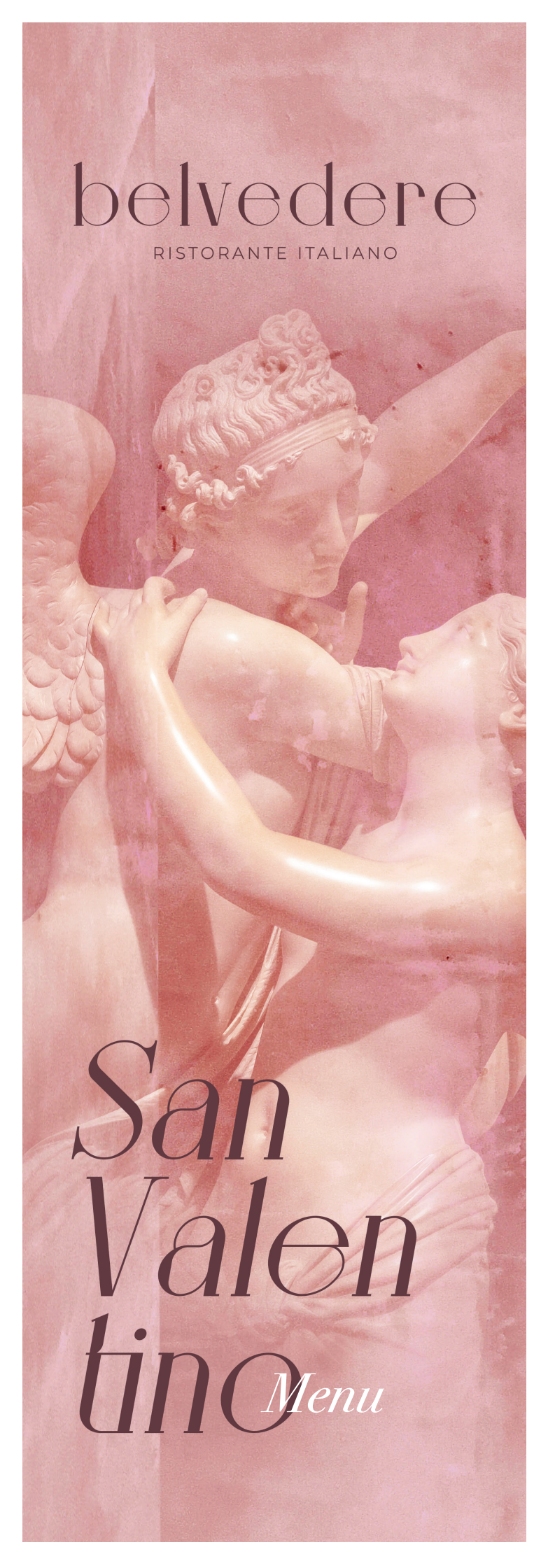




belvedere

RISTORANTE ITALIANO

*San
Valen
tino*

Menu

COPERTO

Ostrica fresca con perle balsamiche

Fresh oyster with balsamic pearls

Ostra fresca com pérolas de balsâmico

Grissini, focaccia, pane alle olive, burro, amouse bouche

Grissini, focaccia, olive bread, butter, amouse bouche

Grissini, focaccia, pão de azeitona, manteiga, amouse bouche

PRIMI INSTANTI

Carpaccio di manzo, salsa Harry's bar,

taggiasche e parmigiano 30 mesi

Beef carpaccio, Harry's bar sauce,

30 months aged parmesan and Taggiasche olive

Carpaccio de novilho, molho Harry's bar,

azeitona Taggiasca e parmesão curado 30 meses

PRIMI

Risotto gamberi e capesante con asparagi verdi

Shrimp and scallop risotto with green asparagus

Risoto de camarão e vieira com espargos verdes

DOPO

Triglie con finocchi, salsa di fegato, polenta croccante

Red mullet with fennel, liver sauce, crispy polenta

Salmonete com funcho e molho de fígado, polenta crocante

È ANCORA DELIZIOSO

Tagliata di manzo, melanzane,

pecorino tartufato, purea di zucca

Beef "Tagliata", aubergine, truffled pecorino, pumpkin purée

"Tagliata" de novilho, beringela,

pecorino trufado, puré de abóbora

PRE-DESSERT

Sorbetto alla rosa, litchi e lampone

con spumante rosé e petali

Rose petal, lychee and raspberry sorbet,

sparkling rosé and petals

Sorbet de pétalas de rosa, lichia e framboesa,

espumante rosé e pétalas

PER FINIRE

Pannacotta di vaniglia, rabarbaro,

lampone e gelato al pistacchio

Vanilla pannacotta, rhubarb, raspberry

and pistachio ice cream

Pannacotta de baunilha, ruibarbo,

framboesa e gelado de pistachio

95€

por pessoa | per person

150€

com pairing de vinhos | with wine pairing

