

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

La nostra brigata di cucina:

Sous Chef Mattia Soldano, Pastry Chef Cristiano Gracchi
Daniele, Alessandro, Michele, Victoria, Sara, Drame, Andrea, Giorgia, Stefano, Gaye, Petru, Filippo, Ileana, Roberta, Luca, Federico e Rachid

La nostra brigata di sala:

Secondo Maître Monica Gilardoni, Sommelier Marcella Bosco
Davide, Easter, Rosangela, Margherita, Raffaele, Martine, Amine, Gaia, Eleonora, Elynor, Alfredo, Darboe, Oksana, Nadiia, Uliana

PERCORSO DEGUSTAZIONE SELVA

Il nostro benvenuto

Our welcome

Uovo di Selva e spuma di parmigiano

Selva's egg and parmigiano foam

[1-3-6-7]

Bottoni di gallina e aceto balsamico stravecchio

Ravioli filled with hen and aged balsamic vinegar

[1-3-7]

Terrina di gallina, carota e bernese

Hen terrine, carrot and béarnaise

[3-7]

Zabaione e lingue di gatto

Zabaione egg cream and flat biscuits

[1-3-7-8]

Piccola pasticceria

Petit fours

€ 100.00 p.p.

Aggiunta di tartufo | Addition of truffle € 15.00 per portata | per portion

Vini in abbinamento | Wine pairing € 60.00 per persona | per person

Selva è passeggiare in Valtellina e trovare galline che razzolano libere nei boschi. È il desiderio di raccontare un territorio attraverso le nostre mani, con l'augurio che possa rendergli onore.

Selva is walking in a chestnut wood in Valtellina Valley and meet hens that scratch freely. Selva menu is our wish to share with you this territory and honour such a special heritage.

Il menù degustazione è inteso per l'intero tavolo

Tasting menu is considered for the entire table

PERCORSO DEGUSTAZIONE BREVA

Il nostro benvenuto

Our welcome

Oliva

Olive

[7]

Lattuga alla brace

Bbq lettuce

[6-7-8-11]

Pasta, pane e pomodoro

Pasta, bread and tomato

[1-6]

Panzanella e miso di pomodoro

Panzanella and tomato miso

[1-6]

Risotto al latte di capra e erba cipollina

Risotto with goat milk and chives

[6-7]

Ceci e latte di capra

Chickpeas and goat's milk

[7-9]

Zucchina

Zucchini

[6-7]

Selezione di 3 formaggi | Three cheeses selection € 15.00 p.p.

Pre dessert

Sedano

Celery

[1-3-7-8]

Piccola pasticceria

Petit fours

€ 120.00 p.p.

Scelta di due piatti salati | Choice of two savory dishes € 80.00 p.p.

Vini in abbinamento | Wine pairing € 70.00 p.p.

Il menù degustazione è inteso per l'intero tavolo | Tasting menu is considered for the entire table

PERCORSO DEGUSTAZIONE TRADIZIONE

Il nostro benvenuto

Our welcome

Antipasto all'Italiana

Italian appetizer [1-2-3-6-7-8-9-11]

Fusilloni Pietro Massi al ragù di cortile, 'nduja e foie gras

Fusilloni pasta Pietro Massi with courtyard ragout, 'nduja and foie gras [1-3-7]

OPPURE | OR

Risotto al pesce persico e salvia

Risotto with perch and sage [4-7]

Lavarello in burrida

Fried char fish in burrida [4-6-8]

OPPURE | OR

Quaglietta ripiena

Stuffed quail [6-7-9]

Il maritozzo al tiramisù

Tiramisù leavened bread [1-3-7]

OPPURE | OR

Selezione di tre formaggi

Three cheeses selection [1-3-7-8]

Piccola pasticceria

Petit fours

€ 100.00 p.p.

Vini in abbinamento | Wine pairing € 60.00 p.p.

