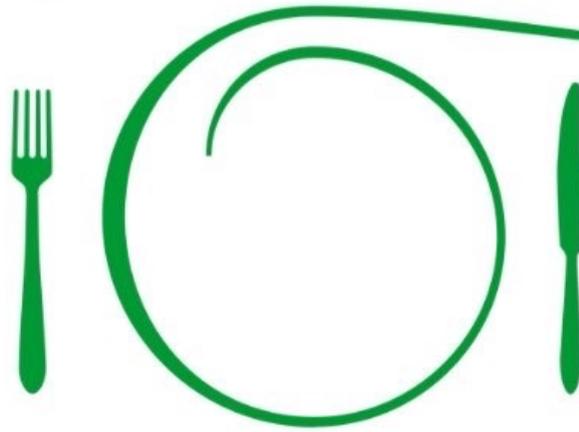


Belvedere



menù

contorni

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



gli antipasti

INSALATA DI MARE TIEPIDA <i>con verdure dell'orto</i>	13,00 euro
CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO <i>con gocce di aceto balsamico</i>	12,00 euro
SAUTE DI COZZE AL LIMONE	14,00 euro
INSALATA DI GAMBERI ROSA PIASTRATI <i>con salsa avocado e agrumi e pomodorini confit</i>	16,00 euro
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO <i>con stracciatella pugliese, pomodorini pachino e crostini di pane tostato</i>	14,00 euro
CULATTA DI BUSSETO CON GNOCCO FRITTO	15,00 euro

i primi piatti



SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 16,00 euro

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 16,00 euro

TORTELLI DI CROSTACEI 14,00 euro
al burro fuso e julienne di carote

SPAGHETTONI CACIO E PEPE 12,00 euro

SPAGHETTONI CACIO E PEPE 18,00 euro
CON TARTARE DI GAMBERI ROSSI
di Mazzara del Vallo

PACCHERI AI DUE POMODORI 12,00 euro
con stracciatella pugliese e basilico



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 saraceno</i>	16,00 euro
NIDO DI SALMONE NORVEGESE COTTO AL VAPORE <i>su crema di basilico</i>	16,00 euro
BACCALA' MANTECATO <i>Baccalà mantecato al latte e pepe di Sichuan su crema di piselli</i>	18,00 euro

i secondi di carne

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE <i>con fonduta di Parmigiano, nocciole piemontesi e cialda croccante 150 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

le pizze d'autore

CANTABRICO	15,00 euro
<i>pomodoro, origano, olive taggiasche, acciughe 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	15,00 euro
<i>pomodoro, mozzarella, datterini gialli e rossi, prosciutto crudo 24 mesi e burrata pugliese</i>	
VEGGY	12,00 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	15,00 euro
<i>pomodoro, mozzarella, polpo, seppia, cozze e gamberi</i>	
SORRISO in 2 versioni:	12,00 euro
<ul style="list-style-type: none">- <i>misticanza, mozzarella di bufala a crudo, datterini rossi e prosciutto crudo 24 mesi</i>- <i>misticanza, crema di pecorino, prosciutto d'oca e cipolle rosse caramellate</i>	



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	9,50 euro
PESTO LEGGERO E ZUCCHINE E GRANA	9,00 euro
PESTO LEGGERO, SPECK E GRANA	9,00 euro
ESTATE LIGHT pomodoro, ricotta fresca, pomodorini pachino e rucola	9,50 euro
FOCACCIA SPADA olio, sale, origano e pesce spada affumicato	12,00 euro
ORTOLANA LIGHT pomodoro, ricotta fresca e verdure miste	10,00 euro
ESSENZIALE pomodoro, asparagi, rucola e gamberetti aggiunti a fine cottura	11,00 euro



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

le storiche



MARGHERITA	6,50 euro
SCAMORZA	7,50 euro
BUFALINA	9,00 euro
PROSCIUTTO	8,50 euro
FUNGHI	8,00 euro
PROSCIUTTO E FUNGHI	9,50 euro
WÜRSTEL	8,00 euro
GORGONZOLA	8,00 euro
QUATTRO FORMAGGI	9,50 euro
TONNO E CIPOLLE	9,00 euro
NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe	8,50 euro
ROMANA pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe	9,00 euro
CAPRICCIOSA / QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi	10,00 euro
PATATINE pomodoro, mozzarella, patatine fritte	8,50 euro
FOCACCIA olio, sale, origano e rosmarino	5,50 euro
MARINARA pomodoro, origano e olio agliato	5,50 euro



