

\*Per tutelare la freschezza degli alimenti e per garanzia igienica, alcuni dei nostri prodotti sono stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conservati in negativo o in positivo. In mancanza di reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI  
INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa le gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti e coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti utilizzati in questo esercizio

1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

2 Crostacei e relativi prodotti

3 Uova e relativi prodotti

4 Pesce e relativi prodotti

5 Arachidi e relativi prodotti

6 Soia e relativi prodotti

7 Latte e relativi prodotti

8 Frutta a guscio ( mandorle, nocciole, noci,pistacchi..)

9 Sedano e relativi prodotti

10 Senape e relativi prodotti

11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

12 Solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg

13 Lupini e prodotti a base di lupini

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva,  
e a fornire su richiesta specifico menù



La direzione



Vodafone OdB

Belvederere2015

*Utilizzare al meglio i prodotti che la natura ci offre, seguendo la stagionalità della materia prima e selezionando le migliori aziende produttrici nel territorio italiano.*

*È questa la filosofia del ristorante "Gli Orti del Belvedere".*

*Scegliamo prodotti naturali, buoni, quando è possibile biologici e biodinamici. Con l'obiettivo di non alterarne le proprietà organolettiche e salutari, ma anzi di esaltarne i sapori, ci ispiriamo alle ricette tradizionali.*

#### *Il pesce*

*Il pesce: per buona parte dei nostri mari, acquistato fresco giornalmente, avvalendoci di diversi canali di approvvigionamento. Cerchiamo di scegliere il pescato in base alla provenienza e al metodo di cattura per favorire una pesca sostenibile che salvaguardia il futuro del mare. E' per questo che a volte, rispettando questo principio, non possiamo proporvi tutte le varietà presenti in menù.*

#### *Le verdure*

*Le verdure: italiane, tante, diverse, stagionali e soprattutto buone! Là dove è possibile, le acquistiamo direttamente dai produttori, favorendone una scelta biologica. Vorremmo riscoprirle con voi, proponendovi le infinite varietà ortofrutticole che contraddistinguono il nostro paese.*

#### *La pasta*

*Le paste fresche sono tutte fatte in casa nel rispetto della tradizione italiana. La Vera Pasta prodotta artigianalmente che proponiamo, arriva direttamente dal premiato Pastificio Vicidomini in Campania.*

#### *La cantina*

*Bere un buon vino è di assoluta importanza. Abbiamo selezionato, e continueremo a farlo, grandi e conosciute aziende italiane, lasciando grande spazio agli innumerevoli e a volte sconosciuti piccoli produttori, gelosi testimoni della nostra cultura vinicola. Daremo spazio ai vini biodinamici, spesso di difficile interpretazione, ma di sicuro interesse.*

*Per ognuno di noi troverete un piatto che richiama e ricorda le nostre origini, le radici alle quali siamo legati sin dall'infanzia.*

*Questo menù rispecchia la nostra filosofia alimentare. Vorremmo trasmettervi l'amore e la passione per la materia prima che guida il nostro lavoro quotidiano.*

*Chef di cucina : Lorenzo Corengia*



## ANTIPASTI

<i>Il nostro crudo di pesce.....dipende dal mare*</i>	€25
<i>Tartare di ricciola, gazpacho leggermente affumicato,mousse di avovado e croccante di grano*</i>	€ 22
<i>Carpaccio di gambero rosso, spugna al wasaby, stracciatella fresca e insalatina di asparagi croccanti *</i>	€ 24
<i>Involentino di pesce spada marinato alla paprika dolce, pecorino sardo, favette e crema di peperoni alla brace*</i>	€ 18
<i>Capasanta scottata, quenelle di patata viola, vellutata di piselli con il loro baccello e aria al nero *</i>	€18
<i>Polpo arricciato di Savellettri grigliato su pietra lavica con purè di fave *</i>	€ 15
<i>Fiore di zucca in tempura ripieno di baccalà mantecato, insalatina di rucola e salsa agrodolce e zenzero *</i>	€ 14

## PRIMI PIATTI

<i>Ravioli di borragine ricotta e gambero rosso in crema di piselli, baccello croccante e caviale al limone e menta *</i>	€ 18
<i>Spaghettoni Viciomini cacio, pepe e favette, seppia croccante e corallo nero (18 min.)</i>	€ 15
<i>Tagliatelle al peperoncino ai frutti di mare e pomodorini in crosta di sfoglia (min. 2 pers. - 20 min.) *</i>	cad. € 16
<i>Linguina al limone, bocconcini di pesce spada, taccole e crema di basilico *</i>	€ 14
<i>Risotto al pompelmo rosa, fiore di zucca e zucchine nane, scampi, riduzione al porto e mandorle tostate*</i>	€ 16



## SECONDI PIATTI

<i>Pescato del giorno al sale</i>	<i>s.q. € 5 /6 etto</i>
<i>Fritto misto di pesce e tempura di verdure*</i>	<i>€ 20</i>
<i>Riccio di seppia di nassa al pepe verde, vellutata di piselli, pomodoro confit e chips bicolore di patate*</i>	<i>€ 20</i>
<i>Tataki di tonno alle erbe, cremoso alle fave e fave fresche e mousse al pecorino *</i>	<i>€ 20</i>
<i>Cotoletta di pesce spada alla palermitana, pack-choi brasato alla soia e polvere di olive nere *</i>	<i>€ 18</i>
<i>Ricciola in cialda di peperone alla brace, crocchetta di patata viola e asparagi in due consistenze*</i>	<i>€ 24</i>
<i>Chateaubriand di tonno con salsa bernese e verdure di stagione* (min. 2 pers.- secondo disponibilità)</i>	<i>cad. € 24</i>
<i>Catalana di crostacei degli ORTI DEL BELVEDERE*</i>	<i>€ 30</i>

## .....OLTRE IL MARE

<i>Zupetta di frutti di bosco, giardinetto di verdure di primavera, semi misti e germogli, olio al basilico</i>	<i>€ 12</i>
<i>Uovo cotto a bassa temperatura in cestino di pasta fillo, asparagi al vapore e crema di burrata</i>	<i>€ 14</i>
<i>Pak-choi saltato alla riduzione di soia, sesamo e peperoncino fresco</i>	<i>€ 10</i>
<i>Insalatina di riso venere alle verdure croccanti, zenzero, bon bon di caprino caldo fondente</i>	<i>€ 12</i>
<i>Strascinate Viciomini al cremoso di asparagi e le sue punte, stracciatella e bottarga di turlo d' uovo</i>	<i>€ 14</i>
<i>Ortaggi in padella secondo stagione</i>	<i>€ 12</i>
<i>Patate rustiche degli orti</i>	<i>€ 8</i>
<i>Selezione di formaggi italiani</i>	<i>€ 15</i>

*Coperto € 3 – Acqua microfiltrata 0,75 cl € 3 -Acqua minerale Surgiva 0,75 cl € 3,50 - Caffè € 2*

