Belvedere



menù

contorni

VERDURE ALLA GRIGLIA	6,00 euro
VERDURE FRESCHE	4,00 euro
PATATINE FRITTE	4,00 euro



gli antipasti

INSALATA DI MARE TIEPIDA *con verdure dell'orto*	14,00 euro
CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO *con gocce di aceto balsamico*	13,00 euro
SAUTE DI COZZE AL LIMONE	14,00 euro
BACCALÁ MANTECATO *Mousse di baccalà mantecato al latte* *con spinaci saltati e sfoglia croccante*	16,00 euro
FIORI ZUCCA *Fiori di zucca ripieni di mozzarella fiori di latte e alici* *in pastella croccante con fonduta cacio e pepe*	12,00 euro
CULATTA DI BUSSETO CON GNOCCO FRITTO	15,00 euro

i primi piatti



SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI IN PUREZZA 16,00 euro
Spaghetti trafilati al bronzo con Vongole Veraci
e la loro acqua

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 16,00 euro
Spaghetti trafilati al bronzo con Scampi, Gamberi,
Cozze, Vongole Veraci, pescato del giorno e pomodoro S.Marzano

TORTELLI DI CROSTACEI 16,00 euro
al burro fuso e julienne di carote

CACIO E PEPE ALLA ROMANA 14,00 euro
Spaghettoni con crema cacio e pepe

CACIO E PEPE & TARTUFO 20,00 euro
Spaghettoni con crema cacio e pepe
con aggiunta di Tartufo nero grattato al momento

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 14,00 euro
minimo 2 persone *cad.*

SENZA GLUTINE

Per le preparazioni senza glutine verrà applicato un supplemento di € 2,00



i secondi di pesce

TAGLIATA DI TONNO PINNA GIALLA — 20,00 euro
Tonno rosso alla piastra con olio aromatizzato, accompagnato da verdure alla griglia

CALAMARI DELLA PATAGONIA FRITTI — 14,00 euro

FRITTO MISTO — 16,00 euro
calamari della Patagonia, Gamberi rosa e pescato del giorno

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA — 16,00 euro
con maionese agli agrumi e sfoglie croccanti

GAMBERI ROSA & PANCETTA CROCCANTE — 18,00 euro
con crema di zucca, datterini e pane croccante

POLPO 2.0 — 20,00 euro
Polpo cotto a bassa temperatura con soffice di patate, capperi disidratati e salsa verde

i secondi di carne

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE AL PEPE VERDE — 22,00 euro
200 gr

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE ALLA GRIGLIA — 22,00 euro
accompagnato da patatine fritte
200 gr

COSTATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA — 25,00 euro
accompagnata da patatine fritte
550/600 gr

TAGLIATA DI CONTROFILETTO — 18,00 euro
con Rucola e Grana

la pizza del mese

LA SELVATICA

16,00 euro

Crema di funghi porcini profumata al rosmarino,
porcini freschi trifolati, provola affumicata,
erbette e guanciale croccante

Disponibile fino alla fine di NOVEMBRE



Abbiamo rivisitato il nostro impasto, frutto di ricerca e di esperienza.
La pizza si presenta sottile e fragrante con cornicione alto.
Viene preparata con impasto diretto ad alta idratazione (80%), lasciato maturare minimo 48/72h a temperatura e umidità controllata, stesa rigorosamente a mano come vuole la tradizione e cotta in forno a legna ruotante con base in mattoni refrattari per garantire la cottura omogenea.

le pizze d'autore

CANTABRICO — 15,00 euro
pomodoro, origano, olive taggiasche,
acciughe del Mar Cantabrico e burrata pugliese

D'AMARE — 16,00 euro
mozzarella di bufala, datterini gialli,
carpaccio di Pesce Spada affumicato "Premium" e zest di limone

MEDITERRANEA — 11,00 euro
pomodoro, origano, datterini rossi, basilico e burrata pugliese

LA REGINA — 11,00 euro
pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco,
olio extra vergine ULIVETI DI CARLO DOP VALLI TRAPANESI BIO
dal cultivar cerasuola

MICA MALE — 16,00 euro
pomodoro, mozzarella, datterini gialli e rossi,
prosciutto crudo 24 mesi e burrata pugliese

VEGGY — 13,00 euro
pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, funghi porcini
e scaglie di grana padano

MORTAZZA — 14,00 euro
mozzarella, mortadella di Bologna IGP,
burrata pugliese e granella di pistacchi di Bronte

BELVEDERE — 16,00 euro
pomodoro, mozzarella, polpo, seppia, cozze e gamberi

SORRISO in 2 versioni: — 14,00 euro
- *misticanza, mozzarella di bufala a crudo, datterini rossi e prosciutto crudo 24 mesi*
- *misticanza, crema di pecorino, prosciutto d'oca e cipolle rosse caramellate*

