

*Bedin*  
dal 1862 nel  di Genova

*...una coccola dalla colazione al dopo cena...*

*Ristorante*  
*Pizzeria*



A



*Bedin si ripropone oggi  
per sanare i cuori ardenti dei nostalgici  
revocando l'atmosfera, i profumi,  
e i sapori del passato  
riproponendoli in chiave contemporanea.  
È la cucina del fuoco lento,  
dei tegami forgiati a mano,  
dove ribollono piatti a colori i cui schizzi  
tinteggiano le pareti di bianco marmo,  
intriso di memorie in bianco e nero...  
e sulla scia dai ricordi  
accompagna tra lingua e palato  
il tuo piatto preferito  
riportandoti in volo alle tue radici.*

Silvia



V

A  


# Menù alla Carta

dal 1862

  
V

## Antipasti

### Fritti e Gourmandise Regionali

*... se vedemmo a-o frittûa, se son pêsce o anguille...*

*...ciutôsto che rôba avanse, créppa pansa...*

|                                                            |         |
|------------------------------------------------------------|---------|
| ◦ Acciughe impanate e fritte alla genovese (1,3,4,*)       | 13,00 € |
| ◦ Baccalà fritto (1,4,*)                                   | 12,00 € |
| ◦ Cuculli alla Genovese (1)                                | 9,00 €  |
| ◦ Farinata (discontinuo)                                   | 9,00 €  |
| ◦ Latte brusco salato (1,7,*)                              | 9,00 €  |
| ◦ Minestrone Genovese impanato e fritto (1,3,6,7,8,9,10,*) | 10,00 € |
| ◦ Panissa frita (1,*)                                      | 9,00 €  |
| ◦ Tagliere misto di salumi e formaggi locali (1,7)         | 16,00 € |
| ◦ Gran Fritto (cuculli, latte brusco*, panissa*) (1,7)     | 15,00 € |



### Proposta Degustativa a Fantasia dello Chef

39,00 €

*Solo per tavolata intera composta da un minimo di 2 commensali*

*... a-o contadin no fâ savêi quante o l'é bon o formaggio co-e péie...*

*Un percorso gastronomico assaporativo di Pizza,  
Padellino e altri Lievitati selezionati  
e proposti "a sorpresa" dallo Chef,  
con abbinamento (a richiesta) di Vino o Cocktail.*

*Un percorso culinario coerente,  
che esplora la filosofia del Ristorante Bedin,  
contemplando la "cucina della memoria"  
coinvolgendo tutti i sensi  
che crea un legame emotivo con l'Ospite...*

## I Piatti della Tradizione Genovese

### Pasta e Sughì di Nostra Produzione Artigianale

*... gh'è un pò de pèrsa, fèmmo doi ravieu...*

- Gnocchetti con fonduta di "Blu di Lavage" e pesto genovese (7,8) 14,00 €
- Minestrone Genovese servito con strisce di focaccia "de Zena" tostata e croccante (1,3,7,8,9) 14,00 €
- Pansotti al "preboggion e prescinseua" al sugo di noci piemontesi (1,3,7,8) 14,00 €
- Ravioli di carne e borragine al "Tocco Genovese" (1,3,7,9) 14,00 €
- Ravioli di cernia\* al lime con crema di gamberi, pomodorini e zest di limone (1,2,3,4,14,\*) 18,00 €
- Tagliatelle di seppie\* del caretê (seppia, olio, aglio, pomodorini, peperoncino e zest di limone) 18,00 €
- Tonnarello allo "scoggiù" con cozze, gamberi, polpo, seppie e pesce spada (1,2,3,4,14,\*) 18,00 €
- Trenette avvantaggiate\*\* al pesto di Prà con patate e fagiolini\* (1,3,7,8) 13,00 €
- Trenette avvantaggiate\*\* alla salsa di pinoli italiani (1,3,7,8) 14,00 €
- Trenette avvantaggiate\*\* al sugo di coniglio alla Genovese (1,3,8,9) 13,00 €

\*\* avvantaggiate : che contengono il 55% di farina integrale macinata a pietra e uova di galline allevate a terra



