccolato con crema di mascarpone € 5,90

nostra produzione

SENZA GLUTINE - Salame ANYC con farina di carrube servito con succo d'acero (SDA) € 5,90

BEVANDE

Acqua minerale gassata 50 cl € 2,00

Fonti Plose -Bressanone (BZ)

Acqua minerale naturale 50 cl € 2,00

Fonti Plose -Bressanone (BZ)

Coca Cola 33 cl € 2,80

Coca Cola Light 33 cl € 2,80

Coca Cola Zero 33 cl € 2,80

Fanta 33 cl € 2,80

Sprite 33 cl € 2,80

Succo di mela bio Plose € 3,20

The Freddo Bio Plose 33 cl € 3,20

Tonica Schweppes 33 cl € 2,80

BEVANDE SENZA GLUTINE

SENZA GLUTINE - Acqua minerale gasata 0.5 cl € 1,80

½ lt. fonti Plose -Bressanone (Bz)

SENZA GLUTINE - Acqua minerale naturale 0.50 cl ½ lt. fonti Plose -Bressanone (Bz)	€ 1,80
SENZA GLUTINE - Birra artigianale Hordeum Evo 33 cl Birrifico Agricolo di Novara	€ 5,20
SENZA GLUTINE - Birra Daura 33 cl	€ 4,50
SENZA GLUTINE - Birra Daura Marzem doppio malto 33 cl	€ 4,50
SENZA GLUTINE - Birra Peroni 33 cl	€ 4,50
SENZA GLUTINE - Birra Tennents 33 cl	€ 4,50
SENZA GLUTINE - Coca Cola in bottiglia	€ 2,80
SENZA GLUTINE - Coca Cola Light in bottiglia	€ 2,80
SENZA GLUTINE - Coca Cola Zero in bottiglia	€ 2,80
SENZA GLUTINE - Fanta in bottiglia	€ 2,80
SENZA GLUTINE - Panache' Birra senza glutine con lattina di sprite	€ 6,50
SENZA GLUTINE - Sprite in bottiglia	€ 2,80
SENZA GLUTINE - Succo di mela bio Plose	€ 3,20
SENZA GLUTINE - The in bottiglia Plose al limone	€ 3,20
SENZA GLUTINE - The in bottiglia Plose alla pesca	€ 3,20
SENZA GLUTINE - Tonica Schweppes in bottiglia	€ 2,80

BIRRE

Birra Ichnusa non filtrata 50 cl	€ 8,00
Birra Lager Anima Birrifico artigianale Belgrano 33 cl chiara rinfrescante a bassa fermentazione	€ 5,00

Birra Menabrea rossa doppio malto 75 cl € 10,00

Birra Pils Belgrano Birrificio artigianale Belgrano 33cl € 5,00

Birra senza glutine artigianale Hordeum Evo in bottiglia 33 cl € 5,20
Birrificio Agricolo di Novara

Birra Spirito doppio malto Birrificio artigianale Belgrano 33 cl € 5,00
Ambrata bassa fermentazione morbida

Daura senza glutine in bottiglia 33 cl € 4,50

Peroni senza glutine in bottiglia 33 cl € 4,50

BOLLICINE

Brut Ferrari d.o.c. € 36,00
Bollicine Trentino

Franciacorta Brut M.C. La Valle € 36,00
Lombardia

Franciacorta Rosè Brut M.C. La Valle € 39,00
Lombardia

Prosecco d.o.c.g extra dry azienda agricola Colbe € 19,00
Veneto

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry Bellussi € 21,00
Veneto

VINI BIANCHI

Donnafugata € 17,00
Sicilia

Falangina Campi Flegrei La Sibilla € 16,00
Vino bianco Campania

Gewuztraminer Petruskellerei € 22,00
Vino bianco Alto Adige

Müller Thurgau Casata Monfort di Lavis Trentino Alto Adige	€ 16,00
Pecorino Giocheremo con i fiori Torre dei Beati BIO Abruzzo	€ 19,00
Pinot Grigio Az. Agr. Arcania VEGAN BIO SENZA SOLFITI AGGIUNTI - Friuli	€ 16,00
Ribolla gialla Collio Draga Friuli	€ 19,00
Sauvignon Piazzolle Zeni BIO Trentino	€ 20,00
Vermentino di Sardegna Giancu U Tabarka Tanca Gioia Carloforte	€ 18,00

VINI ROSE'

Lagrein kretzer Petruskellerei Rosé Alto Adige	€ 16,00
Negroamaro Salento rosato Petrelli Puglia	€ 14,00

VINI ROSSI

Bolgheri Rosso Orio Podere Il Castellaccio Toscana	€ 22,00
Cabernet Sauvignon Vigne di Massenza Francesco Poli BIO	€ 22,00
Cannonau di Sardegna BSS Orriu/Quartomoro Sardegna	€ 19,00
Dolcetto di Dogliani Pianezzo Boschis Vino Rosso Piemonte	€ 18,00
Grignolino Monferrato Casalese San Bastiano Castello di Uviglie Piemonte	€ 15,00
Lagrein Riserva Tenuta Rottensteiner Alto Adige	€ 21,00

Langhe Nebbiolo Marchisio BIO € 16,00
Piemonte

Montepulciano d' Abruzzo Torre dei Beati BIO € 16,00
Abruzzo

Nero d'Avola Alaki Dimore di Giurfo € 14,00

Primitivo Salento Primo Petrelli € 15,00
Puglia

Rosso di Montalcino Palazzo € 23,00
Toscana

LA NOSTRA SPECIALE CANTINA

Barolo '15 Cantina Conterno € 49,00
Piemonte

Brunello di Montalcino '14 Palazzo € 49,00
Toscana

Chianti Classico '16 "Gallo Nero" Fattoria di Rodano € 25,00

LE 1/2 BOTTIGLIE ROSSE E BIANCHE

Arneis Roero Pinsoglio € 10,00
Piemonte

Dolcetto di Diano d'Alba Bricco Maiolica € 12,00
Piemonte

Muller Thurgau Casata Monfort di Lavis € 10,00
Trentino

Prosecco Extra Dry Valdobbiadene Ombra Vallis Mareni € 12,00
Veneto

St. Magdalener Rottensteiner € 10,00
Alto Adige

Vini frizzanti

Bonarda Oltrepo' Pavese € 14,00
Frizzante Unico Calatroni

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro € 14,00
Secco Lancillotto Barbolini

Sauvignon La Quercia € 13,00

VINI DOLCI

Moscato d'Asti Cascina Fonda € 15,00
Piemonte

Passito di Sicilia Hira Colosi da 50cl € 28,00
Sicilia

Vino Champagne

Laurent Perrier € 59,00

Veuve Clicquot brut € 50,00
