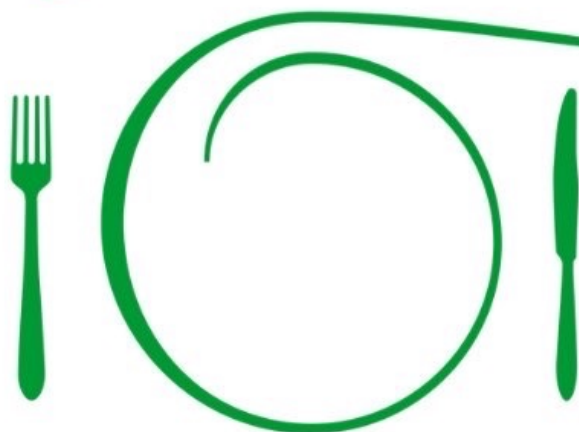


Belvedere



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

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 14,00 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>	18,00 euro

la pizza del mese

A MODO MIO

18,00 euro

*Pesto di Zucchine e le loro chips,
Gamberi Rosa alla piastra, Datterini gialli e Zest di Lime*

Disponibile fino alla fine di MARZO



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
- <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>	

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



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



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



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

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