### I Secondi Rispettosi d'Antica Ricetta

*... u tuccu o a se fa co-a paxe...*

- Arrosto alla Genovese con patate al forno (1,6,7,8,9,10) 18,00 €
- Coniglio alla Ligure (8,9) 16,00 €
- Baccalà Mantecato con Robuchon di patate su cestino di sfoglia, battuta di olive Taggiasche, noci tostate e zest di limone (1,4,7,8) 18,00 €
- Il Gran Fritto di Bedin (1,2,3,4) 28,00 €  
(Acciughe\*, baccalà\*, gamberoni\*, totani\*, verdure)
- Il "Polpettone" di Bàrba Giuan (1,3,7) 16,00 €  
(Contorno a scelta tra: insalata mista o patate fritte)
- Parmigiana di melanzane "alla maniera genovese" (7,8,9) 14,00 €
- Polpo arrostito al timo su humus di ceci (\*) 18,00 €
- Trippa alla Genovese (8,9) (N.B. Pietanza Discontinua) 16,00 €
- Tris di torte verdure di Lalla Teréiza (1,3,7) 14,00 €  
(Contorno a scelta tra: insalata mista o patate fritte)

## Il Manzo selezionato da Allevamenti Nostrani

### Le Tartare di Vacca Cabannina Locale

*s-u le maegio mangia de maexin che da a cà a-i dotòì...*

- Tartare del Cascia' 14,00 €  
(Tartare classica condita con sale di Trapani, pepe in grani pestato, olio evo e zest di limone bio, affumicata a freddo con legno di cedro e quercia)
- Tartare del Camallo 14,00 €  
(Tartare ripassata nel miele e affogata nei semi di zucca, sesamo e girasole, affumicata a freddo con legno di cedro e quercia) (8,11)
- Tartare del Segantin 14,00 €  
(Tartare condita con aglio di Vessalico, capperi, olive taggiasche, acciughe liguri sotto olio, prezzemolo, aceto balsamico e tuorlo d'uovo sodo sbriciolato, affumicata a freddo con legno di cedro e quercia) (3,4)
- Tartare del Barilla' 14,00 €  
(Tartare al pesto con pomodorini, basilico di Pra' e scaglie di Parmigiano Reggiano, affumicata a freddo con legno di cedro e quercia) (7,8)



### Le Tagliate di Vacca Nostrana dal 1862 accompagnate a scelta:

da patate al forno o fritte altrimenti da insalata mista

- Tagliata Eugenio Montale 20,00 €  
(Tagliata di manzo, cipolle di Tropea saltate, bacon croccante, olio evo aromatizzato al rosmarino, glassa di aceto balsamico e miele) (12)
- Tagliata Cristoforo Colombo 20,00 €  
(Tagliata di manzo, olio evo aromatizzato al basilico, scaglie di formaggio San Ste' della Val d'Aveto e salsa di pinoli italiani) (7,8)
- Tagliata Niccolò Paganini 20,00 €  
(Tagliata di manzo, olio evo aromatizzato al rosmarino, crema d'aglio di Vessalico al latte, tarallo sbriciolato e granella di nocciole misto Chiavari tostati) (1,7,8)
- Tagliata Giuseppe Mazzini 20,00 €  
(Tagliata di manzo, pesto artigianale di Prà, pinoli italiani, pomodorini ciliegini o datterini, olio evo, e scaglie di Parmigiano Reggiano) (4,8)

## Gli Hamburger di Vacca Cabannina Locale

sono interamente prodotti e conditi in loco.

Vengono serviti all'interno dei nostri "homemade burger buns"  
(ricetta di nostro brevetto, attinente a quella antica originale americana),  
con contorno di patate fritte o insalata mista

- Forte Sperone 18,00 €  
(Hamburger di manzo 220 gr., prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodoro, provola di Agerola, maionese allo yogurt) (1,7,8,10,11,12)
- Forte Diamante 18,00 €  
(Hamburger di manzo 220 gr., prosciutto cotto di Parma, gorgonzola DOP, gherigli di noce sminuzzati e pesto artigianale) (1,7,8,11)
- Forte Castellaccio 18,00 €  
(Hamburger di manzo 220 gr., verdure grigliate, provola di Agerola affumicata, salsa allo yogurt intero di Santo Stefano d'Aveto (preparata con aglio di Vessalico), cetriolo e basilico di Prà e olio extra vergine d'oliva) (1,7,8,11)
- Forte Belvedere 18,00 €  
(Hamburger di manzo 220 gr., con bacon, pomodoro, insalata, emmentaler, uovo all'occhio di bue, salse maionese e ketchup) (1,3,7,10,11,12)
- Freddy's Burger 18,00 €  
(Hamburger di manzo 220 gr., pomodoro, spianata di Spilinga piccante, provola di Agerola affumicata, cipolla saltata e la nostra salsa barbecue) (1,7,10,11,12)



