



PIATTI DEL GIORNO



Tartare piemontese

fassona su letto di insalatina, perle liquide
di balsamico e crumble di mandorle
all.7-8

15

Il nostro rigatone

con ragù alla bolognese di chianina e tartufo
nero del Faito
all.1-7-9

16

Costoletta di maiale

con contorni

14

Coniglio all'Ischitana

con contorni
all.9

15

Pollo al forno

con contorni
all.9

13





MENÙ



ANTIPASTI

Tagliere Belvedere

selezione di salumi maletti e formaggi;
paglia e fieno, provolone del monaco e
caciocavallo podolico
all.1-5-7-9-12

24

Parmigiana di patate

con funghi porcini, provola e salsiccia di
maialino nero Casertano
all.7

16

Acciughe del Cantabrico

con burro di Normandia, crostini di pane
cafone e fior di cappero
all.1-3-4-7-12

13

Riavulillo

provoletta affumicata alla brace con
pomodoro confit
all.7-12

12

La tradizione

Petali di prosciutto crudo San Daniele
Coradazzi e treccia dei colli vicani
all.1-7

14

Zuppa del Faito

fagioli, salsiccia, castagne, crostini di pane
e tartufo nero del feito
all.1-9

15





MENÙ



PRIMI

Scialatielli Belvedere*

artigianali con salsiccia di maialino nero,
funghi porcini e scaglie di provolone del
monaco
all.1-3-6-7-9-11

16

Tagliatella di Castagne

con pancetta, cipolla, salvia e tartufo nero
del Faito
all.1-3-7-8

16

Mezzaluna zucca e parmigiano

con castagne, salvia e peperone crusco
all.tutti

14

Zito degli antichi pastai gragnanesi

in salsa alla genovese
all.1-7-9

16

Fusilli di pasta fresca

con ragù di cinghiale e nuvola di
cacioricotta
all.1-3-6-7-9-10

16





MENÙ



SECONDI

Tagliata di Scottona

Piemontese con rucola, dadolata di pomodorini, scaglie di parmigiano e sale Maldon
all.7

22

Selezione di bistecche Belvedere

Vendita al peso, secondo disponibilità
COSTATA / T-BONE

Manzetta
Marchigiana

65 al Kg

60 al Kg

Bistecca

selezione Marchigiana

22

Polpette di Marchigiana

al ragù Napoletano
all.1-3-7-9

12

Bocconcino di manzo

cotto a bassa temperatura con verdure di stagione
all.9

16

Stinco di maiale

servito con la sua salsa e accompagnato da contorni di stagione
all.9

22

CONTORNI

Patatine fritte* 5

Patate al forno 5

Scarola capperi e olive 6

Insalata Mista 5

Insalata verde 4

Broccoli saltati 5





MENÙ



DOLCI

Tiramisù

crema al mascarpone alternato a savoiardi al
caffè
all.1-3-6-7-10

6

Crostata di frolla al cioccolato

con ricotta e pere
all.1-3-6-7-8-12

6

Torta della nonna

frolla alle due creme con amarene
all.1-3-7-8-12

6

Caprese alle castagne

all.3-7-8

6

Sformato di frolla

alle due creme profumato agli agrumi
all.1-3-7-8

6

Cheesecake

Pistacchio, Caramello, Frutti di
bosco, Cioccolato
all.1-3-5-7-8

6

Frutta cotta in riduzione di vino rosso

pera o mela al vino e le sue essenze
all.12

6

Crema Catalana

all.3-5-6-7-8

6

ALLERGENI

- | | |
|-------------|-----------------------|
| 1.Glutine | 8.Frutta Secca |
| 2.Crostacei | 9.Sedano |
| 3.Uova | 10.Senape |
| 4.Pesce | 11.Sesamo |
| 5.Arachidi | 12.Anidride solforosa |
| 6.Soia | 13.Lupini |
| 7.Latte | 14.Molluschi |

*prodotto surgelato

il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del reg.UE1169/11





SPECIAL DISHES



Piedmontese Beef Tartare

Fassona beef served on a bed of mixed salad leaves, with balsamic vinegar pearls and almond crumble
all. 7-8

15

Our Rigatoni

Rigatoni pasta with Chianina beef Bolognese ragù and black truffle from Mount Faito
all. 1-7-9

16

Pork Chop

Served with side dishes

14

Ischia-Style Rabbit

Served with side dishes
all. 9

15

Roast Chicken

Served with side dishes
all. 9

13





MENÙ

ENG



Belvedere Sharing Platter

A selection of Maletti cured meats and cheeses:
Paglia e Fieno cheese, Provolone del Monaco
and Podolian Caciocavallo cheese
all.1-5-7-9-12