SCORZONA: — 18,00 euro
mozzarella, funghi porcini e tartufo nero "Scorzone" fresco

LIMITED EDITION

SENZA GLUTINE

Disponibili anche con impasto senza glutine. Supplemento di € 3,00

le pizze a basso contenuto calorico



AUTUNNO Pomodoro, prosciutto cotto al naturale, radicchio, grana gli ingredienti verranno aggiunti dopo la cottura	11,00 euro
PESTO LEGGERO E ZUCCHINE E GRANA	9,00 euro
PESTO LEGGERO, SPECK E GRANA	10,00 euro
ESTATE LIGHT pomodoro, ricotta fresca, pomodorini pachino e rucola	9,50 euro
FOCACCIA SPADA olio, sale, origano e pesce spada affumicato	14,00 euro
ORTOLANA LIGHT pomodoro, ricotta fresca e verdure miste	11,00 euro
ESSENZIALE pomodoro, asparagi, rucola e gamberetti aggiunti a fine cottura	12,00 euro

SENZA GLUTINE

Disponibili anche con impasto senza glutine. Supplemento di € 3,00

le storiche



MARGHERITA	7,50 euro
SCAMORZA	8,50 euro
BUFALINA	9,00 euro
PROSCIUTTO	9,50 euro
FUNGHI	9,00 euro
PROSCIUTTO E FUNGHI	10,50 euro
WÜRSTEL	9,50 euro
GORGONZOLA	9,00 euro
QUATTRO FORMAGGI	11,00 euro
TONNO E CIPOLLE	10,00 euro
NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe	9,50 euro
ROMANA pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe	10,50 euro
CAPRICCIOSA / QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi	11,50 euro
PATATINE pomodoro, mozzarella, patatine fritte	9,00 euro
FOCACCIA *olio, sale, origano e rosmarino*	6,50 euro
MARINARA *pomodoro, origano e olio agliato*	6,50 euro

SENZA GLUTINE

Disponibili anche con impasto senza glutine. Supplemento di € 3,00



DIAVOLA 9,50 euro
pomodoro, mozzarella, salame piccante

CALZONE LISCIO 10,00 euro
pomodoro, mozzarella, prosciutto

CALZONE FARCITO 12,00 euro
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi

ORTOLANA 11,00 euro
pomodoro, mozzarella, verdure miste a vapore e alla griglia, grana

CONTADINA 13,50 euro
pomodoro, mozzarella, verdure miste, salsiccia, uova, grana

PARMIGIANA 12,00 euro
pomodoro, mozzarella, parmigiano reggiano, crudo di Parma

TIROLESE 12,00 euro
pomodoro, mozzarella, speck tirolese, funghi porcini

BRESCIANA 11,50 euro
pomodoro, mozzarella, funghi chiodini, pancetta

MODENESE 11,00 euro
pomodoro, mozzarella, trevisano, pancetta affumicata, grana, aceto balsamico di Modena

TARTUFATA 12,00 euro
pomodoro, mozzarella, porcini, grana, lucanica, olio tartufato

SFIZIOSA 12,00 euro
pomodoro, mozzarella, gamberetti, trevisano, aglio, olio, grana

PORCINI E GRANA 11,00 euro
pomodoro, mozzarella, grana, funghi porcini

RUCOLA BRESAOLA E SCAGLIE DI GRANA 12,00 euro
pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, scaglie di grana

SALMONE 13,00 euro
pomodoro, mozzarella, salmone affumicato

CALAMARI 13,00 euro
pomodoro, mozzarella, calamari della Patagonia

SENZA GLUTINE

Disponibili anche con impasto senza glutine. Supplemento di € 3,00



ESTATE 11,00 euro
pomodoro, mozzarella di bufala cruda, rucola, pomodorini

RUSTICA 11,00 euro
pomodoro, mozzarella, speck, ricotta, grana

NOSTRANA 13,00 euro
pomodoro, mozzarella, salame piccante, zola, pancetta, radicchio

GHIOTTONA 13,00 euro
pomodoro, mozzarella, brie, peperoni, patate lesse, lardo a fine cottura

TERRICCIA 12,00 euro
pomodoro, mozzarella, patate lesse, rosmarino, pancetta, scaglie di grana

FORNARINA 10,00 euro
rosmarino, rucola, taleggio, mozzarella

ICARUS 12,00 euro
mozzarella, gamberetti, asparagi, pomodorini, basilico

DELICATA 11,00 euro
mozzarella, ricotta, zucchine, tonno

CASERECCIA 12,50 euro
mozzarella, scamorza, taleggio, emmental,
cipolle, lardo fine cottura