In alternativa al manzo,  
abbiamo scelto per Voi questo burger:



- Castello De Albertis (Scelta Vegetariana) 18,00 €  
(Bedin's burger bun farcito di parmigiana di melanzane alla Genovese con aggiunta di pesto di Prà) (1,7,8,11)

A  


# Menù della Pizzeria

dal 1862

  
V

## Pizze Le Pizze di Bedin

*Proponiamo un menu' di ben 40 pizze allo scopo di permettere un'ampia scelta, non limitando i gusti di nessuno; questo richiede quindi il riconoscimento di abbinamenti bilanciati e studiati a favore del Buon Gusto.*

*Se vuoi togliere l'ingrediente che non ti piace o di cui sei allergico/intollerante, cio' verrà giustamente e rispettosamente considerato.*

*Bedin altresì suggerisce, di non stravolgere la ricetta delle sue pizze, con l'aggiunta di elementi che snaturino il suo prodotto, perchè frutto di scrupoloso approfondimento, volto all'unico fine di garantire il Piacere del Vostro Palato...*

*...pansa afamâ a no sente raxon...*

- **Acquasola** 13,00 €  
(Salsa di pomodoro San Marzano Nolano DOP, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), speck dell'Alto Adige, provola Gargiulo affumicata a paglia, patate quarantine al forno, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7)
- **Acquaverde** 13,00 €  
(Salsa di pomodoro San Marzano Nolano DOP, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), wurstel e patatine fritte) (1,7)
- **Albaro** 14,00 €  
(Salsa di pomodoro San Marzano Nolano DOP, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), provola affumicata a paglia, gorgonzola DOP, scaglie di Parmigiano Reggiano, dopo cottura: olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7)
- **Brignole** 14,00 €  
(Salsa di pomodoro San Marzano Nolano DOP, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), tonno pinne gialle all'olio extravergine di oliva, cipolla di Tropea saltata, olive Taggiasche, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure, basilico ) (1,4,7)
- **Bolza** 15,00 €  
(Salsa di pomodoro San Marzano Nolano DOP, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), dopo cottura: spianata piccante, burrata chiusa a mano Gargiulo, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7)
- **Caruggi** 15,00 €  
(Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), dopo cottura, mortadella di Bologna, burrata chiusa a mano Gargiulo, granella di pistacchio, stracciata di bufala Gargiulo con latte salernitano, zest di limone bio, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7,8)

## Pizze Le Pizze di Bedin

- Certosa 13,00 €  
(Salsa di pomodoro San Marzano Nolino DOP, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), gorgonzola DOP, dopo cottura: prosciutto cotto alta qualità, basilico di Pra, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7)
- Corvetto (vegetariana) 14,00 €  
(Salsa di pomodoro San Marzano Nolino DOP, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), verdure grigliate (secondo stagione), verdure croccanti fritte ad aria, basilico di Prà, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7)
- Darsena 14,00 €  
(Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), dopo cottura: prosciutto crudo culatta di Parma Reale, pomodorini ciliegini o datterini, rucola, mozzarella di bufala Gargiulo con latte salernitano, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7)
- De Ferrari 13,00 €  
(Salsa di pomodoro San Marzano Nolino DOP, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), salsiccia di Brà, gorgonzola DOP, patate quarantine al forno, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7)
- Foce 13,00 €  
(Salsa di pomodoro San Marzano Nolino DOP, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), prosciutto cotto di Parma, funghi freschi champignon, pioggia di Parmigiano Reggiano in cottura, basilico di Pra, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7)
- Manin (vegetariana) 14,00 €  
(Formaggio vegan Gran Kinara, verdure grigliate (secondo stagione), verdure croccanti fritte ad aria, basilico di Pra, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7)
- Marassi 13,00 €  
(Salsa di pomodoro San Marzano Nolino DOP, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), salsiccia di Brà, peperoni e cipolle di Tropea saltati, pecorino Romano a pioggia, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7)

