

Benvenuti a tavola,

Siamo lieti di trascorrere insieme a voi un momento così speciale di convivialità.
Assaggerete l'Italia, raccontata con creatività e consapevolezza dalle nostre brigate.

Troverete anche profumi, spezie e tradizioni lontane, perché crediamo in
un'esperienza fatta di incontro e meraviglia.

Riscoprirete il gusto dolce della vita, il rispetto delle materie prime e la tutela del nostro
territorio, con l'augurio che vi doni gioia, come fa con noi.

Welcome to our table,

Thank you for giving us the chance to share such a special moment. You will taste our
Italy, through the creativity and authenticity of our brigades.

You will meet also scents, spices and traditions from afar, because we believe in a
cuisine made of communion and wonder.

Rediscover the dolce vita taste, respect for raw materials and care of our land. We
wish you the same joy it brings us.

Giulia Manoni, Lorenzo Bosio e Marco Mulas
5th Generation of Belvedere Family, Maître and Chef de cuisine

ANTIPASTI

<i>Melanzana alla parmigiana</i>	26
Parmigiano 30 mesi, estratto di basilico e gel di datterino Eggplant, 30 months aged Parmesan cheese, basil extract and datterino tomato gel	
Pie di casoncello lombardo, amaretti, pere, spuma di Bagnet Ross	28
Typical salami local pie, amaretto, pears, "Bagnet Ross" foam	
Carpaccio di salmerino, asparagi e mandorle	30
Char fish carpaccio, asparagus and almonds	
Vitello tonnato, capperi e jus di vitello	28
Tuna veal, capers and veal sauce	
Tartare di agnello, garum di gamberetti e ostriche	28
Lamb tartare, shrimps' garum and oysters	

PRIMI

<i>Gnocchi di patate</i>	34
Wasabi, spuma di finocchio, kumquat e anacardi	
Potato dumplings, wasabi, fennel foam, kumquat and cashew nuts	
<i>Bottoni</i>	32
Maialino, riccio, latticello e funghi enoki	
Piglet handmade ravioli, sea urchin, buttermilk and enoki mushroom	
Spaghettoni Pietro Massi, burro affumicato e caviale Pure	50
Spaghettoni Pietro Massi, smoked butter and Pure caviar	
Fusilloni Pietro Massi al ragù di cortile e 'nduja	32
Fusilloni pasta Pietro Massi with courtyard ragout and 'nduja	
Risotto Meracinqe, cerfoglio, missoltino e melissa	35 p.p.
<i>Da condividere, minimo per due persone</i>	
Meracinqe risotto, chervil, char fish powder and lemon balm	
<i>To share, minimum for two people</i>	

SECONDI

<i>Agnello con spuma di Bernese</i>	42
<i>Pastinaca e fondo alla sapa</i>	
Lamb with Béarnaise foam, parsnip and wort reduction	
<i>Lavarello in burrida</i>	36
<i>Cipolle in agrodolce, caramello d'aceto e finocchietto di mare</i>	
Fried char fish, sweet and sour onions, vinegar caramel and sea fennel	
<i>Pescato del giorno</i>	38
<i>Sedano rapa e salsa alla citronella</i>	
Catch of the day with celeriac and lemongrass sauce	
<i>Fianchetto di manzo alla brace, fondo al fieno, patate allo zafferano e funghi</i>	44 p.p.
<i>Da condividere, minimo per due persone</i>	
Bbq beef flank steak, hay sauce, saffron potatoes and mushrooms	
<i>To share, minimum for two people</i>	

FORMAGGI

I formaggi

25

Christian Butti, il nostro affinatore di fiducia, ha creato un percorso di cinque assaggi. Potrete così assaporare tra una nota agrodolce, una nota vegetale e un pezzo di pane, il dolce richiamo delle cose fatte con il cuore, secondo il ritmo della natura, come *si usava* una volta

Cheese selection

Christian Butti, our trusted cheese refiner, has created a five tastes experience. You will rediscover, among sweet and sour notes, vegetables notes and a piece of bread, the sweet recall of things made with the heart, according to the rhythm of nature, as it was once.

DOLCI

- Verso Oriente* 18
Namelaka al cioccolato fondente, spugna al tè affumicato,
gelato al gianduia, cremoso al latte e cialde di zucchero grezzo
Dark chocolate namelaka cream, smoked tea sponge, gianduia ice-cream,
milk cream and sugar wafer
- Lemon Pie* 14
Meringa, lemon curd e crumble alla vaniglia
Lemon pie, meringue, lemon curd and vanilla crumble
- Il Maritozzo al tiramisù* 20
Pane lievitato, mascarpone, caffè e cacao
Leavened bread, mascarpone cheese cream, coffee and cocoa
- Miascia* 16
Sponge di polenta, cremoso all'amaretto, mele e pere caramellate,
gelato al pane
Polenta sponge, amaretto, caramelized apples and pears, bread ice-cream
- Carrot Cake* 16
Torta di carota, crema al formaggio, noci, cannella e lime
Carrot cake, cheese cream, walnuts, cinnamon and lime

Ai sensi del REG CE 852/04, per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati in questo locale sono surgelati o congelati all'origine, oppure sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa. Ai sensi del REG CE 853/0, il pesce somministrato crudo o parzialmente crudo è sottoposto ad abbattimento rapido.

As regulated by REG CE 852/04, in order to guarantee the quality and hygiene of the food, some of the products served in this restaurant have been frozen or submitted to temperature reduction. As regulated by REG CE 853/04, the seafood that is served raw or partially raw is submitted to temperature reduction.