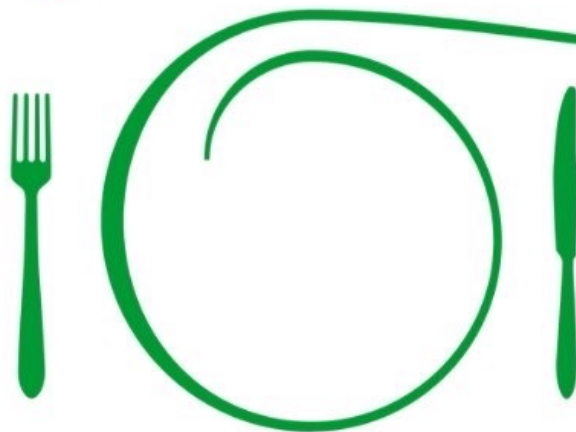


# Belvedere



menù

## contorni

VERDURE ALLA GRIGLIA 6,00 euro

VERDURE FRESCHE 4,00 euro

PATATINE FRITTE 4,00 euro



## gli antipasti

INSALATA DI MARE TIEPIDA 13,00 euro  
*con verdure dell'orto*

CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO 12,00 euro  
*con gocce di aceto balsamico*

SAUTE DI COZZE AL LIMONE 14,00 euro

MILLEFOGLIE DI BACCALÀ 16,00 euro  
*Veli croccanti con mousse di baccalà  
mantecato al latte e profumi di agrumi*

CUOR DI ZUCCA 12,00 euro  
*Flan di zucca al profumo di rosmarino  
con fonduta cacio e pepe e croccante di amaretto*

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 14,00 euro  
*al burro fuso e julienne di carote*

CACIO E PEPE ALLA ROMANA 12,00 euro  
*Spaghettoni con crema cacio e pepe*

CACIO E PEPE ALLA ROMANA CON TARTUFO 18,00 euro  
*Spaghettoni con crema cacio e pepe  
con Tartufo Nero Fresco*

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 12,00 euro  
*minimo per 2 persone* cad.



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



## *i secondi di pesce*

TAGLIATA DI TONNO PINNA GIALLA <i>Tonno rosso alla piastra con olio aromatizzato, accompagnato da verdure alla griglia</i>	18,00 euro
CALAMARI DELLA PATAGONIA FRITTI	14,00 euro
FRITTO MISTO <i>calamari della Patagonia, Gamberi rosa e pescato del giorno</i>	16,00 euro
TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA <i>con maionese agli agrumi e chips di grano</i>	16,00 euro
GAMBERI ROSA E PANCETTA CROCCANTE <i>con crema di zucca e pomodorini confit</i>	18,00 euro
POLPO 2.0 <i>Polpo cotto a bassa temperatura e laccato al forno con soffice di patate</i>	20,00 euro

## *i secondi di carne*

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE AL PEPE VERDE <i>200 gr</i>	22,00 euro
FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE ALLA GRIGLIA <i>accompagnato da patatine fritte 200 gr</i>	22,00 euro
COSTATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA <i>accompagnata da patatine fritte 550/600 gr</i>	25,00 euro
TAGLIATA DI CONTROFILETTO <i>con Rucola e Grana</i>	16,00 euro

# la pizza del mese

## LA CONTEMPORANEA

15,00 euro

*Pomodoro San Marzano profumata al Basilico,  
Mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto di Praga scelto,  
Veli di Grana Padano DOP e Patate aromatizzate al Rosmarino*

*Disponibile fino alla fine di GENNAIO*



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
<i>pomodoro, origano, olive taggiasche, acciuغه del Mar Cantabrico e burrata pugliese</i>	
D'AMARE	16,00 euro
<i>mozzarella di bufala, datterini gialli, carpaccio di Pesce Spada affumicato "Premium" e zest di limone</i>	
MEDITERRANEA	11,00 euro
<i>pomodoro, origano, datterini rossi, basilico e burrata pugliese</i>	
LA REGINA	11,00 euro
<i>pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco, olio extra vergine ULIVETI DI CARLO DOP VALLI TRAPANESI BIO dal cultivar cerasuola</i>	
MICA MALE	16,00 euro
<i>pomodoro, mozzarella, datterini gialli e rossi, prosciutto crudo 24 mesi e burrata pugliese</i>	
VEGGY	13,00 euro
<i>pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, funghi porcini e scaglie di grana padano</i>	
MORTAZZA	14,00 euro
<i>mozzarella, mortadella di Bologna IGP, burrata pugliese e granella di pistacchi di Bronte</i>	
BELVEDERE	16,00 euro
<i>pomodoro, mozzarella, polpo, seppia, cozze e gamberi</i>	
SORRISO in 2 versioni:	14,00 euro
<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>misticanza, mozzarella di bufala a crudo, datterini rossi e prosciutto crudo 24 mesi</i></li><li>- <i>misticanza, crema di pecorino, prosciutto d'oca e cipolle rosse caramellate</i></li></ul>	