24

Potato Parmigiana

With porcini mushrooms, provola cheese and
black Casertana pork sausage
all. 7

16

Cantabrian Anchovies

Served with Normandy butter, traditional rustic
bread croutons and caper buds
all.1-3-4-7-12

13

Riavulillo

Smoked provola cheese, grilled over an open
flame and served with confit tomatoes
all. 7-12

12

The Traditional Selection

Thin slices of San Daniele cured ham by
Coradazzi, served with braided fresh cheese
from the Vico Hills
all.1-7

14

Mount Faito Soup

Beans, sausage, chestnuts, bread croutons and
black truffle from Mount Faito
all.1-9

15





MENÙ

ENG



Belvedere Scialatielli*

Homemade scialatielli pasta with black
Casertana pork sausage, porcini
mushrooms and shavings of Provolone del
Monaco cheese
all.1-3-6-7-9-11

16

Chestnut Tagliatelle

With pancetta, onion, sage and black
truffle from Mount Faito
all. 1-3-7-8

16

Pumpkin and Parmesan Half-Moon Ravioli

With chestnuts, sage and peperone crusco
(crispy dried sweet pepper)
all: all allergens

14

Zito Pasta from the Traditional Gragnano Pasta Makers

Served with Genovese-style slow-cooked
onion and meat sauce
all. 1-7-9

16

Fresh Fusilli Pasta

With wild boar ragù and a light topping of
whipped cacioricotta cheese
all.1-3-6-7-9-10

16





MENÙ

ENG



Piemontese Beef Tagliata

Sliced Piemontese beef with rocket, diced cherry tomatoes, Parmesan shavings and Maldon sea salt
all.7

22

Belvedere Steak Selection

Sold by weight, subject to availability
RIB-EYE / T-BONE
Young Marchigiana Beef

65 al Kg

60 al Kg

Marchigiana Beef Steak

Selected Marchigiana beef

22

Marchigiana Beef Meatballs

Served with Neapolitan ragù
all.1-3-7-9

12

Beef Bites

Slow-cooked at low temperature and served with seasonal vegetables
all.9

16

Pork Shank

Served with its own sauce and accompanied by seasonal side dishes
all.9

22

SIDE DISHES

French Fries* 5

Roasted Potatoes 5

Escarole with Capers and Olives 6

Mixed Salad 5

Iceberg Salad 4

Sautéed Broccoli 5





MENÙ

ENG



Tiramisu

Mascarpone cream layered with coffee-soaked ladyfingers
all.1-3-6-7-10

6

Chocolate Shortcrust Tart

With ricotta cheese and pears
all.1-3-6-7-8-12

6

Grandma's Cake

Shortcrust pastry filled with two creams and sour cherries
all.1-3-7-8-12

6

Chestnut Caprese Cake

all.3-7-8

6

Two-Cream Shortcrust Pastry Cake

Flavoured with citrus zest
all.1-3-7-8

6

Cheesecake

Pistachio, Caramel, Mixed Berries, Chocolate
all.1-3-5-7-8

6

Fruit Poached in Red Wine Reduction

Pear or apple cooked in wine and its aromatic essences
all.12

6

Crème Catalane

all.3-5-6-7-8

6

ALLERGENS

- | | |
|----------------|---------------------|
| 1. Gluten | 8. Nuts |
| 2. Crustaceans | 9. Celery |
| 3. Eggs | 10. Mustard |
| 4. Fish | 11. Sesame |
| 5. Peanuts | 12. Sulphur Dioxide |
| 6. Soy | 13. Lupin |
| 7. Milk | 14. Molluscs |

*Frozen product

Customers are kindly requested to inform the serving staff of any need to consume food free from specific allergenic substances before placing their order.

As cross-contamination cannot be ruled out during food preparation in the kitchen, our dishes may contain the following allergenic substances in accordance with EU Regulation No. 1169/2011.





