

BELVEDERE

**APERITIVO**  
*17:00-19:30*

*14 elementi*

ACQUA, TERRA, FUOCO, ARIA

Percorso degustativo tra profumi, sapori e consistenze

28 €

TERRA - Caprino Fritto

In una panatura di pane bianco, aromatizzato con polvere di peperoncino crusco  
Gazpacho di cetriolo vaniglia e cipolla rossa, condito con miele al rosmarino

**A: 1,3,7,12**

FUOCO - Guanciaie

Servito con pomodoro di Belmonte, limone di Rocca Imperiale, aceto balsamico  
invecchiato

**A: 12**

ACQUA - Crudità

Crostacei e molluschi aromatizzati con olio Evo, frutta fresca e spezie

**A: 2,4,9,14**

ARIA - Prosciutto cotto di selvaggina

Selvaggina scottato con aromi della macchia mediterranea, peperone tipo  
friggitello fritto, nocciole delle pre-serre "Valley" e cioccolato fondente

**A:7,8,12**

**APERITIVO**  
17:00-19:30

*Small Bites*

BRUSCHETTONE POMODORO E BASILICO

A: 1

12 €

BRUSCHETTONE BUFALA DEL PORO E CRUDO SILANO

A: 1,7

14 €

BRUSCHETTONE, UOVO POCHÈ, ASPARAGI, PECORINO LOCALE  
E TARTUFO ESTIVO

A: 1,3,7,12

16 €

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI

A: 1,7,8,9,12

16 €

TAGLIERE DI SALUMI TIPICI CALABRESI

A: 1,9,12

18 €

**CENA**  
*19:30-22:00*

**GAZPACHO DI CAPASANTA**

Anguria, menta piperina, pomodoro tondo, peperone rosso, pesca, zenzero fresco, aceto bianco, limone, olio evo, miele, zucchero, cardamomo, polpa di capasanta, yogurt

**A: 7,12,14**

12 €

**DENTICE IN CEVICHE**

Cipolla rossa di Tropea, coriandolo, ravanello marinato, cerfoglio, fiore di capperi, germogli di soia

**A: 4,12**

26 €

**DARNA DI OMBRINA ESCAPECE**

Ombрина, aglio, stecca di citronella, aceto di mela, acqua di mare, limone, zucchine

**A: 4,12**

26 €

**TONNO KATSUOBUSHI**

Stile Tataky, Katsuoibushi, Tisana Lax, Tonno Pinne Gialle, Carota Baby colorata, Fiore di Malva

**A: 4,6**

27 €

### GAMBERO ROSSO IN TOKYO STYLE

Wasabi, zenzero in agro, acqua gassata (kaffir lime - menta) per sgasare il gambero, alghe wakame, sesamo tostato, uova di luccio di mare

**A: 2,6,11,12**

28 €

### TARTARE DI PODOLICA

Filetto di bovino, capperi, acciughe, cipolla di Tropea, rosso e albume, senape in grani, lamelle di pecorino affinato alla cenere e carbone vegetale

**A: 1,4,7,10,12**

28 €

### MANZIBON

Cuberoll due cotture, salsa verde

**A: 1,4,6,8,9,12**

28 €

## *Desserts*

GELATI ARTIGIANALI

A: 1,3,5,7,8,10,12

7 €

TARTUFO DI PIZZO

A: 1,3,5,7,8,10,12

7 €

PANNA COTTA

A: 1,3,5,7,8,10,12

7 €

TIRAMISÙ

A: 1,3,5,7,8,10,12

8 €

ZUPPA INGLESE

A: 1,3,5,7,8,10,12

9 €

## **LISTA ALLERGENI**

I PIATTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ ALLERGENI APPARTENENTI ALLE 14 TIPOLOGIE DI ALLERGENI INDICATE NELL' ALL. II DEL REG. UE 1169/2011, PREGHIAMO I NOSTRI GENTILI OSPITI CHE SOFFRONO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE, DI INFORMARE IL NOSTRO PERSONALE DI SALA. SARÀ NOSTRA CURA DARE DETTAGLIATE INFORMAZIONI SUI SINGOLI PIATTI E IN CASO DI NECESSITÀ SOSTITUIRLI A RICHIESTA.