SCORZONA:	18,00 euro
<i>mozzarella, funghi porcini e tartufo nero "Scorzone" fresco</i>	

LIMITED EDITION



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



*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	9,50 euro
pomodoro, mozzarella, acciughe	
ROMANA	10,50 euro
pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe	
CAPRICCIOSA / QUATTRO STAGIONI	11,50 euro
pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi	
PATATINE	9,00 euro
pomodoro, mozzarella, patatine fritte	
FOCACCIA	6,50 euro
olio, sale, origano e rosmarino	
MARINARA	6,50 euro
pomodoro, origano e olio agliato	



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





<b>DIAVOLA</b> pomodoro, mozzarella, salame piccante	9,50 euro
<b>CALZONE LISCIO</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto	10,00 euro
<b>CALZONE FARCITO</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	12,00 euro
<b>ORTOLANA</b> pomodoro, mozzarella, verdure miste a vapore e alla griglia, grana	11,00 euro
<b>CONTADINA</b> pomodoro, mozzarella, verdure miste, salsiccia, uova, grana	13,50 euro
<b>PARMIGIANA</b> pomodoro, mozzarella, parmigiano reggiano, crudo di Parma	12,00 euro
<b>TIROLESE</b> pomodoro, mozzarella, speck tirolese, funghi porcini	12,00 euro
<b>BRESCIANA</b> pomodoro, mozzarella, funghi chiodini, pancetta	11,50 euro
<b>MODENESE</b> pomodoro, mozzarella, trevisano, pancetta affumicata, grana, aceto balsamico di Modena	11,00 euro
<b>TARTUFATA</b> pomodoro, mozzarella, porcini, grana, lucanica, olio tartufato	12,00 euro
<b>SFIZIOSA</b> pomodoro, mozzarella, gamberetti, trevisano, aglio, olio, grana	12,00 euro
<b>PORCINI E GRANA</b> pomodoro, mozzarella, grana, funghi porcini	11,00 euro
<b>RUCOLA BRESAOLA E SCAGLIE DI GRANA</b> pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, scaglie di grana	12,00 euro
<b>SALMONE</b> pomodoro, mozzarella, salmone affumicato	13,00 euro
<b>CALAMARI</b> pomodoro, mozzarella, calamari della Patagonia	13,00 euro



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



<b>ESTATE</b> pomodoro, mozzarella di bufala cruda, rucola, pomodorini	11,00 euro
<b>RUSTICA</b> pomodoro, mozzarella, speck, ricotta, grana	11,00 euro
<b>NOSTRANA</b> pomodoro, mozzarella, salame piccante, zola, pancetta, radicchio	13,00 euro
<b>GHIOTTONA</b> pomodoro, mozzarella, brie, peperoni, patate lesse, lardo a fine cottura	13,00 euro
<b>TERRICCIA</b> pomodoro, mozzarella, patate lesse, rosmarino, pancetta, scaglie di grana	12,00 euro
<b>FORNARINA</b> rosmarino, rucola, taleggio, mozzarella	10,00 euro
<b>ICARUS</b> mozzarella, gamberetti, asparagi, pomodorini, basilico	12,00 euro
<b>DELICATA</b> mozzarella, ricotta, zucchine, tonno	11,00 euro
<b>CASERECCIA</b> mozzarella, scamorza, taleggio, emmental, cipolle, lardo fine cottura	12,50 euro
<b>SORRENTINA</b> mozzarella, pomodoro fresco	8,50 euro
<b>SPECK E BRIE</b> <i>pomodoro, mozzarella, speck tirolese e brie</i>	11,00 euro

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
<i>Supplemento mozzarella senza lattosio</i>	1,50 euro
<i>Supplemento impasto senza glutine</i>	3,00 euro
<i>Altri supplementi</i>	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 7,00 euro  
1 lt

BIRRA ALLA SPINA KROMBACHER  
*piccola* 4,00 euro  
*media* 5,00 euro

BIRRA ARTIGIANALE NON FILTRATA IN BOTTIGLIA 5,00 euro  
*Bionda*  
*Rossa*

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

0,375 cl

20,00 euro

12,00 euro

### PRATTO

*Ca' dei Frati*

0,75 cl

25,00 euro

### CURTEFRANCA DOC

*Ferghettina*

0,75 cl

0,375 cl

20,00 euro

12,00 euro

## *-- Trentino*

### MÜLLER THURGAU TRENTO

0,75 cl

18,00 euro

## *-- Friuli*

### SAUVIGNON GRAVE FRIULI

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

*Ferghettina*

8,00 euro

## *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

### -- *Veneto*

#### VALPOLICELLA RIPASSO BOSAN

*Az. Vinicola Cesari*

0,75 cl

35,00 euro

### -- *Al calice*

#### CURTEFRANCA DOC

*Ferghettina*

6,00 euro

## *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, avena, 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<sub>2</sub>
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