

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

ANTIPASTI

Melanzana alla parmigiana	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]	
Vitello tonnato	30
Magatello di vitello, spuma di salsa tonnata, polvere di olive e capperi	
Veal carpaccio, tuna sauce foam, olives powder and capers [3-4-6-10-11]	
Tartare di pescato	35
Fragole fermentate, germogli di soia e prezzemolo	
Fish tartare, fermented strawberries, soy sprouts and parsley [4-6-9]	
Battuta di manzo affumicato	30
salsa all'uovo e pecorino	
Smoked beef tartare, egg sauce and pecorino cheese [1-3-7-8]	
Caprese	22
Pomodoro ciliegino e mozzarella di bufala	
Cherry tomato and buffalo mozzarella [7]	

PRIMI

- Tagliolini fatti in casa all'uovo di Selva, burro affumicato, colatura di alici, limone nero** 42
Home-made Selva's egg tagliolini pasta, smoked butter, anchovy sauce, dark lemon
[1-3-4-7]
- Fusilli Pietro Massi al ragù di cortile, 'nduja e foie gras** 36
Fusilli pasta Pietro Massi with courtyard ragout, 'nduja and foie gras
[1-3-7]
- Fregula artigianale risottata al Fiore Sardo, pepe e lime** 28
Artisan Sardinian Fregula pasta with Fiore Sardo cheese, pepper and lime
[1-7]
- Calamarata Pietro Massi ai frutti di mare, urfa biber e mela verde** 38
Pietro Massi pacchero pasta, seafood, urfa biber pepper and green apple
[1-2-4-14]
- Gnocchi di patate, corallo e tartare di gamberi rossi agli agrumi** 36
Potato dumplings, coral and red prawns' tartare flavoured with citrus
[1-2-3-4-7]
- Spaghetti Pastificio Fabbri con cozze, pecorino e alga wakame** 30
Spaghetti Pastificio Fabbri with mussels, pecorino cheese and wakame seaweed
[1-7-11-14]

SECONDI

Costoletta di vitello alla milanese Con contorno di patatine fritte Fried veal cutlet served with french fries [1-3-7]	38
Lombatello di manzo al bbq patate al forno e verdure saltate Bbq beef hanger steak, roasted potatoes and salted vegetables [3-7]	45
Pescato all'amo Sedano rapa e salsa alla citronella Market fish with celeriac and lemongrass sauce [4-6-7-9]	46
Lavarello in burrida Cipolle in agrodolce, caramello d'aceto e finocchietto di mare Fried char fish, sweet and sour onions, vinegar caramel and sea fennel [4-6-8]	38

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]

DOLCI

Tiramisù classico	14
Traditional tiramisù [1-3-7]	
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]	
Lemon Pie	16
Meringa, lemon curd e crumble alla vaniglia Lemon pie with meringue, lemon curd and vanilla crumble [3]	
Cerchio di frutta	14
Biscotto sablè, crema chiboust, frutta fresca Sablé biscuit, chiboust cream, fresh fruit [1-3-7]	
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 853/0, 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.