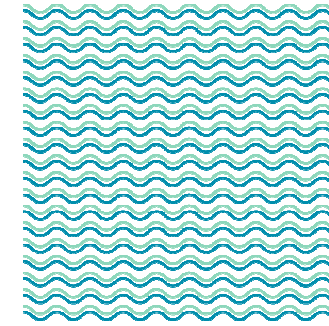


RISTORANTE
Belvedere



IMPERIAL HOTEL TRAMONTANO
SORRENTO

*Caro Ospite,
Abbiamo il piacere di informarla che il menu
del ristorante Belvedere viene realizzato con la collaborazione
dello chef 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.*

I Primi Piatti

First Courses

EURO

***Riso Vialone nano agli agrumi di Sorrento
e battuto di gamberi***

22,00

Buttered risotto with citrus and chopped fresh shrimps

Spaghettoni cacio e pepe, scorfano saltato e spinaci

22,00

Spaghetti with cheese and pepper sauce, sauteed scorpion fish and spinach

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

***Linguine trafilate al bronzo aglio, olio e peperoncino,
salsa di alalunga e punte di asparagi***

20,00

*Linguine pasta with garlic, olive oil and chilli, tuna puree and
fresh asparagus*

***Orecchiette con fave, piselli, guanciale croccante
e fiocchi di caciottina di grotta***

20,00

*Orecchiette pasta with pea and broad beans, bacon and caciotta
cheese aged in cave*

***Ravioli acqua e farina ripieni di caciotta e
maggiorana con salsa al pomodoro San Marzano,
basilico e mozzarella***

18,00

Home made cheese ravioli in tomato sauce and melted mozzarella

***Gnocchetti di patate con fior di latte e pomodoro
gratinati al tegamino***

18,00

Traditional Sorrentine oven baked potato dumplings

Menù Degustazione

Tasting Menu

Vellutata d' asparagi, scampi e caviale Oscietra

Cream of asparagus with scampi and Oscietra caviar

Spaghettoni cacio e pepe, scorfano saltato e spinaci

Spaghetti with cheese and pepper sauce, sauteed scorpion fish and spinach

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

***Morbido di manzo con salsa al pomodoro
affumicato e melanzane arrostate***

*Beef cooked in low temperature with smoked tomato sauce and
grilled aubergines*

Crostatina alle fragole e cioccolato

Strawberry tart with chocolate cream

75,00 Euro

I Dessert *The Desserts*

	EURO
<i>Crostatina alle fragole e cioccolato</i> <i>Strawberry tart with chocolate cream</i>	9,00
<i>Tiramisù l'originale</i> <i>Traditional tiramisù</i>	9,00
<i>Ricotta e pera</i> <i>Traditional Sorrentine ricotta cheese and pear pie</i>	9,00
<i>Note d'arancia</i> <i>Orange symphony</i>	9,00
<i>Crêpes ai frutti di bosco</i> <i>Crêpes with chantilly cream and berries filling in fruit forest sauce</i>	9,00

Gli Antipasti *Hors d'Oeuvres*

	EURO
<i>Tartare di salmone affumicato con salsa yogurt all'aneto</i> <i>Smoked salmon tartare, yogurt with dill</i>	20,00
<i>Tonno Albacora leggermente scottato ai semi di sesamo con salsa tornagusto e zucchine alla scapece</i> <i>Albacora tunafish slightly seared wrapped with sesame seeds, tornagusto sauce and fried courgettes</i>	20,00
<i>Burrata con variazione di pomodori e scarole</i> <i>Burrata cheese with tomato trilogy and wild chicory salad</i>	16,00
<i>Carpaccio di manzo Beneventano, provolone del monaco e aceto balsamico I.G.P.</i> <i>Beef carpaccio with local monk provolone cheese and traditional balsamic vinegrette dressing</i>	20,00
<i>Vellutata d'asparagi, scampi e caviale Oscietra</i> <i>Cream of asparagus with scampi and Oscietra caviar</i>	22,00

Menù Tradizione

Traditional Menu

- Burrata con variazione di pomodori e scarole**
Burrata cheese with tomato trilogy and wild chicory salad
- Gnocchetti di patate con fior di latte e pomodoro gratinati al tegamino**
Traditional Sorrentine oven baked potato dumplings
- Bocconcini di cernia bianca, peperoni e mandorle**
Stone bass stew with sweet pepper and almonds

Note d'arancia

Orange symphony

60,00 Euro

I Secondi Piatti

Main Courses

EURO

- Bocconcini di cernia bianca, peperoni e mandorle** **26,00**
Stone bass stew with sweet pepper and almonds
- Guazzetto di pesce di scoglio con olive, capperi e patate** **26,00**
Catch of the day in light tomato sauce with olives, capers and potatoes
- Calamari, gamberetti ed ortaggi in frittura croccante ed 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
- Supreme di pollo all'ischitana con patate e spuma alle erbe** **22,00**
Chicken supreme aromatized with herbs with potato and herbs foam
- Morbido di manzo con salsa al pomodoro affumicato e melanzane arrostate** **26,00**
Beef cooked in low temperature with smoked tomato sauce and grilled aubergines