

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, Nicolò, Rosangela, Margherita, Raffaele, Martine, Amine, Gaia, Eleonora, Morgan, Elynor, Klea, Alfredo, Manuel, Darboe,  
Oksana, Nadiia, Uliana, Sabrina

# PERCORSO DEGUSTAZIONE ORRI

Il nostro benvenuto

Our welcome

\*\*\*\*

**Agnello e ostrica**

Lamb tartare and oyster

[2-6-14]

**Luccioperca a scabecciu**

Pike-perch a scabecciu

[2-3-4-6-7-14]

**Calamaro e mascherpa**

Squid and mascherpa cheese

[3-4-6-7-14]

**Bottoni di maialino e ricci di mare**

Piglet handmade ravioli and sea urchins

[1-7-14]

**Risotto al missoltino**

Risotto with char fish

[4-6-7]

**Dentice e cocco**

Dentex and coconut

[3-7-10-14]

\*\*\*\*

**Pre dessert**

**Verso Oriente**

[1-3-7-8]

**Piccola pasticceria**

Petit fours

€ 130.00 p.p.

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

Vini in abbinamento | Wine pairing € 85.00 p.p.

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 alla portulaca e obìa pistada**

Risotto with portulaca and obìa pistada

[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

# 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

# ANTIPASTI

<b>Melanzana alla parmigiana</b>	28
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]	
<b>Battuta di manzo affumicato</b>	30
salsa all'uovo e pecorino	
Smoked beef tartare, egg and pecorino cheese sauce	
[1-3-7-8]	
<b>Carpaccio di salmerino</b>	36
aspetto di pomodoro e stracciatella	
Char fish carpaccio, tomato gazpacho and stracciatella cheese	
[4-6-7-9]	
<b>Insalata di quaglia</b>	30
spuma di bernese e aceto balsamico	
Quail salad, béarnaise foam and balsamic vinegar	
[3-4-6-10-11]	

# PRIMI

<b>Gnocchi di patate</b>	32
wasabi, spuma di finocchio, kumquat e anacardi	
Potato dumplings, wasabi, fennel foam, kumquat and cashew nuts	
[1-3-7-8]	
<b>Culurgiones</b>	35
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]	
<b>Spaghettoni Pietro Massi</b>	50
burro affumicato, colatura di alici di Cetara e limone nero	
Spaghettoni Pietro Massi, smoked butter, Cetara's anchovy sauce and dark lemon	
[1-4-7]	
<b>Risotto Meracinque alla portulaca e olive</b>	35 p.p.
da condividere, minimo per due persone	
Meracinque risotto, portulaca and olives	
to share, minimum for two people	
[6-7]	

# SECONDI

<b>Astice blu in due servizi</b>	58
<b>le sue salse, pak choi</b>	
<i>Blue lobster in two ways, its sauces, pak choi</i>	
[1-2-3-6-10]	
<b>Pie di casoncello lombardo</b>	30
<b>pasta di salame, amaretti, pere, spuma di bagnet ross</b>	
Typical salami local pie, amaretto, pears, "bagnet ross" foam	
[1-3-4-7-8]	
<b>Pescato all'amo</b>	46
<b>salsa alla citronella</b>	
Market fish with lemongrass sauce	
[4-6-7-9]	
<b>Lombatello di manzo al bbq</b>	45
<b>patate allo zafferano e funghi</b>	
Bbq beef hanger steak, saffron potatoes and mushrooms	
[3-7]	



# 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.

[1-7-8]

## Viaggio in Emilia Romagna

30

Assaggi di tre diverse stagionature di Parmigiano Reggiano.

## Discovering Emilia Romagna

Tasting of three different seasonings of Parmigiano Reggiano.

[1-7-8]

## Viaggio in Valtellina

30

Assaggi di tre diverse stagionature di Bitto.

## Discovering Valtellina

Tasting of three different seasonings of Bitto.

[1-7-8]

# DOLCI

<b>Cocco</b>	22
<b>crumble al cacao, composta di ananas e frutto della passione</b>	
Coconut, cocoa crumble, pineapple and passion fruit compote	
[1-7]	
<b>Lemon Pie</b>	16
<b>meringa, lemon curd e crumble alla vaniglia</b>	
Lemon pie with meringue, lemon curd and vanilla crumble	
[3]	
<b>Miascia</b>	18
<b>sponge di polenta, cremoso all'amaretto, mele e pere caramellate, gelato al pane</b>	
Polenta sponge, amaretto, caramelized apples and pears, bread ice-cream	
[1-3-7-8]	
<b>Yamagata</b>	18
<b>frangipane, ciliegie e ganache al wasabi</b>	
Frangipane, cherries and wasabi ganache	
[1-3-7-8]	
<b>Fiori di pesco</b>	22
<b>cremoso alla pesca e rosmarino, Vernaccia, sorbetto alla pesca</b>	
Peach and rosemary creamy, Vernaccia, peach sorbet	
[3-6-7]	
<b>Gelati e sorbetti fatti in casa alla Carpigiani</b>	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.