

# MENÙ

## ANTIPASTI

|  |    |
|--|----|
| <b>Tagliere Belvedere</b><br>selezione di salumi maletti e<br>formaggi paglia e fieno, provolone<br>del monaco e caciocavallo<br>podolico all.1-5-7-9-12 | 24 |
| <b>Parmigiana di melanzane</b><br>melanzana viola lunga, con<br>passata di pomodoro San Marzano<br>DOP<br>all. 1-3-7-9                                   | 12 |
| <b>Alici del Cantabrico</b><br>con burro di Normandia, crostini<br>di pane cafone e fior di capperi<br>all.1-3-4-7-12                                    | 12 |
| <b>A' Fresell'</b><br>fresella con burrata cilentana,<br>pomodorino del piennolo,<br>datterino giallo e pesto di basilico<br>all.1-5-7-8                 | 12 |
| <b>La tradizione</b><br>Petali di prosciutto San Daniele,<br>con bocconcini di bufala<br>all.1-7   | 14 |
| <b>Carpaccio di Black Angus</b><br>con stracciata di bufala e perle di<br>Yuzu. all.1-7-12   | 15 |
| <b>Baccalà in tempura</b><br>su misticanza e salsa tartara<br>all.1-3-4-5-9-10-11-12   | 18 |

# MENÙ

## PRIMI

|  |    |
|--|----|
| <b>Scialatielli Belvedere</b><br>artigianali con salsiccia di<br>maialino nero, funghi porcini e<br>scaglie di provolone del monaco<br>all.1-3-6-7-9-11                                | 16 |
| <b>Il nostro rigatone</b><br>con ragù alla bolognese di<br>chianina e tartufo estivo del Faito<br>all.1-7-9  | 15 |
| <b>Ravioli Belvedere</b><br>ripieni di ricotta e maggiorana,<br>con salsa ai due pomodorini in<br>doppia consistenza e nuvola di<br>cacioricotta all.1-6-7-11                          | 14 |
| <b>Il Tagliolino</b><br>gamberi, zucchine con profumo di<br>menta e zest di lime all.1-2-3-7   | 18 |
|  <b>Fusilli al ferretto</b><br>'nduja fonduta di bufala e tarallo<br>napoletano all.1-5-6-7-8-12-14 | 15 |

# MENÙ

## SECONDI

### **Tagliata di Scottona**

Piemontese con rucola, dadolata di pomodorini, scaglie di parmigiano e sale Maldon all.7

22

### **Selezione di bistecche Belvedere**

Vendita al peso, secondo disponibilità costata T-BONE

60 al kg

### **Bistecca**

selezione Marchigiana

22

### **Polpette di Marchigiana**

al ragù Napoletano all.1-3-7-9

12

### **Bocconcino di manzo**

cotto a bassa temperatura con verdure di stagione all.9

16

### **Frittura Belvedere**

con calamari veraci e gambero rosso di Mazara con salsa tzatziki all.1-2-4-12

24

### **Ribs di maiale**

in salsa BBQ cotto a bassa temperatura con contorni di stagione all.1-3-6-7-8-9-10-12

18

## CONTORNI

Patatine fritte

4

Patate novelle al forno

5

Insalata Mista

4

Insalata rucola e pomodorini

5

Misto di verdure alla griglia

5

Insalata di pomodori di Sorrento

5

# MENÙ

## DOLCI

|  |   |
|--|---|
| <b>Torta deliziosa</b><br>al limone e fragoline di bosco all.1-3-7             | 6 |
| <b>Tiramisù</b><br>all.1-3-7   | 6 |
| <b>Sformato di frolla</b><br>alle due creme profumato agli agrumi<br>all.1-3-7 | 6 |
| <b>Cheesecake</b><br>vari gusti all.1-3-7                                      | 6 |
| <b>Crema Catalana</b><br>all.3-5-6-8   | 6 |