MENÙ FR SPÉCIAL



Tartare de bœuf piémontais

Bœuf Fassona sur un lit de jeunes pousses de
salade, perles de vinaigre balsamique et
crumble aux amandes
all. 7-8

15

Nos rigatoni

Rigatoni au ragù bolognaise de bœuf
Chianina et à la truffe noire du mont Faito
all. 1-7-9

16

Côtelette de porc

Accompagnée de garnitures

14

Lapin à l'ischitanaise

Accompagné de garnitures
all. 9

15

Poulet rôti au four

Accompagné de garnitures
all. 9

13





MENÙ

FR



Planche Belvedere

Sélection de charcuteries Maletti et de fromages : Paglia e Fieno, Provolone del Monaco et Caciocavallo Podolico
all.1-5-7-9-12

24

Parmigiana de pommes de terre

Aux cèpes, provola et saucisse de porc noir de Caserte
all.7

16

Anchois de Cantabrie

Avec du beurre de Normandie, des croûtons de pain rustique et des boutons de câpres
all.1-3-4-7-12

13

Riavulillo

Petite provola fumée grillée au feu de bois, accompagnée de tomates confites
all.7-12

12

La Tradition

Pétales de jambon cru San Daniele Coradazzi et tresse de fromage des collines de Vico
all.1-7

14

Soupe du Faito

Haricots, saucisse, châtaignes, croûtons de pain et truffe noire du Faito
all.1-9

15





MENÙ

FR



Scialatielli Belvedere*

Pâtes artisanales avec saucisse de porc noir,
cèpes et copeaux de Provolone del Monaco

all.1-3-6-7-9-11

16

Tagliatelles aux châtaignes

Avec pancetta, oignon, sauge et truffe noire

du Faito

all.1-3-7-8

16

Demi-lunes au potiron et au parmesan

Avec châtaignes, sauge et poivron
croustillant peperone crusco

all.tous

14

Zito des anciens maîtres-pâtiers de Gragnano

À la sauce génoise

all.1-7-9

16

Fusilli frais

Avec ragù de sanglier et nuage de

cacioricotta

all.1-3-6-7-9-10

16





MENÙ

FR



Tagliata de bœuf piémontais

Bœuf piémontais tranché, accompagné de roquette, de tomates cerises en dés, de copeaux de parmesan et de sel Maldon
all.7

22

Sélection de steaks Belvedere

Vente au poids, selon disponibilité
CÔTE DE BŒUF / T-BONE
Jeune bœuf de race Manzetta
Marchigiana

65 al Kg

60 al Kg

Sélection de bœuf de race

Marchigiana

22

Boulettes de bœuf Marchigiana

Au ragù napolitain
all.1-3-7-9

12

Morceaux de bœuf

Cuisson à basse température, accompagnés de petits légumes de saison
all.9

16

Jarret de porc

Servi avec sa sauce et accompagné de garnitures de saison
all.9

22

GARNITURES

Pommes frites* 5

Pommes de terre au four 5

Scarole aux capres et aux olives 6

Salade composée 5

Salade verte 4

Broccolis 5





MENÙ

FR



Tiramisu

Crème au mascarpone alternée avec des
biscuits à la cuillère imbibés de café
all.1-3-6-7-10

6

Tarte sablée au chocolat

Avec ricotta et poires
all.1-3-6-7-8-12

6

Gâteau de grand-mère

Pâte sablée garnie de deux crèmes et de
griottes
all.1-3-7-8-12

6

Caprese aux châtaignes

all.3-7-8

6

Gâteau sablé aux deux crèmes

Parfumé aux agrumes
all.1-3-7-8

6

Cheesecake

Pistache, Caramel, Fruits des bois, Chocolat
all.1-3-5-7-8

6

Fruits pochés au vin rouge réduit

Poire ou pomme au vin et aux essences
aromatiques
all.12

6

Crème catalane

all.3-5-6-7-8

6

ALLERGÈNES

- | | |
|--------------|-------------------------|
| 1. Gluten | 8. Fruits à coque |
| 2. Crustacés | 9. Céleri |
| 3. Œufs | 10. Moutarde |
| 4. Poisson | 11. Sésame |
| 5. Arachides | 12. Anhydride sulfureux |
| 6. Soja | 13. Lupin |
| 7. Lait | 14. Mollusques |

*Produit surgelé

Le client est prié d'informer le personnel de salle, avant de passer commande, de toute nécessité de consommer des aliments exempts de certaines substances allergènes.

Lors de la préparation en cuisine, les contaminations croisées ne peuvent être exclues. Par conséquent, nos plats sont susceptibles de contenir les substances allergènes suivantes, conformément au règlement (UE) n° 1169/2011.





