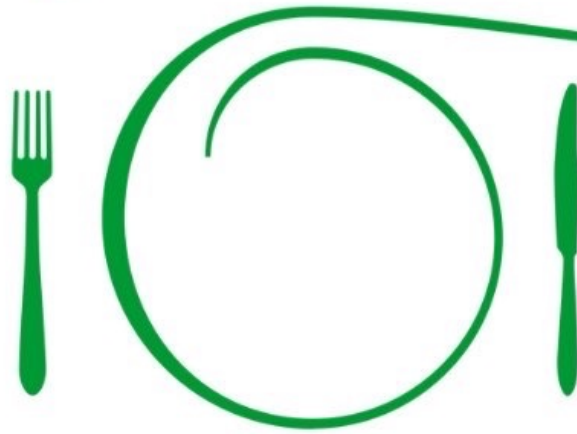


Belvedere



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 zucca 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

ARI-DAJE

16,00 euro

*Mozzarella fior di latte,
Porchetta di Ariccia IGP, Patate al forno
e crema di Gorgonzola dolce*

Disponibile per tutto 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 <i>pomodoro, origano, olive taggiasche, acciughe del Mar Cantabrico e burrata pugliese</i>	15,00 euro
D'AMARE <i>mozzarella di bufala, datterini gialli, carpaccio di Pesce Spada affumicato "Premium" e zest di limone</i>	16,00 euro
MEDITERRANEA <i>pomodoro, origano, datterini rossi, basilico e burrata pugliese</i>	11,00 euro
LA REGINA <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
MICA MALE <i>pomodoro, mozzarella, datterini gialli e rossi, prosciutto crudo 24 mesi e burrata pugliese</i>	15,00 euro
VEGGY <i>pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, funghi porcini e scaglie di grana padano</i>	12,00 euro
MORTAZZA <i>mozzarella, mortadella di Bologna IGP, burrata pugliese e granella di pistacchi di Bronte</i>	14,00 euro
BELVEDERE <i>pomodoro, mozzarella, polpo, seppia, cozze e gamberi</i>	15,00 euro
SORRISO in 2 versioni: <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>	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



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 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

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

42,00 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

18,00 euro

0,375 cl

12,00 euro

-- Veneto

VALPOLICELLA RIPASSO SAN ROCCO

Az. Vinicola Tedeschi

0,75 cl

25,00 euro

-- Toscana

CHIANTI CLASSICO DOCG

Frescobaldi

0,75 cl

24,00 euro

i rosè

-- Lombardia

LUGANA - LA ROSA DEI FRATI

Ca' dei Frati

0,75cl

25,00 euro