## Pizze Le Pizze di Bedin

- Margherita la Regina 13,00 €  
(Salsa di pomodoro San Marzano Nolino DOP, Parmigiano Reggiano, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), basilico di Pra', mozzarella di bufala Gargiulo con latte salernitano, in uscita: olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7)
- Margherita Sua Maesta 10,00 €  
(Salsa di pomodoro San Marzano Nolino DOP, parmigiano reggiano, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), basilico di Pra', olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7)
- Margherita Scacco Matto 13,00 €  
(Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), pomodoro San Marzano Nolino DOP, basilico di Pra', pesto artigianale, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure, mozzarella di bufala in uscita) (1,7,8)
- Marinara 8,00 €  
(Salsa di pomodoro San Marzano Nolino DOP, aglio di Vessalico, origano ligure (cornabuggia), olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1)
- Marinara del Pescou 10,00 €  
(Salsa di pomodoro San Marzano Nolino DOP, aglio di vessalico, origano ligure (cornabuggia), acciughe liguri sott'olio, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,4)
- Nunziata 13,00 €  
(Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), pancetta croccante, pecorino Romano a pioggia, granella di pistacchio, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7,8)
- Pizza del Pizzaiolo 13,00 €  
(Salsa di pomodoro San Marzano Nolino DOP, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), provola Gargiulo affumicata a paglia, pepe in grani pestato, basilico di Pra', olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7)
- Portello 13,00 €  
(Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), dopo cottura: pomodorini ciliegini, mozzarella di bufala Gargiulo con latte salernitano, abbondante basilico di Pra, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7)

- Quarto

(Salsa di pomodoro San Marzano Nolino DOP, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), basilico di Pra', olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure, pecorino grattugiato) (1,7)

- Quinto

(Crema di zucchini, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), in uscita chips di zucchini fritte e pecorino grattugiato) (1,7)

- Sampi

(Salsa di pomodoro San Marzano Nolino DOP, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), melanzane grigliate, dopo cottura: prosciutto cotto alta qualità, gherigli di noce, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7,8)



## Focacce al Formaggio

... a fùgàssa a l'è a mæxiña...

- Focaccia al Formaggio Classica (1,7)
- Focaccia al Formaggio con Prosciutto Cotto (1,7)
- Focaccia al Formaggio con Pesto Artigianale (1,7,8)
- Focaccia al Formaggio "Pizzata" (1,7)

### NOTE SUI PREZZI:

Pizze senza glutine + 3.00 €

Pizza con impasto integrale + 3.00 €

Mozzarella senza Lattosio + 2,00 €

Ogni ingrediente aggiuntivo + 2,00 € / 3,00 €

## *Pizze Speciali* Le Pizze Gourmet di Bedin

- Vico Almare 18,00 €  
(Crema di datterino giallo, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), stracciatella di burrata Gargiulo, salsa marinata confit, pomodorini confit, filetti di tonno, basilico) (1,4,7,12)
- Vico Casana 15,00 €  
(Salsa di pomodoro San Marzano Nolino DOP, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), rucola, prosciutto crudo culatta di Parma, burrata Gargiulo con latte salernitano, zest di limone, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure ) (1,7)
- Vico degli Untori 16,00 €  
(Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), "panciocotto", formaggio "Blu del Lavagè", pinoli italiani tostati, pesto artigianale, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7,8)
- Vico dei Giustiniani 14,00 €  
(Salsa di pomodoro San Marzano Nolino DOP, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), scamorza Gargiulo affumicata a paglia, dopo cottura: zucchine grigliate, speck, tuorlo d'uovo sbriciolato) (1,3,7)
- Vico del Ferro (omaggio a Angelo Mondello) 16,00 €  
(Crema e frutto di datterino giallo, stracciatella di burrata Gargiulo, alici marine, olive taggiasche, fior di capperi, basilico) (1,4,7,12)
- Vico dell'Amor Perfetto 20,00 €  
(Hummus di ceci, polpo arrostito al timo, prezzemolo, olive, pinoli, fiori edibili, taggiasche, corallo al nero di seppia, spry di gin al limone) (1,12,14)
- Vico delle fate 15,00 €  
(Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), crema di melanzane, provola Gargiulo affumicata, prosciutto crudo culatta di Parma, dopo cottura: il tutto rifinito da stracciatella di mozzarella di bufala Campana, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7)
- Vico Filamonica 20,00 €  
(Crema di zucca, provola affumicata a paglia Gargiulo, patate al forno, salsiccia, funghi porcini, in uscita: lardo di Colonnata IGP, nocciole di Chiavari, fiori edibili) (1,7,8,12)

