

*Ristorante
Belvedere*



*Con la consulenza del
Consulting of*



*Caro Ospite,
Abbiamo il piacere di informarla che il menu
del ristorante Belvedere viene realizzato con la collaborazione
dello chef Alfonso Iaccarino,
considerato uno dei maggiori interpreti della cucina mediterranea.*

*La nostra filosofia di cucina si ispira alle antiche ricette
della tradizione napoletana rivisitata in chiave moderna
con la massima attenzione alla qualità delle materie prime
provenienti per la maggior parte da produttori artigianali locali
che consideriamo il patrimonio più importante del nostro territorio.*

*Dear Guest,
We are pleased to inform you that the menu, available at our Belvedere restaurant,
has been especially created for us by the Chef Alfonso Iaccarino,
who is also known as being one of the best interpreters of the Mediterranean cuisine.*

*Our cuisine is inspired mainly by traditional Neapolitan recipes,
although with a modern touch and focus on using fresh and local ingredients.
All products that we use are in fact grown in local farms of the peninsula
and are what we consider to be our most important heritage.*

**La nostra filosofia è usare prodotti freschi: per tecniche di lavorazione in cucina
o irreperibilità occasionali potremmo utilizzare prodotti congelati/surgelati
che verranno segnalati di volta in volta.**

I Primi Piatti

First Courses

EURO

***Zuppa di cipolle di Montoro,
caciocavallo podolico e fresella croccante***

Onion soup au gratin with "caciocavallo" cheese

12,00

Riso vialone nano agli scampi e profumo di limone

Risotto with scampi and lemon scents

18,00

***Spaghetti di Gragnano con capperi giganti,
alici di Menaica e pomodorini del Vesuvio***

Spaghetti served with capers, local anchovies

and tomatoes grown on the slopes of Mount Vesuvius

15,00

Maccheroncelli dei pastifici gragnanesi con carciofi e salsiccia

Macaroni with artichokes and pork sausage

16,00

***Gnocchetti di patate gratinati
con fiordilatte e pomodori passati***

Potato dumpling "gnocchi" au gratin with mozzarella cheese and tomatoes

12,00

Menù la tradizione

Traditional Menu

***Palamita in carpione,
scarole e cipolle rosse di Tropea***

Local tuna marinated in vinegar and spices with a red onion and endive salad

***Gnocchetti di patate
con fiordilatte e pomodori passati***

Potato dumpling "gnocchi" au gratin

with mozzarella cheese and tomatoes

Ricetta storica del Don Alfonso 1890 - Original recipe of Don Alfonso 1890

Spigola gratinata ai profumi del nostro giardino

Sea bass au gratin with aromatic herbs

Semifreddo al torrone e crumble agli amaretti

Nougat flavour ice cream sprinkled with crumbled "amaretti" biscuit

Euro 50,00



Con una selezione di vini campani:

With a selection of wines from Campania:

Euro 60,00

I Desserts

The Desserts

EURO

Concerto ai limoni di pergola Sorrentina... 8,00
Lemon symphony ...

Millefoglie con fragole e vaniglia, gel alla menta piperita 8,00
Layers of puff pastry, filled with strawberries and vanilla, mint gel topping

Semifreddo al torrone e crumble agli amaretti 8,00
Nougat flavour ice cream sprinkled with crumbled "amaretti" biscuit

Savarin con crema e frutti di bosco 8,00
Yeast cake soaked with rum, custard cream and berries

Tortino al cioccolato con cuore liquido e gelato alle amarene selvatiche 8,00
Warm chocolate cake with melted chocolate centre and wild cherry ice cream

* Waiting time 20 minutes

Gli Antipasti

Hors d'Oeuvres

EURO

Battuto di gamberi rossi di Mazara, marinato agli agrumi e veli di avocado 20,00
Chopped shrimps carpaccio in orange and lemon juice accompanied with thinly sliced avocado

Palamita in carpione, scarole e cipolle rosse di Tropea 18,00
Local tuna marinated in vinegar and spices with a red onion and endive salad

Zeppola di astice in tempura con salsa agrodolce 24,00
Rock lobster fried in Japanese tempura with sweet and sour sauce
Ricetta storica del Don Alfonso 1890 - Original recipe of Don Alfonso 1890

Asparagi con uovo pochè su crostone di pane raffermo, salsa olandese e spuma di prosciutto affumicato 18,00
Steamed asparagus with poached egg served on toasted bread with smoked ham foam

Tagliere di formaggi e salumi campani con miele e mostarda di frutta 12,00
A selected choice of local cheeses and salami served with honey and fruit mustard

Bouquet d'insalata imperiale, quinoa soffiata e dressing alla senape di Digione 15,00
Imperial mixed salad with Quinoa seeds, served with a mustard dressing

Menù la degustazione

Tasting Menu

Zeppola di astice in tempura con salsa agrodolce

Deep fried rock lobster with sweet and sour sauce

Ricetta storica del Don Alfonso 1890 - Original recipe of Don Alfonso 1890

Spaghetti di Gragnano con capperi giganti, alici di Menaica e pomodorini del Vesuvio

*Spaghetti served with capers, anchovies from Menaica
and tomato grown on the slopes of Mount Vesuvius*

Polletto all'ischitana cotto a bassa temperatura, patate alle erbe ed insalatina di campo

Spring chicken cooked at a low temperature served with roast potatoes and mixed salad

Mosaico di formaggi

A selected choice of local cheeses

Concerto ai limoni di pergola Sorrentina...

Lemon symphony...

Euro 60,00



Con una selezione di vini campani:

With a selection of wines from Campania:

Euro 70,00

I Secondi Piatti

Main Courses

EURO

Spigola gratinata ai profumi del nostro giardino

Sea bass au gratin with aromatic herbs

20,00

Calamari, gamberetti ed ortaggi in frittura croccante con emulsione di barbabietola

Calamari, shrimps and vegetables fried in Japanese tempura with a beetroot dressing

20,00

Polletto all'ischitana cotto a bassa temperatura, patate alle erbe ed insalatina di campo

Spring chicken cooked at a low temperature served with roast potatoes and mixed salad

18,00

Carré di agnello in crosta di patate e verdure saltate all'olio d'oliva

Lamb baked in a potato crust with baby vegetables, dressed in olive oil

18,00

Ricetta storica del Don Alfonso 1890 - Original recipe of Don Alfonso 1890

Fiorentina di Scottona con purea di patate e salsa bernese

T-bone steak (500 gr) served with mashed potatoes and Béarnaise sauce

24,00