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



DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante	8,50 euro
CALZONE LISCIO pomodoro, mozzarella, prosciutto	8,50 euro
CALZONE FARCITO pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	10,00 euro
ORTOLANA pomodoro, mozzarella, verdure miste a vapore e alla griglia, grana	10,00 euro
CONTADINA pomodoro, mozzarella, verdure miste, salsiccia, uova, grana	12,00 euro
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, parmigiano reggiano, crudo di Parma	11,00 euro
TIROLESE pomodoro, mozzarella, speck tirolese, funghi porcini	11,00 euro
BRESCIANA pomodoro, mozzarella, funghi chiodini, pancetta	10,50 euro
MODENESE pomodoro, mozzarella, trevisano, pancetta affumicata, grana, aceto balsamico di Modena	10,00 euro
TARTUFATA pomodoro, mozzarella, porcini, grana, lucanica, olio tartufato	11,00 euro
SFIZIOSA pomodoro, mozzarella, gamberetti, trevisano, aglio, olio, grana	11,00 euro
PORCINI E GRANA pomodoro, mozzarella, grana, funghi porcini	10,00 euro
RUCOLA BRESAOLA E SCAGLIE DI GRANA pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, scaglie di grana	11,00 euro
SALMONE pomodoro, mozzarella, salmone affumicato	12,00 euro
CALAMARI pomodoro, mozzarella, calamari della Patagonia	12,00 euro



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



ESTATE pomodoro, mozzarella di bufala cruda, rucola, pomodorini	10,50 euro
RUSTICA pomodoro, mozzarella, speck, ricotta, grana	10,00 euro
NOSTRANA pomodoro, mozzarella, salame piccante, zola, pancetta, radicchio	11,00 euro
GHIOTTONA pomodoro, mozzarella, brie, peperoni, patate lesse, lardo a fine cottura	11,00 euro
TERRICCIA pomodoro, mozzarella, patate lesse, rosmarino, pancetta, scaglie di grana	11,00 euro
FORNARINA rosmarino, rucola, taleggio, mozzarella	9,00 euro
ICARUS mozzarella, gamberetti, asparagi, pomodorini, basilico	11,00 euro
DELICATA mozzarella, ricotta, zucchine, tonno	10,00 euro
CASERECCIA mozzarella, scamorza, taleggio, emmental, cipolle, lardo fine cottura	12,00 euro
SORRENTINA mozzarella, pomodoro fresco	7,50 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

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	2,50 euro
COCA COLA ALLA SPINA	2,50 euro
COCA COLA IN BOTTIGLIA 1 lt	7,00 euro
BIRRA ALLA SPINA KROMBACHER <i>piccola</i> <i>media</i>	3,50 euro 4,50 euro
BIRRA ARTIGIANALE NON FILTRATA IN BOTTIGLIA <i>Bionda</i> <i>Rossa</i>	4,50 euro
ACQUA MINEARALE / NATURALE <i>0,75 cl</i> <i>0.50 cl</i>	2,50 euro 1,50 euro
VINO SFUSO BIANCO O ROSSO <i>1/4 lt</i> <i>1/2 lt</i> <i>1 lt</i>	3,00 euro 5,00 euro 9,00 euro
CAFFÈ <i>Liscio</i> <i>Corretto</i> <i>Orzo</i> <i>Ginseng</i>	1,20 euro 2,00 euro 1,30 euro 1,30 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

20,00 euro

-- Trentino

MÜLLER THURGAU TRENINO

0,75 cl

18,00 euro

-- Friuli

SAUVIGNON GRAVE FRIULI

0,75 cl

22,00 euro

-- Al calice

LUGANA

Ca' dei Frati

4,00 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

14,00 euro

-- Al calice

FRANCIACORTA BRUT

Ferghettina

6,00 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

34,00 euro

-- Al calice

CURTEFRANCA DOC

Ferghettina

4,00 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, 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 SO₂
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