## ALLERGENI

|             |                       |
|-------------|-----------------------|
| 1.Glutine   | 8.Frutta Secca        |
| 2.Crostacei | 9.Sedano              |
| 3.Uova      | 10.Senape             |
| 4.Pesce     | 11.Sesamo             |
| 5.Arachidi  | 12.Anidride solforosa |
| 6.Soia      | 13.Lupini             |
| 7.Latte     | 14.Molluschi          |

il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del reg.UE1169/11

# MENÙ

## STARTERS

|  |    |
|--|----|
| <b>Tagliere Belvedere</b>  | 24 |
| Selection of Maletti cured meats and cheeses with straw and hay, Provolone del Monaco and Podolico caciocavallo<br>Allergens: 1-5-7-9-12 |    |
| <b>Eggplant Parmigiana</b>   | 12 |
| Long purple eggplant with San Marzano DOP tomato sauce<br>Allergens: 1-3-7-9   |    |
| <b>Cantabrian Anchovies</b>  | 12 |
| With Normandy butter, rustic bread crostini and caper flower<br>Allergens: 1-3-4-7-12  |    |
| <b>A' Fresell'</b>   | 12 |
| Fresella with Cilento burrata, piennolo cherry tomatoes, yellow datterino tomatoes and basil pesto<br>Allergens: 1-5-7-8                 |    |
| <b>La Tradizione</b>   | 14 |
| Slices of San Daniele prosciutto with buffalo mozzarella bocconcini DOP<br>Allergens: 1-7  |    |
| <b>Black Angus Carpaccio</b>   | 15 |
| With stracciata buffalo cheese and yuzu pearls<br>Allergens: 1-7-12  |    |
| <b>Battered Cod Tempura</b>  | 18 |
| On mixed greens with tartar sauce<br>Allergens: 1-3-4-5-9-10-11-12   |    |

# MENÙ

## FIRST COURSES

|  |    |
|--|----|
| <b>Handmade Scialatielli Belvedere</b>   | 16 |
| Handmade scialatielli pasta with black pork sausage, porcini mushrooms and shavings of Provolone del Monaco cheese |    |
| Allergens: 1-3-6-7-9-11  |    |
| <b>Our Rigatone</b>  | 15 |
| Rigatoni with Chianina beef Bolognese ragù and summer truffle from Mount Faito                                     |    |
| Allergens: 1-7-9   |    |
| <b>Ravioli Belvedere</b>   | 14 |
| Ravioli stuffed with ricotta and marjoram, with two-texture cherry tomato sauce and a cloud of cacioricotta cheese |    |
| Allergens: 1-6-7-11  |    |
| <b>Tagliolino</b>  | 18 |
| Tagliolini with shrimp, zucchini, mint aroma and lime zest   |    |
| Allergens: 1-2-3-7   |    |
|  <b>Fusilli al Ferretto</b>     | 15 |
| Fusilli with 'nduja, melted buffalo cheese and Neapolitan tarallo  |    |
| Allergens: 1-5-6-7-8-12-14   |    |

# MENÙ

## MAIN COURSES

### **Piedmontese Scottona Tagliata**

Sliced Piedmontese beef with arugula, diced cherry tomatoes, parmesan shavings  
Allergens: 7

22

### **Belvedere Steak Selection**

Sold by weight, subject to availability. T-BONE

60 al kg

### **Steak**

Marchigiana beef selection

22

### **Marchigiana Meatballs**

With Neapolitan ragù sauce  
Allergens: 1-3-7-9

12

### **Beef Bocconcino**

Slow-cooked at low temperature with seasonal vegetables  
Allergens: 9

16

### **Belvedere Fried Platter**

With true squid and Mazara red shrimp, served with tzatziki sauce  
Allergens: 1-2-4-12

24

### **Pork Ribs**

In BBQ sauce, slow-cooked at low temperature with seasonal sides  
Allergens: 1-3-6-7-8-9-10-12