**1 GLUTINE E DERIVATI**

**2 CROSTACEI E DERIVATI**

**3 UOVA E DERIVATI**

**4 PESCE E DERIVATI**

**5 ARACHIDI E DERIVATI**

**6 SOIA E DERIVATI**

**7 LATTE E DERIVATI**

**8 FRUTTA CON GUSCIO E DERIVATI**

**9 SEDANO E DERIVATI**

**10 SENAPE E DERIVATI**

**11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI**

**12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

**13 LUPINI E DERIVATI**

**14 MOLLUSCHI E DERIVATI**

## SIGNATURE

### CAPOVATICANO MULE

Liquore mela verde, ginger beer, cannella in polvere, granita al limone

13 €

### STROMBOLI CLIMA

Gin pompelmo rosa, rosmarino, succo di limone e pompelmo, tonica Bisleri

15 €

### NEGRONI AFFUMICATO

Gin "Principum" made in Calabria, bitter rosso Caffo, Vermouth "Antica Formula", Angostura

16 €

### SENSUALITY

Vodka infused chilly, liquore all'arancia, passion fruit, lime, crunberry

13 €

### C.V.R. 2008

Mezcal "Vida" del Maguey, bitter rosso, liquore al caffè, lime, Agave syrup

15 €

### CALABRIAN 75

Gin Emporia made in Calabria, succo di limone, zucchero liquido e champagne

17 €



## SPRITZ SELECTION

### HUGO

Fiori di sambuco, prosecco, soda, menta fresca

13 €

### PASSION

Passion fruit, succo di lime, prosecco e soda

14 €

### ROSSO

Crema di frutti rossi, succo al limone, prosecco e sodai

14 €

### CLASSICO

13 €

### SELEZIONE SPRITZ IN VERSIONE 0% ALC

10 €

0 %

CALABRIAN MINT COOLER

Menta fresca, succo di limone, zucchero liquido

10 €

FRESH FRUIT SMOOTHIES

Frutta fresca di stagione

12 €

VIRGIN MOJITO BERGAMOTTO

Soda, bergamotto, menta fresca, limone, zucchero grezzo

13 €

## AMARI IN DEGUSTAZIONE

3 AMARI LOCALI

11 €

5 AMARI LOCALI

14 €

## VINI AL CALICE

### *Bollicine*

CLAVÈ, TENUTE FERROCINTO

Vitigni autoctoni, Calabria

8 €

DOVÌ BRUT METODO CLASSICO, TENUTE FERROCINTO

Chardonnay, Calabria

9 €

DOVÌ ROSÈ METODO CLASSICO, TENUTE FERROCINTO

Aglianico, Calabria

11 €

## VINI AL CALICE

### *Bianchi*

“TIMPA DEL PRINCIPE” CALABRIA IGP, TENUTE FERROCINTO  
Greco Bianco e Mantonico, Calabria