## *Pizze Speciali* Le Pizze Gourmet di Bedin

- Vico Lepre 15,00 €  
(Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), patate al forno, dopo cottura: pancetta Piacentina IGP alle erbe, basilico di Pra', granella di nocciole ) (1,7,8)
- Vico Mezzagalera 16,00 €  
(Crema di burrata Gargiulo, rucola, bresaola, scaglie di grana, pomodorini, olio al limone, basilico) (1,7)
- Vico Pescatori (omaggio a Emanuele Lugli) 20,00 €  
(Robuchon di patate al profumo di limone, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), dopo cottura: quenelle di baccalà mantecato, zest di limone, erba cipollina, cipolla croccante, Gin al limone) (1,4,7)
- Vico Portofino 13,00 €  
(Provola Gargiulo affumicata a paglia, zest di limone, olio della Riviera Ligure, basilico di Pra', pepe) (1,7)
- Vico Vegetti 14,00 €  
(Salsa di pomodoro San Marzano Nolano DOP, Fior di latte Gargiulo Premium 1957 (*selezione Slow Food*), dopo cottura: melanzane fritte, ricotta salata, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure, basilico di Pra') (1,7)

dal 1862

## Pizze

### Il Padellino Gourmet di Bedin

*per i più Sofisticati .... il Bedin suggerisce il Padellino  
un impasto con farina Bio Germe di Grano, lievitazione di 48h.  
Si ha una crosta superiore croccante e friabile  
che ben si contrappone alla base morbida.  
mentre l'interno risulta altamente alveolato e leggero.  
(Il Rumore della Felicità? CRUNCH !!! )*

- Belandi 20,00 €  
(Tocco Genovese, basilico di Prà, scaglie di Parmigiano Reggiano, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7,9)
- Belin (Omaggio a Biagio Valerio) 20,00 €  
(Formaggio erborinato Ligure, gorgonzola, gherigli di noce, confettura di pere, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7,8)
- Ciattella 20,00 €  
(Crema di ceci, polpo, prezzemolo, aglio, olio evo aromatizzato al limone, granella di pistacchio, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure, fiori edibili) (1,4,8,\*)
- Gabibbo 20,00 €  
(Stracotto di pomodoro San Marzano Nolano DOP, melanzane affumicate, ricotta Sarda salata, basilico di Prà, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7)
- Maniman 18,00 €  
(Battuta di carne di manzo di razza Cabannina, sale, pepe, crema di burrata di Agerola, fiori edibili, zest di limone bio, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7)
- Mugugno 20,00 €  
(Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, fiore di capperi, granella di nocciola, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,3,4,8)
- Nescio 18,00 €  
(Crema di mascarpone, cacao, caffè, cioccolato fuso, sbriciolata dolce zucchero a velo) (1,5,7,8)

## Calzoni "e braghe de Bedin"

- Calzone Lagaccio 13,00 €  
(Fior di latte dei Monti Lattari, provola di Agerola, salsiccia di Brà, basilico di Prà, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7)
- Calzone Oregina 12,00 €  
(Fior di latte dei Monti Lattari, salsa di pomodoro San Marzano Nolano DOP, prosciutto cotto di Parma, basilico di Pra, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7)
- Calzone Quezzi 14,00 €  
(Fior di latte dei Monti Lattari, salsa di pomodoro San Marzano Nolano DOP, ricotta, salame di Sant'Olcese, basilico di Prà, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7)
- Calzone Teglia 14,00 €  
(Fior di latte dei Monti Lattari, salsa di pomodoro San Marzano Nolano DOP, melanzane grigliate, ricotta, scaglie di Parmigiano Reggiano, pesto artigianale, olio extra vergine d'oliva della Riviera Ligure) (1,7,8)