18

## SIDE DISHES

French Fries

4

Roasted Potatoes

5

Mixed Salad

4

Arugula and Cherry Tomato Salad

5

Grilled Vegetable

5

Sorrento Tomato Salad

5

# MENÙ

## DESSERTS

|  |   |
|--|---|
| <b>Deliziosa Cake</b><br>Lemon cake with wild strawberries<br>Allergens: 1-3-7             | 6 |
| <b>Tiramisù</b><br>Allergens: 1-3-7  | 6 |
| <b>Shortcrust Pastry Soufflé</b><br>With two creams and a citrus aroma<br>Allergens: 1-3-7 | 6 |
| <b>Cheesecake</b><br>Various flavors<br>Allergens: 1-3-7                                   | 6 |
| <b>Crème Catalana</b><br>Allergens: 3-5-6-8  | 6 |

## ALLERGENS

- |                |                               |
|----------------|-------------------------------|
| 1. Gluten      | 8. Nuts                       |
| 2. Crustaceans | 9. Celery                     |
| 3. Eggs        | 10. Mustard                   |
| 4. Fish        | 11. Sesame                    |
| 5. Peanuts     | 12. Sulphur Dioxide/Sulphites |
| 6. Soy         | 13. Lupin                     |
| 7. Milk        | 14. Molluscs                  |

Guests are kindly asked to inform the dining room staff of any need to consume foods free from specific allergenic substances before placing their order. During preparation in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded; therefore, our dishes may contain the following allergenic substances in accordance with EU Regulation 1169/11.

# MENÙ

## ENTRÉES

|  |    |
|--|----|
| <b>Plateau Belvedere</b><br>Sélection de charcuteries Maletti et fromages<br>paille et foin, Provolone del Monaco et<br>caciocavallo podolico<br>Allergènes : 1-5-7-9-12 | 24 |
| <b>Parmigiana d'aubergines</b><br>Aubergine violette longue, avec coulis de tomate<br>San Marzano AOP<br>Allergènes : 1-3-7-9  | 12 |
| <b>Anchois du Cantabrique</b><br>Au beurre de Normandie, croûtons de pain cafone<br>et fleur de câpre<br>Allergènes : 1-3-4-7-12   | 12 |
| <b>A' Fresell'</b><br>Fresella avec burrata du Cilento, tomate cerise<br>du piennolo, datterino jaune et pesto de basilic<br>Allergènes : 1-5-7-8                        | 12 |
| <b>La tradition</b><br>Pétales de jambon San Daniele, avec bouchées de<br>mozzarella de bufflonne<br>Allergènes : 1-7  | 14 |
| <b>Carpaccio de Black Angus</b><br>Avec stracciata de bufflonne et perles de yuzu<br>Allergènes : 1-7-12   | 15 |
| <b>Morue en tempura</b><br>Sur mesclun et sauce tartare<br>Allergènes : 1-3-4-5-9-10-11-12   | 18 |

# MENÙ

## PLATS

### **Scialatielli Belvedere**

Pâtes scialatielli artisanales à la saucisse de porcelet noir, cèpes et copeaux de Provolone del Monaco

Allergènes : 1-3-6-7-9-11

16

### **Notre rigatone**

Avec ragù bolognese de bœuf chianina et truffe d'été du Faito

Allergènes : 1-7-9

15

### **Raviolis Belvedere**

Farcis à la ricotta et à la marjolaine avec sauce aux deux tomates cerises et double texture et nuage de cacioricotta

Allergènes : 1-6-7-11

14

### **Tagliolino**

Crevettes, courgettes parfumées à la menthe et zeste de citron vert

Allergènes : 1-2-3-7

18



### **Fusilli al ferretto**

'Nduja, fondue de bufflonne et tarallo napolitain

Allergènes : 1-5-6-7-8-12-14

15

# MENÙ

## VIANDE

### Tagliata de Scottona

Piémontaise avec roquette, dés de tomates cerises, copeaux de parmesan et sel de Maldon

