

MENU'



TERRAZZA
BELVEDERE
MONTE FAITO

Antipasti Appetizers

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI *APPETISER MIX* (1, 5, 7)

pancetta paesana, salame, prosciutto crudo San Daniele, coppa di maiale, caciocavallo, bruschetta a pomodoro, crocchette di patate, diavoleto alla piastra

€ 14,00

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

COLD CUTS AND CHEESE BOARD (7)

Pecorino, provolone del Monaco, caciocavallo, prosciutto di crudo, coppa di maiale, pancetta arrotolata, salame, speck e confettura

€ 12,00 (per 1 persona) / € 24,00 (per 2 persone)

CROCCHETTONE (1,3,5,7)

Mortadella e pistacchio

€ 9,00

BRUSCHETTONE (5,9)

Zucchine, provola affumicata, pomodorini e fiocchi di Provolone del Monaco

€ 9,00

INSALATA DI MARE *SEA SALAD*

Polpo, melograno e cipolla di Tropea caramellata

€ 16,00

PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 10,00

CAPRESE *CAPRESE SALAD*

€ 10,00

Primi piatti Pasta dishes

SCIALATIELLI ARTIGIANALI HANDMADE SCIALATIELLI (1,3,7,9)
con porcini, salsiccia di maiale nostrano e Provolone del Monaco
with porcini mushrooms, local pork sausage, and Monaco Provolone cheese
€ 14,00

PANCIOTTI CON FINFERLI E FONTINA
PANCIOTTI WITH WILD MUSHROOM
AND FONTINA CHEESE (1,3,7,9)
con ragù di datterino giallo e rosso *with yellow and red cherry tomato ragù*
€ 14,00

GNOCCHETTI (1,3,7)
fave e guanciale nostrano
€ 12,00

TUBETTONI RIGATI (1,3,7)
cozze, patate e caciotta stagionata in grotta
€ 12,00

GNOCCHI ALLA SORRENTINA
€ 10,00

SPAGHETTI WHIT TOMATO
€ 10,00

Secondi Main courses

TAGLIATA DI MANZO SLICED BEEF (7)
controfiletto swamy beef con rucola datterino e fiocchi di grana
€ 20,00

MISTO DI CARNE ALLA BRACE MIXED GRILLED MEATS
coppa di maiale, costina di agnello, pollo, salsiccia e controfiletto di manzo
€ 18,00

BISTECCA "SELEZIONE BELVEDERE"
STEAK "BELVEDERE SELECTION"
marchigiana di produzione locale
€ 20,00

TONNO ROSSO AL SESAMO RED TUNA WITH SESAME
con misticanza e salsa di soia
€ 20,00

FILETTO DI SCOTTONA FILETT OF SCOTTONA BEEF (1,9)
al vin brulè e mandorle
€ 20,00

HAMBURGER "SELEZIONE BELVEDERE" (1,7) 250 GR.
HAMBURGER "BELVEDERE SELECTION"
verdure grigliate e patate al forno
€ 18,00

INSALATA BELVEDERE BELVEDERE SALAD
insalata, mais, tonno, olive verdi, pomodoro
€ 10,00

Danini "classici" Classic hamburgers

FAITO (1,7)

hamburger, provola affumicata, melanzane a funghetto, pomodoro sorrentino

€ 8,00

BELVEDERE (1,7)

prosciutto crudo San Daniele

provola affumicata, melanzane a funghetto, pomodoro sorrentino

€ 8,00

MOLARE (1,7)

pancetta, cipolla, provola e patatine

€ 8,00

VOLPE (1,7)

salsiccia di maiale locale, broccoli e provola

€ 8,00

PORCINO (1,7)

salsiccia di maiale locale, provola affumicata e funghi porcini

€ 9,00

CONOCCHIA (1,7)

provola affumicata, porchetta di Ariccia e patate al forno

€ 9,00

BEEF BURGER (1,7)

burger di manzo "Selezione Belvedere", cheddar, insalata e cipolle caramellate

€ 14,00

CLUB SANDWICH (1,7)

