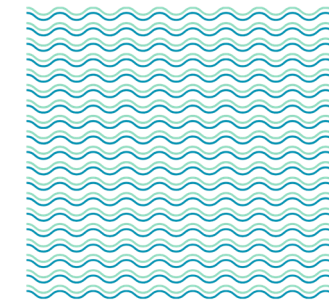


RISTORANTE
Belvedere



IMPERIAL HOTEL TRAMONTANO
SORRENTO

*Caro Ospite,
Abbiamo il piacere di informarla che il menu
del ristorante Belvedere viene realizzato con la collaborazione
dello chef stellato Alfonso Iaccarino del Don Alfonso 1890
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 e
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 Michelin star Chef Alfonso Iaccarino of Don Alfonso 1890
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

I Primi Piatti

First Courses

EURO

*Orecchiette alle vongole veraci, broccoli calabresi
e pane aromatizzato* 25,00

Orecchiette pasta with clams, broccoli and bread crumbs
Ricetta storica del Don Alfonso 1890 - Original recipe of Don Alfonso 1890

*Paccheri trafilati al bronzo con genovese di vitello,
riduzione di Aglianico e caciotta salata* 25,00

Paccheri pasta with veal “genovese” sauce, Aglianico wine
sauce and
salted ricotta cheese

Spaghetti “Don Alfonso” 22,00

Spaghetti with olive oil, garlic, cherry tomatoes sauce and
fresh basil

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

*Strascinati di Nonno Alfonso su ragù di pomodoro
S. Marzano e fonduta di mozzarella* 22,00

Strascinati pasta with “San Marzano” tomato ragout and
mozzarella fondue

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

*Riso vialone nano con scampi, ricci di mare
e sentori di limone* 30,00

Buttered risotto with scampi, sea urchins and lemon scents

Gnocchi al tegamino 22,00

Traditional sorrentine oven baked potato dumplings with moz-

Menù Degustazione

Tasting Menu

Insalata di astice con agrumi di Sorrento

Salad of rock lobster with citrus fruits sauce

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

*Orecchiette alle vongole veraci, broccoli calabresi
e pane aromatizzato*

Orecchiette pasta with clams, broccoli and bread crumbs

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

*Branzino gratinato al limone e spinaci saltati
all'olio di oliva*

Sea bass in bread crumbs and lemon sauce with spinach

Delizia al limone di pergola
Sponge cake with sorrentine lemon cream

90,00 Euro

<i>I Dessert</i>		<i>Gli Antipasti</i>	
The Desserts		Hors d'Oeuvres	
	<i>EURO</i>		<i>EURO</i>
<i>Delizia al limone di pergola</i>	<i>10,00</i>	<i>Insalata di astice con agrumi di Sorrento</i>	<i>45,00</i>
Sponge cake with sorrentine lemon cream		Salad of rock lobster with citrus fruits sauce	
Ricetta storica della tradizione sorrentina - Traditional Sorrentine recipe		Ricetta storica del Don Alfonso 1890 - Original recipe of Don Alfonso 1890	
<i>Santa rosa amalfitana</i>	<i>10,00</i>	<i>Baccalà in tempura, scarole ripassate con uvetta e pinoli</i>	<i>25,00</i>
Traditional sfogliatella from Amalfi		Salted cod fried in Japanese tempura, endive salad with raisins and pine nuts	
<i>Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco</i>	<i>10,00</i>	<i>Couscous Mediterraneo e spezie d'oriente</i>	<i>20,00</i>
Layers of puff pastry with chantilly cream and forest fruits		Mediterranean couscous with oriental spices	
<i>Pastiera napoletana</i>	<i>10,00</i>	<i>Mezzelune di vitello tonnato</i>	<i>24,00</i>
Traditional neapolitan pastiera		Roast veal slice with tuna sauce	
Ricetta storica del Don Alfonso 1890 - Original recipe of Don Alfonso 1890		Ricetta storica del Don Alfonso 1890 - Original recipe of Don Alfonso 1890	
<i>Foresta nera</i>	<i>10,00</i>	<i>Tartare di manzo del beneventano all' aneto</i>	<i>25,00</i>
Chocolate cake		Beef carpaccio from Benevento with dill sauce	

Menù Tradizione

Traditional Menu

Mezzelune di vitello tonnato

Roast veal slice with tuna sauce

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

Strascinati di Nonno Alfonso su ragù di pomodoro

S. Marzano e fonduta di mozzarella

Strascinati pasta with "San Marzano" tomato ragout and mozzarella fondue

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

Agnello alle erbe spontanee e carciofi di primavera e patate

Lamb aromatized with herbs and artichokes

Pastiera napoletana

Traditional neapolitan pastiera

70,00 Euro

I Secondi Piatti

Main Courses

EURO

Branzino gratinato al limone e spinaci saltati all'olio di oliva

25,00

Sea bass in bread crumbs and lemon sauce with spinach

Guazzetto di pesce di scoglio, frutti di mare e crostacei

28,00

Catch of the day, sea food and crustaceans in light tomato sauce

Filetto di manzo in crosta di pane e bieta, salsa piccante e salsa verde

28,00

Beef fillet in bread and chard crust with spicy sauce and green sauce

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

Agnello alle erbe spontanee e carciofi di primavera e patate

25,00

Lamb aromatized with herbs and artichokes

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

26,00

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

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