



Per Iniziare/Starters

Tris Belvedere d'Acqua dolce: Patè di Cavedano, Lavarello in carpione, Missoltino con crostone di Polenta, 3 Lake flavors variation of lake and freshwater fishes 1,3,4,7,8	€ 13,00
Tris Belvedere: Culatello, Salame di cinghiale, Bresaola di cervo e cipolla rossa caramellata Beef carpaccio home-marinated, Wild boar salami, Venison bresaola and caramelized red onion 7	€ 13,00
Polpette di Trota Salmonata con crema al prezzemolo e salsa al sakè Salmon trout fried balls with parsley cream and sake sauce 1, 4,7	€ 10,00
Passata d'Inverno con crostini di pane Winter soup with crouton 1	€ 7,00

Primi/First Courses

Risotto Belvedere e Filetti di Pesce Persico * Risotto Belvedere, with Perch filet fish* with sage and melted butter 4,7	€ 18,00
Ravioli ripieni di vitello con crema al taleggio e radicchio Ravioli pasta filled with veal Taleggio cheese cream and red chicory 1,3,7	€ 12,00
Garganelli ai frutti di lago* Garganelli Pasta with lake fishes 1,2,3,4	€ 12,00
Gnocchi di ricotta al ragù di polipo* Ricotta Cheese Gnocchi and octopus' ragout 1.2,3,4,7,14	€ 12,00

Secondi / Main courses

Tagliata di controfiletto di manzo su letto di rucola e scamorza affumicata (gr 300 ca) Sliced beef sirloin with Scamorza (Smoked Cheese), on rocket salad 7	€ 22,00
Filetto di cavallo alla griglia Grilled horse fillet	€ 22,00
Coscia di faraona con farcia di tacchino e pomodorini secchi su salsa al miele Castiglio Guinea fowl leg with stuffing with turkey and dried sweet tomatoes on a Castiglio (Chesnut and Linden) honey sauce 1,3,7	€ 17,00
Filetto di salmerino* in crosta di cocco con maionese alla salsa di soia Salmerino (Char) fish fillet in coconut crust and mayonnaise with soy sauce, 1, 4, 6, 8, 10	€ 16,00



Proponiamo a richiesta Pasta senza glutine
On your request, we also cook gluten-free pasta





Per un Dolce Finale/For a Sweet Ending

“Un uomo che rifiuta un Dolce non può avere un'anima pura.”

Inspirato da CHARLES LAMB

Selezione di formaggi	€ 12,00
Selection of local cheese 7,8,10	

Le 3 Gourmandises “Villa Belvedere”	€ 9,00
“Villa Belvedere” Emotion 1,4,3,7,8	
Semifreddo all’arancia caramellato	€ 8,00
Caramelized orange semifreddo 1,3,7,8	
Tortino alle pere e cioccolato in salsa alla vaniglia	€ 8,00
Pears and chocolate cupcake in vanilla sauce 1,3,7,8	
Plaisir Chocolat (Mousse al cioccolato fondente su Crumble al Cacao)	€ 8,00
Dark chocolate mousse on Cocoa Crumble 1,3,7	
Sorbetti o Gelati della casa	€ 6,00
Homemade sorbets and Ice Cream 3,7,8	



NESPRESSO.

Degustazione
Caffè *Grand Cru*
€2,10

Chiedete la nostra carta di *Grand Cru*

Acqua: €3,00
Espresso: €2,00
Caffè corretto: €3,50

Coperto/ Table service €2,50
Pane/Bread 1,7,8,11
Diritto di tappo €5,00

** Gentili Ospiti siete invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze Saremo lieti di guidarvi nella scelta dei piatti, I numeri inseriti dopo il nome del piatto indica la presenza dell'allergene corrispondente nella tabella degli allergeni.*

** Dear Guests, you are invited to communicate to the staff any alimentary allergies or intolerances We will guide you in your choice, The numbers inserted after the name of the plate indicates the presence of the allergen in the corresponding table of allergens*