## Dessert

### I Dessert di Nostra Arte Pasticcera

*... a Natale se mangia o bibin co-i beschèutti toccæ into vin ...*

- |                                                                                                                                                         |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ◦ A Moggê do Mainæ (Omaggio ad Alessandra Fontana)<br>(Maritozzo al forno al panera (semifreddo panna e caffè) (1,3,7)                                  | 8,00 €  |
| ◦ A Zeneize de Madonnâ Erice<br>(Frolla ripiena di crema pasticcera e pinoli tostati, ricoperta di zucchero a velo vanigliato) (1,3,7,8)                | 8,00 €  |
| ◦ "Babbamisù" do Capitan Gio Batta<br>(Dolce realizzato con l'impasto del panettone, a forma di babba', ripieno di crema di tiramisù e caffè) (1,3,7,8) | 8,00 €  |
| ◦ Camugin (Cheesecake) del Giorno<br>(si prega di chiedere allo staff di sala) (1,3,7)                                                                  | 8,00 €  |
| ◦ Dolce del giorno<br>(Chiedere al personale di sala)                                                                                                   | 8,00 €  |
| ◦ Frutta Realistica (Mousse) (3,7,8)<br>(si prega di chiedere allo staff di sala)                                                                       | 12,00 € |
| ◦ Frutta Realistica (Sorbetto)<br>(si prega di chiedere allo staff di sala)                                                                             | 10,00 € |
| ◦ Tiramisù del Baciccin (1,3,7)                                                                                                                         | 8,00 €  |

*Nota sui Dessert:*

*si prega cortesemente di chiedere la disponibilità del giorno*

# A

## Elenco degli Allergeni Alimentari

- |   |                                                                                                                                                                                                    |    |                                                                                                                                                                                                                |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 |  <b>CEREALI</b><br>Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati                   | 8  |  <b>FRUTTA A GUSCIO</b><br>Mandole, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi                   |
| 2 |  <b>CROSTACEI</b><br>Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili                          | 9  |  <b>SEDANO</b><br>Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali                           |
| 3 |  <b>UOVA</b><br>Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo                         | 10 |  <b>SENAPE</b><br>Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda                                         |
| 4 |  <b>PESCE</b><br>Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali                | 11 |  <b>SESAMO</b><br>Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale                        |
| 5 |  <b>ARACHIDI E DERIVATI</b><br>Snack confezionati, creme e condimenti in cui sia presente anche in piccole dosi | 12 |  <b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b><br>Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc. |
| 6 |  <b>SOIA</b><br>Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili                         | 13 |  <b>LUPINI</b><br>Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e simili                                 |
| 7 |  <b>LATTE E DERIVATI</b><br>Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme  | 14 |  <b>MOLLUSCHI</b><br>Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina                        |

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II: pesce, molluschi, crostacei, cereali contenenti glutine, uova, soia, latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano, lupini, arachidi, senape, semi di sesamo; prodotti a base di uno o più dei precedenti allergeni.

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Bedin



Bibite  
&

Bevande

dal 1862



## Bibite e Bevande

... no fà a pigna e beivi ...

### Acqua e Bibite

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| ◦ Acqua Panna Naturale 75 cl. Vetro                       | 3,50 € |
| ◦ Acqua San Pellegrino Frizzante 75 cl. Vetro             | 3,50 € |
| ◦ Acqua Panna Naturale 50 cl.                             | 2,00 € |
| ◦ Acqua San Pellegrino Frizzante 50 cl.                   | 2,00 € |
| ◦ 3 Cents Soda al Pompelmo Rosa                           | 3,50 € |
| ◦ Bibite Gasate S. Pellegrino:                            | 3,50 € |
| ◦ Aranciata                                               | 3,50 € |
| ◦ Aranciata Amara                                         |        |
| ◦ Chinò                                                   | 3,50 € |
| ◦ Cocktail                                                | 3,50 € |
| ◦ Limonata                                                |        |
| ◦ Gazzosa                                                 |        |
| ◦ Tonica Classica                                         |        |
| ◦ Tonica Amaricata                                        |        |
| ◦ Ginger Beer                                             |        |
| ◦ Coca Cola                                               | 3,50 € |
| ◦ Coca Cola Zero                                          | 3,50 € |
| ◦ Estathé al Limone                                       | 3,50 € |
| ◦ Estathé alla Pesca                                      | 3,50 € |
| ◦ Fevertree Indian Tonic                                  | 3,50 € |
| ◦ Fevertree Mediterranea                                  | 3,50 € |
| ◦ Perier                                                  | 6,00 € |
| ◦ Sprite                                                  | 3,50 € |
| ◦ Succhi di Frutta:                                       | 3,50 € |
| (Ace, Albicocca, Ananas, Mirtillo, Pera, Pesca, Pompelmo) |        |

