

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

PRIMI PIATTI

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



SECONDI PIATTI

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

.....OLTRE IL MARE

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

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