Allergènes : 7

22

### Sélection de steaks Belvedere

Vente au poids, selon disponibilité. Côte T-BONE

60 al kg

### Steak

Sélection Marchigiana

22

### Boulettes de viande Marchigiana

Au ragù napolitain

Allergènes : 1-3-7-9

12

### Bouchée de bœuf

Cuite à basse température avec légumes de saison

Allergènes : 9

16

### Frites Belvedere

Avec calamars véritables et crevette rouge de Mazara, sauce tzatziki

Allergènes : 1-2-4-12

24

### Côtes de porc

En sauce BBQ, cuites à basse température avec accompagnements de saison

Allergènes : 1-3-6-7-8-9-10-12

18

## ACCOMPAGNEMENT

Frites

4

Pommes de terre nouvelles au four

5

Salade mixte

4

Salade de roquette et tomates cerises

5

Mélange de légumes grillés

5

Salade de tomates de Sorrente

5

# MENÙ

## DESSERTS

|   |   |
|---|---|
| <b>Gâteau Deliziosa</b><br>Au citron et fraises des bois<br>Allergènes : 1-3-7              | 6 |
| <b>Tiramisù</b><br>Allergènes : 1-3-7   | 6 |
| <b>Sofflé de pâte sablée</b><br>Aux deux crèmes parfumées aux agrumes<br>Allergènes : 1-3-7 | 6 |
| <b>Cheesecake</b><br>Différents parfums<br>Allergènes : 1-3-7                               | 6 |
| <b>Crème Catalane</b><br>Allergènes : 3-5-6-8   | 6 |

## ALLERGÈNES

- |              |                         |
|--------------|-------------------------|
| 1. Gluten    | 8. Fruits à coque       |
| 2. Crustacés | 9. Céleri               |
| 3. Œufs      | 10. Moutarde            |
| 4. Poisson   | 11. Sésame              |
| 5. Arachides | 12. Anhydride sulfureux |
| 6. Soja      | 13. Lupin               |
| 7. Lait      | 14. Mollusques          |

Le client est prié de communiquer au personnel de salle la nécessité de consommer des aliments sans certaines substances allergéniques avant la commande. Lors de la préparation en cuisine, les contaminations croisées ne peuvent être exclues ; par conséquent, nos plats peuvent contenir les substances allergéniques suivantes conformément au règlement UE 1169/11.

# MENÙ

## ERSTE GERICHTE

|  |    |
|--|----|
| <b>Tagliere Belvedere</b>  | 24 |
| Auswahl an Maletti-Wurstwaren und Käsen Stroh und Heu, Provolone del Monaco und Caciocavallo Podolico<br>Allergene: 1-5-7-9-12 |    |
| <b>Auberginen-Parmigiana</b>   | 12 |
| Lange violette Aubergine mit San Marzano DOP-Tomatenpüree<br>Allergene: 1-3-7-9  |    |
| <b>Kantabrische Sardellen</b>  | 12 |
| Mit Normandie-Butter, Croûtons aus Bauernbrot und Kapernblüte<br>Allergene: 1-3-4-7-12   |    |
| <b>A' Fresell'</b>   | 12 |
| Fresella mit Burrata aus Cilento, Piennolo-Kirschtomaten, gelben Datterino-Tomaten und Basilikumpesto<br>Allergene: 1-5-7-8    |    |
| <b>La Tradizione</b>   | 14 |
| Scheiben von San Daniele-Schinken mit Mozzarella-Büffelbällchen<br>Allergene: 1-7  |    |
| <b>Carpaccio vom Black Angus</b>   | 15 |
| Mit Büffel-Straciatella und Yuzu-Perlen<br>Allergene: 1-7-12   |    |
| <b>Kabeljau in Tempura</b>   | 18 |
| Auf Mischsalat und Tartarsauce<br>Allergene: 1-3-4-5-9-10-11-12  |    |