### Vini:

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| ◦ Calice di Vino della Casa Rosso  | 6,00 €  |
| ◦ Calice di Vino della Casa Bianco | 6,00 €  |
| ◦ Flute di Francia Corta           | 10,00 € |

### Birre alla Spina

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| ◦ Baffo D'Oro Moretti (Piccola)  | 4,00 € |
| ◦ Baffo D'Oro Moretti (Media)    | 6,00 € |
| ◦ La Rossa di Moretti (Piccola)  | 4,50 € |
| ◦ La Rossa di Moretti (Media)    | 7,00 € |
| ◦ Ichnusa non Filtrata (Piccola) | 4,50 € |
| ◦ Ichnusa non Filtrata (Media)   | 7,00 € |

### ◦ Caffè e Caffetteria

|                      |        |
|----------------------|--------|
| ◦ Caffè              | 2,00 € |
| ◦ Caffè Americano    | 2,00 € |
| ◦ Caffè Corretto     | 4,00 € |
| ◦ Caffè Decaffeinato | 2,00 € |
| ◦ Caffè Macchiato    | 2,00 € |
| ◦ Capuccino          | 3,00 € |
| ◦ Ginseng Piccolo    | 3,00 € |
| ◦ Orzo Piccolo       | 3,00 € |

### Amari, Grappe, Liquori

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| ◦ Amari:                | 4,00 € |
| ◦ Amaro del Capo        |        |
| ◦ Camatti               |        |
| ◦ Cinar                 |        |
| ◦ Fernet Branca         |        |
| ◦ Jaeger Meister        |        |
| ◦ Montenegro            |        |
| ◦ Amaro Jefferson       | 7,00 € |
| ◦ Amaretto di Saronno   | 6,00 € |
| ◦ Grappa Bianca         | 6,00 € |
| ◦ Grappa Bianca Morbida | 6,00 € |
| ◦ Grappa Barricata      | 6,00 € |
| ◦ Limoncello            | 4,00 € |
| ◦ Liquirizia            | 4,00 € |
| ◦ Mirto                 | 4,00 € |
| ◦ Sambuca               | 4,00 € |

### Distillati Vari

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| ◦ Baileys Irish Cream | 4,00 €               |
| ◦ Whisky              | a partire da: 6,00 € |
| ◦ Rum                 | a partire da: 6,00 € |

Per ciò che concerne:

i Vini al Calice, i Vini in Bottiglia, le Birre in bottiglia o lattina, i Cocktail e i Distillati Premium

Vi preghiamo cortesemente di consultare la Carta dedicata

o di chiedere al Nostro Personale di Sala

che sarà più che lieto di coadiuvarVi nella scelta.

Aperitivi  
&  
Cocktails

dal 1862

# Bedin

## Cocktails & Co.

**Proposta Apericena**  
(dalle ore: 18:30 alle ore: 20:00)

15,00 €

*Per solleticare le Vostre papille gustative  
e per incominciare a scoprire, la filosofia di Bedin,  
Vi proponiamo un piattino con 5  
"amuse buche" scelti dal Nostro Menu  
da accompagnare ad un Cocktail della "Nostra Selezione"*

- Analcolico alla Frutta Fresca
- Americano
- Daiquiri
- Gin & Tonic  
(Bombay, Tanqueray, Tanqueray 0)
- Long Island Iced Tea
- Margarita
- Mojito
- Moscow / London Mule
- Negroni
- Paloma
- Rum Cooler
- Spritz  
(Aperol, Camatti, Campari, Cinar, Limoncello, Sarti, Sambuco, Select)



## Cocktails à la Carte

*I Cocktail di seguito presentati  
spaziano tra i Grandi Classici  
rivisti e rivisitati in chiave più contemporanea  
per regalarvi nuove esperienze ed emozioni epicuree.*

- Bespoke Cocktail  
(Fatto su Misura dei Vostri Gusti per esplorare nuovi orizzonti)  
(Ingredienti scelti da Voi e suggeriti dal Nostro Barman per una miscelazione  
unica e aihmè, irripetibile ...)