SORRENTINA 8,50 euro
mozzarella, pomodoro fresco

SPECK E BRIE 11,00 euro
pomodoro, mozzarella, speck tirolese e brie

Coperto	2,00 euro
Supplemento doppia mozzarella	1,50 euro
Supplemento schiacciate non disponibili in orari di punta	2,50 euro
Supplemento acciughe del Mar Cantabrico	6,00 euro
Supplemento mozzarella senza lattosio	1,50 euro
Supplemento impasto senza glutine	3,00 euro
Altri supplementi	da 1 a 3 euro

Tutti i nostri salumi sono senza glutine, senza lattosio e senza polifosfati.
All'occorrenza, in mancanza di prodotto fresco, può essere utilizzato surgelato.

le bevande



BIBITE IN LATTINA	3,00 euro
COCA COLA ALLA SPINA	3,00 euro
COCA COLA IN BOTTIGLIA *1 lt*	7,00 euro
BIRRA ALLA SPINA PREMIUM PILS	
piccola	4,00 euro
media	5,00 euro
BIRRA ARTIGIANALE NON FILTRATA IN BOTTIGLIA *Bionda* *Rossa*	5,00 euro
ACQUA MINEARALE / NATURALE	
0,75 cl	2,50 euro
0.50 cl	1,50 euro
VINO SFUSO BIANCO O ROSSO	
Al calice	4,00 euro
1/4 lt	5,00 euro
1/2 lt	7,00 euro
1 lt	10,00 euro
CAFFÈ	
Liscio	1,50 euro
Corretto	2,00 euro
Orzo	1,80 euro
Ginseng	1,80 euro
AMARI E LIQUORI VARI	a partire da 4,00 euro

i vini bianchi



-- *Lombardia*

BROLETTINO
Ca' dei Frati
0,75 cl — 25,00 euro

LUGANA
Ca' dei Frati
0,75 cl — 20,00 euro
0,375 cl — 12,00 euro

PRATTO
Ca' dei Frati
0,75 cl — 25,00 euro

CURTEFRANCA DOC
Ferghettina
0,75 cl — 20,00 euro
0,375 cl — 12,00 euro

-- *Trentino*

MÜLLER THURGAU TRENTINO
0,75 cl — 18,00 euro

CHARDONNAY DOC
Cantina Andrian
0,75 cl — 18,00 euro

GEWURZTRAMINER DOC
Cantina Andrian
0,75 cl — 22,00 euro

SAUVIGNON BLANC DOC
Cantina Andrian
0,75 cl — 22,00 euro

-- *Al calice*

LUGANA
Ca' dei Frati — 6,00 euro

le bollicine



-- Lombardia

BLANC DE BLANCS
Cavalleri
0,75 cl 45,00 euro

FRANCIACORTA BRUT
Ferghettina
0,75 cl 34,00 euro
0,375 cl 18,00 euro

FRANCIACORTA SATEN
Ferghettina
0,75 cl 45,00 euro

LUGANA SEBASTIAN
Ca' Maiol
0,75cl 20,00 euro

-- Veneto

PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY
Andreola
0,75 cl 18,00 euro

-- Al calice

FRANCIACORTA BRUT 8,00 euro
Ferghettina

i vini rossi



-- Lombardia

RONCHEDONE
Ca' dei Frati
0,75 cl 25,00 euro
0,375 cl 14,00 euro

GROVIGLIO
Ca' Maiol
0,75 cl 25,00 euro

CURTEFRANCA DOC
Ferghettina
0,75cl 20,00 euro
0,375 cl 12,00 euro

-- Al calice

CURTEFRANCA DOC 6,00 euro
Ferghettina

i rosè

-- Lombardia

LUGANA - LA ROSA DEI FRATI
Ca' dei Frati
0,75cl 25,00 euro

In questo esercizio possono venire utilizzati i seguenti allergeni

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE e relativi prodotti: grano, segale, orzo, avana, farro, kamut
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. SEMI DI SOIA e prodotti a base di semi di soia
7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. FRUTTA A GUSCIO: mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi
9. SEDANO e prodotti a base di sedano
10. SENAPE e prodotti a base di senape
11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO_2
13. LUPINI e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Se i seguenti prodotti non fossero disponibili freschi, possono essere utilizzati surgelati

Gamberetti	Scampi	Tonno pinna gialla	Asparagi
Seppie	Gamberoni	Salmone	Fagiolini
Polpo	Coda di rospo	Persico	Patatine
Capesante	Spada	Branzino	Tortelli ai crostacei
Aragostine	Calamari	Acquadelle	

Contro il parassita Anisakis il pesce viene abbattuto come previsto dalla legge.

IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

AI SENSI DELL'ALLEGATO II AL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 199/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.

Visitate la nostra pagina su **facebook**®
Ristorante Pizzeria Belvedere