

*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

Vellutata di cavolfiori, capesante e perle di salmone Balík

Cream of cauliflower with scallops and smoked salmon roe

18,00

Risotto con zucchine, speck del Serino e mascarpone di bufala

Risotto with courgettes, Italian smoked ham (speck) and cream cheese

15,00

Maccheroni a lenta essiccazione mantecati con baccalà dei maestri vesuviani e tartufo nero

Slow dried macaroni with salted codfish and black truffle

20,00

Tagliolini fatti in casa ai funghi porcini

Hand made tagliolini pasta with "porcini" mushrooms

20,00

Gnocchetti di patate gratinati con fiordilatte e pomodori passati

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

15,00

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

Menù la tradizione

Traditional Menu

Fagottino di peperoni ripieni dei sapori della penisola sorrentina

Traditional Sorrentine stuffed sweet peppers

Gnocchetti di patate gratinati con fiordilatte e pomodori passati

Potato dumpling "gnocchi" au gratin,

mozzarella cheese and tomatoes

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

Filetto di pescato del giorno in guazzetto con olive, capperi e patate

Catch of the day fillet in light tomato sauce with olives, capers and tomatoes

Tartelletta al caffè espresso

Shortbread case with espresso coffee cream

Euro 55,00



Con una selezione di vini campani:

With a selection of wines from Campania region:

Euro 65,00

I Desserts

The Desserts

EURO

Concerto ai limoni di pergola Sorrentina...

Lemon symphony ...

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

8,00

Rollatina di ricotta con liquirizia

Sponge roll filled with ricotta cheese and liquorice cream

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

8,00

Tartelletta al caffè espresso

Shortbread case with espresso coffee cream

8,00

Savarin con crema e frutti di bosco

Yeast cake soaked with rum, custard cream and berries

8,00

Variegato alle amarene selvatiche

Wild cherry and cream parfait

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

8,00

* *Waiting time 20 minutes*

Gli Antipasti

Hors d'Oeuvres

EURO

Soufflè al caciocavallo podolico affumicato e tartufo nero dell'Irpinia

Smoked "caciocavallo" and Irpine black truffle soufflé

22,00

Zeppola di astice in tempura con salsa agrodolce

Rock lobster fried in Japanese tempura with sweet and sour sauce

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

24,00

Battuto di gamberi rossi di Mazara, marinato agli agrumi e veli di avocado

Carpaccio of shrimps from Mazara in orange and lemon juice, served with thinly sliced avocado

20,00

L'uovo e il tartufo

Fried egg with mozzarella mousse scented with black truffle

20,00

Fagottino di peperoni ripieni ai sapori della penisola sorrentina

Traditional Sorrentine stuffed sweet peppers

15,00

Tagliere di formaggi e salumi campani con miele e mostarda di frutta

Selected choice of local cheeses and salami with honey and fruit mustard on the side

12,00

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

Maccheroni a lenta essiccazione mantecati con baccalà dei maestri vesuviani e tartufo nero

Slow dried macaroni with salted codfish and black truffle

Involtino di pollo ruspante farcito di bieta e mozzarella con patate fondenti allo zafferano

Free range chicken roll with Swiss chard and mozzarella cheese, with saffron fondant potatoes

Mosaico di formaggi

Selected choice of local cheeses

Concerto ai limoni di pergola Sorrentina...

Lemon symphony...

Euro 65,00



Con una selezione di vini campani:

With a selection of wines from Campania region

Euro 75,00

I Secondi Piatti

Main Courses

EURO

Astice alla griglia, insalatina verde, verdure di stagione grigliate e nuance di intingoli

40,00

Grilled lobster, served with green salad, vegetables in season and three different sauces

Filetto di pescato del giorno in guazzetto con olive, capperi

22,00

Catch of the day fillet in light tomato sauce with olives and capers

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

20,00

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

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

Filetto di manzo glassato all'Aglianico e tartufo nero

25,00

Beef fillet glazed with "aglianico" red wine and sliced black truffle

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

18,00

Baked lamb in a potato crust, baby vegetables dressed in olive oil

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

Involtino di pollo ruspante farcito di bieta e mozzarella con patate fondenti allo zafferano

18,00

Free range chicken roll with Swiss chard and mozzarella cheese with saffron fondant potatoes