13,00 €

# Bedin

## Cocktails & Co.

### Cocktails à la Carte

- Bloody Mary del Bedin 10,00 €  
(Succo di Pomodoro San Marzano Nolano DOP condito, Vodka)
  - Caipiroska alla Frutta Fresca 10,00 €  
(Fragole, Frutti di Bosco, Frutti Rossi, Frutto della Passione)  
(Vodka, Lime, Frutta Fresca, Soda)
  - Dandy's Mule 11,00 €  
(Gin Mare, Lime, Menta, Zenzero, Infuso di Habanero, Frutto della Passione)
  - Dandy's Lemon 10,00 €  
(Gin Bombay, Limoncello, Triple Sec, Lime, Menta Fresca, Soda al Limone)
  - Gin Fizz Aromatizzato 10,00 €  
(Frutto della Passione, Viola, Frutti Rossi)  
(Premium Gin Selection, Limone, Zucchero, Aroma, Soda)
  - Gin & Tonic Premium a partire da 10,00 €  
(Boodles, Etsu, Gin Arte, Brookman's, Gin Mare, Hendrick's, Portofino, Hendrick's Flora Adora, Illusionist, Malfi Rosa, Malfi Limone) e la sua Tonica Fever Tree
  - Margarita del Bedin 10,00 €  
(Tequila, Mezcal, Cointreau, Lime, Infuso di Habanero)
  - Mocktail Classici alla Frutta Fresca 10,00 €  
(Mojito, Gin Fizz, Caipi..., o quello che desiderate scelto insieme al Ns. Barman)
  - Mojito alla Frutta Fresca 10,00 €  
(Fragola, Frutto della Passione)  
(Rum Chiaro, Lime, Menta, Frutta Fresca, Soda)
  - Negroni del Gaudente 12,00 €  
(Gin Premium, Bitter Fusetti, Vermuth Del Professore Ltd. Ed.)
  - Paloma del Bedin 10,00 €  
(Tequila, Mezcal, Spremuta di Pompelmo Rosa, Soda al Pompelmo Rosa)
  - Sweet Balù 11,00 €  
(Gin Brokers Pink, Frutto della Passione, Peachtree, Succo alla Pesca, Soda al Pompelmo Rosa)
- 
- Piattino "amuse buche" Extra 8,00 €
  - Cocktail della "Nostra Selezione" 8,00 €



A



U l'èa partiò ma senza n'a palanca  
l'èazà trent'anni e forse anche ciù  
ò l'aia lottou pe mette i dinæ in banca  
pe poèsene in giòrnò tornà inziù  
E fase a palassin'a e-ò giardinettò  
cò rampicante a cantinn'a e ò vin  
a branda attaccà ai erbò a usò lettò  
pe dâghe nà schenn'à seia e mattin

Ma ò figgiò ò gh'è dixeia "Nò gh'è pensà  
a Zena, còse ti ghe vèu tornà?"

Ma se gh'è pensò allòa mi veddò ò mǎ  
veddò i me mōnti e a ciassa da Nunzià  
riuveddò ò Righi e me se strenze ò chœu  
veddò a Lanterna, a Cava e lazzù ò Mœu

Riveddò a seia Zena illuminà  
veddò là a Fòxe e sentò frange ò mǎ  
e allòa mi pensò ancôn de ritörnà  
a pōsa e osse dœve ù mæ madōnnà

L'èazà passòu dō tempò forse troppò  
e ò figgiò ò gh'è dixeiva "Stemmò ben  
dœve t'eo andà papà pensiemò doppò  
a-ò viaggìo a-ò mǎ tē vègiò nò cōvèn

Ohu nò, ohu nò me sentò ancôn in gamba  
sòn stancò e nò ne possò propriò ciù  
sòn stüffò de sentì "Senor caramba!"  
mi vōggiò ritörnàmene ancôn inziù

Ti t'è nasciòu e t'è parlòu spagnollò  
mi sòn nasciòzeneize e nò me mollò

E senza tante cose ò l'è partiò e a  
Zena ò gh'à fòrmaio torna ò sò nō



V