Il menù degustazione è inteso per l'intero tavolo

Tasting menu is considered for the entire table

LO CHEF CONSIGLIA

| | |
|--|----|
| Tartare di agnello e ostriche Lamb tartare and oysters [2-6-14] | 42 |
| Secreto di maialino Glazed Iberian piglet "secreto" [1-2-3-10-12] | 44 |
| Spaghettoni Pietro Massi alla colatura di alici e limone nero Spaghettoni Pietro Massi, Cetara's anchovy sauce and dark lemon [1-4-7] | 50 |
| Bottoni di maialino Pork handmade ravioli, sea urchins, buttermilk and enoki mushrooms [1-3-6-7-11-14] | 42 |

ANTIPASTI

| | |
|--|----|
| Melanzana alla parmigiana parmigiano 30 mesi, estratto di basilico e gel di datterino Eggplant, 30 months aged Parmesan cheese, basil extract and datterino tomato gel [3-6-7] | 28 |
| Trota salmonata, finocchi, cozze e porri Salmon trout, fennels, mussels and leeks [4-7-10-14] | 36 |
| Nido di uovo di Selva, spuma di parmigiano e crema al pane Selva's egg nest, parmigiano cheese foam and bread cream [1-3-6-7] | 28 |
| Insalata di quaglia, spuma di bernese e aceto balsamico stravecchio Quail salad, béarnaise foam and aged balsamic vinegar [3-4-6-10-11] | 30 |

PRIMI

| | |
|---|---------|
| Gnocchi di patate wasabi, spuma di finocchio, kumquat e anacardi Potato dumplings, wasabi, fennel foam, kumquat and cashew nuts [1-3-7-8] | 32 |
| Culurgiones tipica pasta sarda ripiena di patate, pecorino e menta al pomodoro Typical sardinian pasta filled with potatoes, pecorino cheese and mint, with tomato sauce [1-7] | 35 |
| Risotto Meracinque, latte di capra e erba cipollina da condividere, minimo per due persone Meracinque risotto, goat milk and chives to share, minimum for two people [6-7] | 35 p.p. |
| Zuppa di cipolle, anguilla affumicata e funghi porcini Onions' soup, smoked eel and porcini mushrooms [4-7] | 36 |

SECONDI

| | |
|--|----|
| Cotechino del Galli, frico e radicchio variegato Galli's cotechino, frico and variegated radicchio [7] | 36 |
| Pescato all'amo e salsa alla citronella Market fish with lemongrass sauce [4-6-7-9] | 46 |
| Lombatello di manzo al bbq e patate allo zafferano e funghi Bbq beef hanger steak, saffron potatoes and mushrooms [3-7] | 45 |
| Terrina di gallina, carota e bernese Hen terrine, carrot and béarnaise [3-7] | 40 |

FORMAGGI E DOLCI

| | |
|--|----|
| 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. | |
| [1-7-8] | |
| Cocco | 20 |
| crumble al cacao, composta di ananas e frutto della passione | |
| Coconut, cocoa crumble, pineapple and passion fruit compote | |
| [1-7] | |
| Lemon Pie | 16 |
| meringa, lemon curd e crumble alla vaniglia | |
| Lemon pie with meringue, lemon curd and vanilla crumble | |
| [3] | |
| Miascia | 18 |
| sponge di polenta, cremoso all'amaretto, mele e pere caramellate, gelato al pane | |
| Polenta sponge, amaretto, caramelized apples and pears, bread ice-cream | |
| [1-3-7-8] | |
| Venere | 16 |
| dacquoise alla mandorla, mousse al melograno, gelato all'achillea | |
| Almond dacquoise, pomegranate mousse, yarrow ice-cream | |
| [1-3-7-8] | |
| Cuba | 20 |
| Spuma di cachi, gelato alla mandorla, gel al tabacco e caffè, crumble di cacao | |
| Persimmon foam, almond ice-cream, tobacco and coffee gel, cocoa crumble | |
| [1-3-7-8] | |
| Gelati e sorbetti fatti in casa alla Carpigiani | 14 |
| Homemade Carpigiani ice-cream and sorbet selection | |
| [3-6-7-8] | |

ALLERGENI

ALLERGENS

1. Cereali contenenti glutine: grano, orzo, avena, farro, kamut o prodotti derivati
Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or products thereof
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova
Eggs and products thereof
4. Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and product thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti a base di soia
Soybeans and product thereof
7. Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio
Milk and product thereof, including lactose
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brasil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and product thereof
9. Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products thereof
10. Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/litro
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/liter
13. Lupini e prodotti a base di lupini
Lupin and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products thereof

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 853/04, 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.