# MIENÙ

## VORSPEISE

### **Scialatielli Belvedere**

Handgemachte Scialatielli mit  
Schwarzschwein-Salsiccia, Steinpilzen und  
Spänen von Provolone del Monaco  
Allergene: 1-3-6-7-9-11

16

### **Unser Rigatone**

Mit Chianina-Rind-Bolognese-Ragù und  
Sommertrüffel vom Faito  
Allergene: 1-7-9

15

### **Ravioli Belvedere**

Gefüllt mit Ricotta und Majoran, mit  
Kirschtomatensauce in doppelter Konsistenz  
und einer Wolke aus Cacioricotta  
Allergene: 1-6-7-11

14

### **Tagliolino**

Garnelen, Zucchini mit Minzaroma und  
Limettenezeste  
Allergene: 1-2-3-7

18

### **Fusilli al Ferretto**

'Nduja, geschmolzener Büffelkäse und  
neapolitanisches Tarallo  
Allergene: 1-5-6-7-8-12-14

15

# MENÙ

## FLEISCH

### Tagliata von Scottona

Piemonteser Rind mit Rucola, gewürfelten Kirschtomaten,  
Parmesanspänen  
Allergene: 7

22

### Steak-Auswahl Belvedere

Verkauf nach Gewicht, je nach Verfügbarkeit. T-BONE-  
Ribeye

60 al kg

### Steak

Auswahl Marchigiana-Rind

22

### Fleischnällchen vom Marchigiana-Rind

Mit neapolitanischem Ragù  
Allergene: 1-3-7-9

12

### Rindfleisch-Bocconcino

Bei niedriger Temperatur gegart mit saisonalem Gemüse  
Allergene: 9

16

### Frittura Belvedere

Mit echten Kalamari und roter Garnele aus Mazara mit  
Tzatziki-Sauce  
Allergene: 1-2-4-12

24

### Schweineribs

In BBQ-Sauce, bei niedriger Temperatur gegart mit  
saisonalen Beilagen  
Allergene: 1-3-6-7-8-9-10-12

18

## BEILAGEN

Pommes Frites

4

Junge Ofenkartoffeln

5

Gemischter Salat

4

Rucola- und Kirschtomatensalat

5

Gemischtes Grillgemüse

5

Salat mit Sorrento-Tomaten

5

# MENÙ

## DESSERTS

|   |   |
|---|---|
| <b>Deliziosa-Torte</b><br>Mit Zitrone und Walderdbeeren<br>Allergene: 1-3-7                     | 6 |
| <b>Tiramisù</b><br>Allergene: 1-3-7   | 6 |
| <b>Mürbeteig-Auflauf</b><br>Mit zwei Cremes, duftend nach<br>Zitrusfrüchten<br>Allergene: 1-3-7 | 6 |
| <b>Cheesecake</b><br>Verschiedene Geschmacksrichtungen<br>Allergene: 1-3-7                      | 6 |
| <b>Crema Catalana</b><br>Allergene: 3-5-6-8   | 6 |

## ALLERGENE

|               |                            |
|---------------|----------------------------|
| 1. Gluten     | 8. Schalenfrüchte          |
| 2. Krebstiere | 9. Sellerie                |
| 3. Eier       | 10. Senf                   |
| 4. Fisch      | 11. Sesam                  |
| 5. Erdnüsse   | 12. Schwefeldioxid/Sulfite |
| 6. Soja       | 13. Lupinen                |
| 7. Milch      | 14. Weichtiere             |

Der Gast wird gebeten, dem Servicepersonal vor der Bestellung mitzuteilen, wenn Speisen ohne bestimmte allergene Stoffe benötigt werden. Während der Zubereitung in der Küche können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden; daher können unsere Gerichte gemäß der EU-Verordnung 1169/11 die folgenden allergenen Stoffe enthalten.