8 €

CONTESSA EMBURGA, LENTO  
Malvasia e Chardonnay, Calabria

9 €

ESETRA BIANCO, ARTESE  
Chardonnay e Mantonico, Calabria

10 €

## VINI AL CALICE

### *Rossi*

CIRÒ ROSSO DOC, LIBRANDI

Gaglioppo, Calabria

8 €

SETTECHIESE ROSSO, SERRACAVALLO

60% Magliocco Dolce, 40% Cabernet Sauvignon, Calabria

10 €

TERRA ROSSO IGP, CANTINA BENVENUTO

Magliocco e Greco Nero, Calabria

11 €

## SELEZIONE DI UN SOMMELIER

### *Bollicine*

METODO CLASSICO EXTRA DRY, MENEGOTTI

Garganega, Lombardia

28 €

DOVÌ BRUT METODO CLASSICO, TENUTE FERROCINTO

Chardonnay, Calabria

31 €

FERDINANDO 1938 BRUT ROSÉ METODO CLASSICO, STATTI

Greco Nero, Calabria

34 €

## SELEZIONE DI UN SOMMELIER

### *Bianchi*

ESETRA BIANCO, ARTESE  
Chardonnay e Mantónico, Calabria

26 €

“TERRAVIVA” TREBBIANO DOC, TENUTA TERRAVIVA  
Trebiano, Abruzzo

28 €

FALCO PEREGRINO, BOSCO FALCONERIA  
Catarratto, Sicilia

31 €



## SELEZIONE DI UN SOMMELIER

### *Rossi*

TERRA ROSSO IGP, CANTINA BENVENUTO  
Magliocco e Greco Nero, Calabria

27 €

SANGIOVESE, MONTESECONDO  
Sangiovese, Toscana

31 €

PINOT NERO, MASO BERGAMINI  
Pinto Nero, Trentino

36 €

## “OKTOBERFEST”

### *Etichette*

“CRISTALLI DI SALE”, BIRRA MESSINA  
Lager non filtrata 5 %, Sicilia

8 €

“BIRRA DEL MONACO”, CAFFO  
Weizen artigianale 5 %, Calabria

9 €

“PALE ALE”, FRIDDA KAHLA  
Pale Ale artigianale 5,8 %, Saracena - Calabria

9 €

“ROCK IPA”, FRIDDA KAHLA  
IPA artigianale 4,5 %, Calabria

9 €

## “OKTOBERFEST”

“BELGIUM AMBER”, FRIDDA KAHLA  
Pale Ale artigianale 7%, Calabria

9 €

“BELGIUM AMBER”, FRIDDA KAHLA  
Pale Ale artigianale 7%, Calabria

9 €

0%

8 €

GLUTEN FREE

8 €

## “OKTOBERFEST”

### *Draft*

*0,3 cl - 0,5 cl*

PRIMA COTTA, BIRRA CALA  
Blond Ale 3,5 %, Calabria

6-8 €

PASSIONE, BIRRA CALA  
Blond Ale 4,8%, Calabria

6-8 €

DELIRIO, BIRRA CALA  
Lager 7,2%, Calabria

7-9 €

## GRAPPE

HIBERNA STRAVECCHIA 36 MESI 40 % ALC

10 €

HIBERNA BIANCA 40 % ALC

10 €

“UNICA” BARRICATA GRAPPA DI CALABRIA 40 %, CAFFO

8 €

“UNICA” BIANCA GRAPPA DI CALABRIA 40 %, CAFFO

8 €

GRAPPA DI CALABRIA AL PEPERONCINO 40 %, CAFFO

8 €

## AMARI

8 €

AVERNA, BRANCAMENTA, RAMAZZOTTI

CYNAR, FERNET BRANCA, JAGERMEISTER

JEFFERSON, KAPHAS, LUCANO, MONTENEGRO

RUPES, SILANO, UNICUM

VECCHIO AMARO DEL CAPO, KACIUTO, VATICINIUM

## LIQUORI NAZIONALI

8 €

Amaretto di Saronno, Frangelico, Limoncello, Mandarinetto Isolabella, Sangue Morlacco, Sambuca Molinari, Liquirizia Caffo, Liquore al Bergamotto, Liquore al finocchietto Caffo, Maraschino

## ANALCOLICI

### *Succhi*

5 €

SUCCO FICHI D'INDIA E LIMONE BIO

SUCCO DI PESCA / PERA / MIRTILLO

### *Spremute*

7 €

SPREMUTA FRESCA DI ARANCIA

SPREMUTA FRESCA DI POMPELMO

SPREMUTA FRESCA AL LIMONE

### *Centrifughe*

10 €

CENTRIFUGATO DI FRUTTA DI STAGIONE

CENTRIFUGATO DI VERDURA DI STAGIONE

CENTRIFUGATO DI FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE

## ANALCOLICI

### *Toniche*

4 €

ACQUA TONICA INDIAN, FELICE BISLERI BY CAFFO

ACQUA TONICA ZENZERO, FELICE BISLERI BY CAFFO

ACQUA TONICA MEDITERRANEAN, FELICE BISLERI BY CAFFO

ACQUA TONICA BERGAMOTTO, FELICE BISLERI BY CAFFO

### *Soft*

5 €

BERGAMOTTO CALABRIA

CEDRATA CALABRIA

CHINOTTO CALABRIA

GASSOSA CALABRIA



## CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ AL GINSENG, CAFFÈ DECAFFEINATO

3 €

DOPPIO ESPRESSO

4 €

CAFFÈ AMERICANO, CAFFÈ D'ORZO

4 €

CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO

5 €

CAFFÈ FREDDO

6 €

## TEA TIME

SELEZIONE DI TÈ E TISANE ARTIGIANALI

5 €

SERVIZIO TEA TIME COMPLETO

Selezione di tè e tisane artigianali

Biscotteria al burro fatta in casa

Selezione di torte al taglio artigianali

9 €

## ACQUA

ACQUA CALABRIA MINERALE NATURALE

0,5 lt – 0,75 lt

3-4 €

ACQUA CALABRIA MINERALE FRIZZANTE

0,5 lt – 0,75 lt

3-4 €