€ 14,00

coperto cover charge € 1,50

Saltimbocca

SALTIMBOCCA CLASSICO

CLASSIC SALTIMBOCCA (1,7)

prosciutto crudo di San Daniele, provola affumicata e patate rustiche

San Daniele raw ham, smoked provola, and rustic potatoes

€ 8,00

SALTIMBOCCA COMPLETO

COMPLETE SALTIMBOCCA (1,7)

prosciutto crudo di San Daniele, provola affumicata,

pomodoro datterino e rucola

San Daniele raw ham, smoked provola, cherry tomatoes,

and arugula

€ 9,00

HOT DOG (1)

con patatine fritte *with french fries*

€ 6,00

Frutta & Dolci Fruit & Dessert € 6,00

TIRAMISU'	(1,3,7)
CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO	(1,3,7)
CANNOLO	(1,7)
CROSTATINA RICOTTA E FRAGOLA	(1,3,7,8)
TORTA CAPRESE AL LIMONE	(1,3,7)
TORTINO AL CIOCCOLATO O PISTACCHIO	(1,3,7)

Elenco Allergeni

1. GLUTINE
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. SOIA e prodotti a base di soia
7. LATTE e prodotti a base di latte
8. FRUTTA a GUSCIO
9. SEDANO e prodotti a base di sedano
10. SENAPE e prodotti a base di senape
11. SESAMO e prodotti a base di sesamo
12. ANIDRIDE SOLFOROSA
13. LUPINI e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Si utilizzano gli asterischi a fianco l'ingrediente per definire il congelato
(*) Prodotti surgelati - I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.



TERRAZZA
BELVEDERE
MONTE FAITO

Wine list

VINI ROSSI

Piedirosso Federiciane	CANTINE FEDERICIANE	€ 16,00
Aglianico Campania	CANTINE FEDERICIANE	€ 15,00
Gragnano Frizzante	CANTINE FEDERICIANE	€ 16,00
Aglianico Sannio	LA GUARDIENSE	€ 16,00
Rosso Riserva	LA GUARDIENSE	€ 16,00
Amarone la Valpolicella	CANTINE ZENATO	€ 70,00
Chianti Classico "Peppoli"	MARCHESI ANTINORI	€ 35,00
Nipozzano Riserva Chianti	FRESCOBALDI	€ 34,00
Poggio alle Mura	BANFI	€ 65,00
Negroamaro Neprica	TORMARESCA	€ 16,00
Primitivo Neprica	TORMARESCA	€ 18,00
Ziggurat	AGRICOLA FELLINE	€ 26,00
Aglianico del vulture Verbo	CANTINE VENOSA	€ 25,00
Lagerien	MEZZA CORONA	€ 26,00
Marzemino	MEZZA CORONA	€ 25,00
Teroldego	MEZZA CORONA	€ 24,00
Pinot Nero	MEZZA CORONA	€ 27,00

Merlot	CUSUMANO	€ 20,00
Benuara	CUSUMANO	€ 30,00
Etna Rosso Alta Mora	CUSUMANO	€ 35,00
Falerno del Massico	VILLA MATILDE	€ 32,00
Strega Mora piedirosso	VILLA MATILDE	€ 20,00
Nobile di Montepulciano	LA BRACCESCA	€ 35,00
Nero d'Avola	FEUDO ARANCIO	€ 23,00
Valpolicella Ripasso "Capitel San Rocco" TEDESCHI		€ 30,00
Valpolicella "Capitel Nicalò" TEDESCHI		€ 28,00
Barolo	BRICCO DEI GUAZZI	€ 55,00
Taurasi	FEUDI DI SAN GREGORIO	€ 40,00
Cannonau Desia	CALA DI SETA	€ 28,00

VINI BIANCHI

Falanghina del Sannio	LA GUARDIENSE	€ 16,00
Falanghina Via del Campo	QUINTODECIMO	€ 65,00
Gewurztraminer Dr. Fisher	HOFSTATTER	€ 30,00

De Vite	HOFSTATTER	€ 30,00
Chardonnay	TORMARESCA	€ 16,00
Pinot Grigio	MEZZA CORONA	€ 30,00
Greco di Tufo	VILLA MATILDE	€ 25,00
Fiano di Avellino	VILLA MATILDE	€ 25,00

VINI DOLCI

Asti Spumante	FONTANAFREDDA	€ 16,00
Brachetto d'Aqui "Rosa regale"	BANFI	€ 18,00
Moscato Giallo	MEZZA CORONA	€ 25,00
Flegreo Rosé	CANTINE FEDERICIANE	€ 16,00
Alnè Rosé	FRESCOBALDI	€ 20,00

VINI ROSATI

San Greg rosato aglianico	FEUDI DI SAN GREGORIO	€ 20,00
---------------------------	-----------------------	---------

VINI A CALICI

San Greg rosato	FEUDI DI SAN GREGORIO	€ 6,00
Falanghina del Sannio	LA GUARDIENSE	€ 5,00
Aglianico Campania	CANTINE FEDERICIANE	€ 5,00
Primitivo neprica	TORMARESCA	€ 5,00
Ziggurat	CANTINE LUNELLI	€ 5,00