SPEZIAL DE MENÜ



Piemontesisches Rindertatar

Fassona-Rind auf einem Bett aus jungem
Salat, Balsamico-Perlen und Mandel-
Crumble
all.7-8

15

Unsere Rigatoni

Mit Bolognese-Ragù aus Chianina-Rind und
schwarzem Trüffel vom Faito
all.1-7-9

16

Schweinekotelett

Mit Beilagen

14

Kaninchen nach Ischia-Art

Mit Beilagen
all.9

15

Ofenhähnchen

Mit Beilagen
all.9

13





MENÜ

DE



Tagliere Belvedere

Auswahl an Wurstwaren von Maletti und Käsesorten: Paglia e Fieno, Provolone del Monaco und Caciocavallo Podolico
all.1-5-7-9-12

24

Kartoffel-Parmigiana

Mit Steinpilzen, Provola-Käse und Wurst aus schwarzem Schwein aus Caserta
all.7

16

Kantabrische Sardellen

Mit Butter aus der Normandie, gerösteten Brotscheiben aus rustikalem Bauernbrot und Kapernblüten
all.1-3-4-7-12

13

Riavulillo

Kleiner geräucherter Provola-Käse vom Holzkohlegrill mit konfierten Tomaten
all.7-12

12

Die Tradition

Feine Scheiben San-Daniele-Rohschinken von Coradazzi und geflochtener Käse aus den Hügeln von Vico
all.1-7

14

Suppe vom Faito

Bohnen, Wurst, Kastanien, geröstete Brotscheiben und schwarzer Trüffel vom Faito
all.1-9

15





MENÜ

DE



Scialatielli Belvedere*

Hausgemachte Scialatielli mit Wurst aus
schwarzem Schwein, Steinpilzen und
gehobeltem Provolone del Monaco
all.1-3-6-7-9-11

16

Kastanien-Tagliatelle

Mit Pancetta, Zwiebeln, Salbei und
schwarzem Trüffel vom Faito
all.1-3-7-8

16

Halbmondförmige Ravioli mit Kürbis und Parmesan

Mit Kastanien, Salbei und knuspriger
Paprika
all.tutti

14

Zito nach Art der alten Pastamacher aus Gragnano

Mit Genueser Fleisch-Zwiebel-Sauce
all.1-7-9

16

Frische Fusilli

Mit Wildschweinragout und einer leichten
Cacioricotta-Creme
all.1-3-6-7-9-10

16





MENÜ

DE



Tagliata vom piemontesischen Scottona-Rind

Mit Rucola, gewürfelten Kirschtomaten,
Parmesanspänen und Maldon-Salz
all.7

22

Belvedere-Steakauswahl

Verkauf nach Gewicht, je nach Verfügbarkeit
COSTATA / T-BONE
Manzetta
Marchigiana

65 al kg

60 al kg

Rindersteak

Ausgewähltes Marchigiana-Rind

22

Marchigiana-Rindfleischbällchen

Mit neapolitanischem Ragù
all.1-3-7-9

12

Zartes Rindfleisch

Bei niedriger Temperatur gegart, mit
saisonaem Gemüse
all.9

16

Schweinehaxe

Serviert mit eigener Sauce und saisonalen
Beilagen
all.9

22

BEILAGEN

Pommes frites* 5

Gemischter Salat 5

Ofenkartoffeln 5

Grüner Salat 4

Eskariol mit Kapern und Oliven 6

Gebratener Brokkoli 5





MENÜ

DE



Tiramisù

Mascarponecreme im Wechsel mit in Kaffee
getränkten Löffelbiskuits
all.1-3-6-7-10

6

Schokoladen-Mürbeteigtarte

Mit Ricotta und Birnen
all.1-3-6-7-8-12

6

Omas TorteMürbeteig

mit zwei Cremes und Sauerkirschen
all.1-3-7-8-12

6

Kastanien-Caprese

all.3-7-8

6

Mürbeteigkuchen mit zwei Cremes

Mit Zitrusaroma
all.1-3-7-8

6

Cheesecake

Pistazie, Karamell, Waldfrüchte, Schokolade
all.1-3-5-7-8

6

In Rotweinreduktion gegartes Obst

Birne oder Apfel in Wein mit seinen Aromen
all.12

6

Crème Catalane

all.3-5-6-7-8

6

ALLERGENE

- | | |
|--------------|---------------------------|
| 1.Gluten | 8.Schalenfrüchte |
| 2.Krebstiere | 9.Sellerie |
| 3.Eier | 10.Senf |
| 4.Fisch | 11.Sesam |
| 5.Erdnüsse | 12.Schwefeldioxid/Sulfite |
| 6.Soja | 13.Lupinen |
| 7.Milch | 14.Weichtiere |

*Tiefgekühltes Produkt

Der Gast wird gebeten, das Servicepersonal vor der Bestellung darüber zu informieren, wenn er Speisen benötigt, die bestimmte allergene Stoffe nicht enthalten.

Bei der Zubereitung in der Küche können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden. Daher können unsere Gerichte die folgenden allergenen Stoffe gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 enthalten.

