

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 The 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	
<i>Vitello tonnato</i>	28
Magatello di vitello, spuma di salsa tonnata, polvere di olive e capperi	
Tuna veal: upper thigh, tuna sauce foam, olives powder and capers	
<i>Tartare di pescato del giorno</i>	30
Fragole fermentate, germogli di soia e melone	
Catch of the day tartare, fermented strawberries, soy sprouts and melon	
Battuto di manzo affumicato, salsa all'uovo e Pecorino	28
Smoked beef tartare, egg sauce and Pecorino cheese	

PRIMI

Tagliolini fatti in casa all'uovo di Selva, burro affumicato e caviale Baikal	40
<i>Home-made Selva's egg tagliolini pasta, smoked butter and Baikal caviar</i>	
Fusilloni Pietro Massi al ragù di cortile e 'nduja	32
<i>Fusilloni pasta Pietro Massi with courtyard ragout and 'nduja</i>	
Fregula artigianale risottata al Fiore Sardo, pepe e lime	28
<i>Artisan Sardinian Fregula pasta with Fiore Sardo cheese, pepper and lime</i>	
Gnocchi di patate, corallo e tartare di gamberi rossi agli agrumi	34
<i>Potato dumplings, coral and citrus red prawns' tartare</i>	
Spaghetti Pastificio Fabbri con cozze, Pecorino e alga wakame	30
<i>Spaghetti Pastificio Fabbri with mussels, Pecorino cheese and wakame seaweed</i>	

SECONDI

<i>Costoletta di vitello alla milanese</i> Con contorno di patatine fritte Fried veal outlet served with French fries	35
<i>Agnello con spuma di Bernese</i> Pastinaca e fondo alla sapa Lamb with Béarnaise foam, parsnip and wort reduction	42
<i>Pescato del giorno</i> Sedano rapa e salsa alla citronella Catch of the day with celeriac and lemongrass sauce	38
<i>Lavarello in burrida</i> Cipolle in agrodolce, caramello d'aceto e finocchietto di mare Fried char fish, sweet and sour onions, vinegar caramel and sea fennel	36

FORMAGGI

I formaggi

25

Christian Butti, il nostro affinatore di fiducia, ha creato un percorso di cinque assaggi. Potrete così assaporare tra una nota erbacea, una goccia di miele 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 herbaceous notes, a drop of honey 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

Tiramisù classico <i>Traditional tiramisù</i>	12
Miascia Sponge di polenta, cremoso all'amaretto, mele e pere caramellate, gelato al pane <i>Polenta sponge, amaretto, caramelized apples and pears, bread ice-cream</i>	16
Lemon Pie Meringa, lemon curd e crumble alla vaniglia <i>Lemon pie, meringue, lemon curd and vanilla crumble</i>	14
Cerchio di frutta Biscotto sablè, crema chiboust, frutta fresca <i>Sablé biscuit, chiboust cream, fresh fruit</i>	14
Gelati e sorbetti fatti in casa <i>Homemade ice-cream and sorbet selection</i>	12

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.