BOLLICINE

Dubl Rosè Edition 11	TENUTE CAPALDO (FEUDI)	€ 45,00
Dubl Brut Edition 11	TENUTE CAPALDO (FEUDI)	€ 40,00
Prosecco Superiore Valdobbiadene BISOL1542		€ 22,00
Alperegis extra brut millesimato ROTARI		€ 40,00
Champagne Collection 242 Brut LOUIS ROEDERER		€ 120,00

MEZZE BOTTIGLIE

Pinot Grigio	MEZZA CORONA	€ 13,00
Falanghina del Sannio	LA GUARDIENSE	€ 8,00
Gragnano frizzante	CANTINE FEDERICIANE	€ 9,00
Aglianico del Sannio	LA GUARDIENSE	€ 8,00
Aglianico Paestum "Jungano"	SAN SALVATORE 1988	€ 18,00
Primitivo neprica	TORMARESCA	€ 8,00



TERRAZZA

BELVEDERE

MONTE FAITO

Caffetteria



TERRAZZA
BELVEDERE
MONTE FAITO

caffetteria

CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,50
Caffè corretto	2,00
Caffè decaffeinato	2,00
Caffè macchiato	1,60
Cappuccino	2,50
Ginseng	2,00
Orzo	2,00
Latte	1,50
Latte macchiato	2,50
Cioccolata calda	3,50
Tea caldo	2,50
Cornetti caldi	1,50
Premuta di agrumi	4,00

BIBITE

Acqua minerale 50 cl	1,00
Bitter bianco/rosso	3,50
Cocktail San Pellegrino	3,50
Campari Soda	4,00
Aperol Soda	4,00
Coca Cola lattina	2,50
Coca Cola 45 cl	3,00
Coca Cola vetro 33 cl	3,00
Coca Cola ZERO 45 cl	3,00
Coca Cola ZERO vetro 33 cl	3,00
Fanta 45 cl	3,00
Fanta lattina	2,50
Fanta vetro 33 cl	3,00
Estathe Pesca/Limone	3,00
Menta bicchiere	2,50
Chinò vetro	3,00
Lemon soda vetro	3,00
Schweppes Tonic/Limone	3,00
Red Bull	4,00
Powerade	3,00
Succo di Frutta Skipper	3,50
Tassoni	3,00
Monster vari gusti	4,00

LIQUORI

Bayles	5,00
Chivas Regal	6,00
Disaronno	3,50
Finocchietto	3,00
Grappa barricata	4,00
Grappa chiara	3,50
Grappa Giori "Speciali"	5,00
Limoncello	3,00
Liquirizia	3,00
Meloncello	3,00
Mirto	3,00
Nocino	3,00
Vecchia Romagna	4,00
Whisky J&B	4,00
Whisky Jack Daniel's	6,00
Amari Nazionali	3,50
Amaro Jefferson	5,00

BIRRE

Corona	4,00
Heineken 33 cl	3,50
Nastro Azzurro 33 cl	3,00
Peroni 33 cl	3,00
Peroni Gran Riserva	5,00
Peroni non filtrata	3,50
Tennent's	4,00

DOLCI

Dolce del giorno	5,00
------------------	------

DRINK

Aperol Spritz	7,00
Campari Spritz	7,00
Hugo Spritz	7,00
Americano	7,00
Negroni	7,00
Negroni sbagliato	7,00
Apertas	6,00

GIN LEMON/TONIC

Base	7,00
Mare	10,00
Hendrik's	9,00
Bombay	8,00

VINI

Calice Prosecco	5,00
Calice Bianco	5,00
Calice Rosè	5,00
Calice Rosso	5,00
Calice Prosecco Valdobbiadene	5,00

RUM

Rum Zacapa	8,00
Havana Club	6,00
Bacardi	6,00

COGNAC

Courvoisier	6,00
Martell	6,00

dalla CUCINA

Tagliere salumi e formaggi	12,00 <small>a persona</small>
Frittura Belvedere	12,00
Selezione di formaggi	12,00
Tris di bruschette	8,00
Crocchettone al San Daniele e fonduta di formaggio	9,00





TERRAZZA

BELVEDERE

MONTE FAITO

di Giacomo Vanacore

Piazzale dei Capi, 117 - Monte Faito
80069 Vico Equense (Na)
Tel. +39 0818793044
P.IVA 01185231212