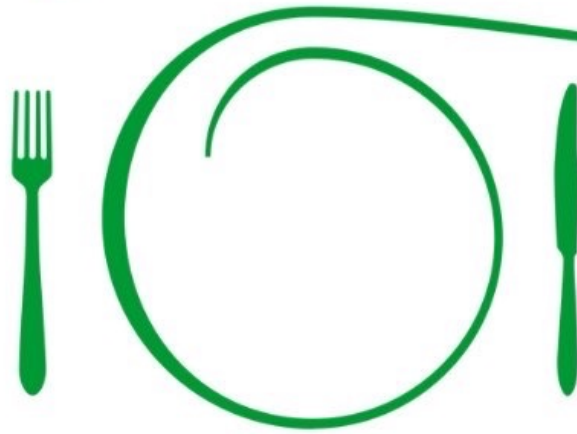


# Belvedere



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
GAMBERI ROSA E PANCETTA CROCCANTE <i>con crema di zucchine e pomodorini confit</i>	16,00 euro
SOUFFLE' DI ZUCCA <i>al profumo di rosmarino con fonduta di parmigiano e croccante di amaretto</i>	14,00 euro
CULATTA DI BUSSETO CON GNOCCO FRITTO	15,00 euro

## *i primi piatti*



SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 14,00 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 SCAGLIE DI TARTUFO NERO

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 saraceno</i>	16,00 euro
POLIPETTI SPADELLATI <i>su crema autunnale e crumble di pane</i>	16,00 euro
BACCALA' MANTECATO <i>Baccalà mantecato al latte e pepe di Sichuan su letto di spinaci</i>	18,00 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 scaglie di Grana Padano</i>	16,00 euro
MANZO ALL'OLIO <i>cotto a bassa temperatura</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 Chips di Patate  
aromatizzate al Rosmarino*

*Disponibile per tutto 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

<b>CANTABRICO</b> <i>pomodoro, origano, olive taggiasche, acciughe del Mar Cantabrico e burrata pugliese</i>	15,00 euro
<b>D'AMARE</b> <i>mozzarella di bufala, datterini gialli, carpaccio di Pesce Spada affumicato "Premium" e zest di limone</i>	16,00 euro
<b>MEDITERRANEA</b> <i>pomodoro, origano, datterini rossi, basilico e burrata pugliese</i>	11,00 euro
<b>LA REGINA</b> <i>pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco, olio extra vergine ULIVETI DI CARLO DOP VALLI TRAPANESI BIO dal cultivar cerasuola</i>	11,00 euro
<b>MICA MALE</b> <i>pomodoro, mozzarella, datterini gialli e rossi, prosciutto crudo 24 mesi e burrata pugliese</i>	15,00 euro
<b>VEGGY</b> <i>pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, funghi porcini e scaglie di grana padano</i>	12,00 euro
<b>MORTAZZA</b> <i>mozzarella, mortadella di Bologna IGP, burrata pugliese e granella di pistacchi di Bronte</i>	14,00 euro
<b>BELVEDERE</b> <i>pomodoro, mozzarella, polpo, seppia, cozze e gamberi</i>	15,00 euro
<b>SORRISO</b> in 2 versioni: <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>	12,00 euro

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

LIMITED EDITION



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

# le pizze a basso contenuto calorico



<b>AUTUNNO</b> Pomodoro, prosciutto cotto al naturale, radicchio, grana gli ingredienti verranno aggiunti dopo la cottura	9,50 euro
<b>PESTO LEGGERO E ZUCCHINE E GRANA</b>	9,00 euro
<b>PESTO LEGGERO, SPECK E GRANA</b>	9,00 euro
<b>ESTATE LIGHT</b> pomodoro, ricotta fresca, pomodorini pachino e rucola	9,50 euro
<b>FOCACCIA SPADA</b> olio, sale, origano e pesce spada affumicato	12,00 euro
<b>ORTOLANA LIGHT</b> pomodoro, ricotta fresca e verdure miste	10,00 euro
<b>ESSENZIALE</b> 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	8,50 euro
pomodoro, mozzarella, acciughe	
ROMANA	9,00 euro
pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe	
CAPRICCIOSA / QUATTRO STAGIONI	10,00 euro
pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi	
PATATINE	8,50 euro
pomodoro, mozzarella, patatine fritte	
FOCACCIA	5,50 euro
olio, sale, origano e rosmarino	
MARINARA	5,50 euro
pomodoro, origano e olio agliato	



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





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



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



<b>ESTATE</b> pomodoro, mozzarella di bufala cruda, rucola, pomodorini	10,50 euro
<b>RUSTICA</b> pomodoro, mozzarella, speck, ricotta, grana	10,00 euro
<b>NOSTRANA</b> pomodoro, mozzarella, salame piccante, zola, pancetta, radicchio	11,00 euro
<b>GHIOTTONA</b> pomodoro, mozzarella, brie, peperoni, patate lesse, lardo a fine cottura	11,00 euro
<b>TERRICCIA</b> pomodoro, mozzarella, patate lesse, rosmarino, pancetta, scaglie di grana	11,00 euro
<b>FORNARINA</b> rosmarino, rucola, taleggio, mozzarella	9,00 euro
<b>ICARUS</b> mozzarella, gamberetti, asparagi, pomodorini, basilico	11,00 euro
<b>DELICATA</b> mozzarella, ricotta, zucchine, tonno	10,00 euro
<b>CASERECCIA</b> mozzarella, scamorza, taleggio, emmental, cipolle, lardo fine cottura	12,00 euro
<b>SORRENTINA</b> 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 0,75 cl 0,50 cl	2,50 euro 1,50 euro
VINO SFUSO BIANCO O ROSSO 1/4 lt 1/2 lt 1 lt	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 1,50 euro 1,30 euro 1,30 euro
LIQUORI VARI	3,50 euro
GRAPPE (DI VINACCIA O DI MONOVITIGNO)	da 3,00 euro
BRANDY	da 3,00 euro
COGNAC	da 4,00 euro
WHISKEY	da 3,50 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

# 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

LUGANA SEBASTIAN

*Ca' Maiol*

0,75cl

20,00 euro

## -- Veneto

PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY

*Andreola*

0,75 cl

14,00 euro

## *i vini rossi*



### *-- Lombardia*

#### RONCHEDONE

*Ca' dei Frati*

*0,75 cl*

25,00 euro

*0,375 cl*

14,00 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

## *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<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