

Antipasti

- IL COREGONE DEL GARDA IN SAÖR** 16,50
con cipolla rossa, uvetta e pinoli, salsa al prezzemolo e cialde di polenta
WHITEFISH IN „SAÖR“
with red onion, raisins and pine nuts, parsley sauce and polenta wafers
- L'INSALATA D'AUTUNNO** 15,50
con carciofi, radicchio, storione di Calvisano affumicato a caldo, noci pecan
e aceto balsamico in scaglie
AUTUMN SALAD
with artichokes, red chicory, smoked sturgeon from Calvisano, pecan nuts
and balsamic vinegar flakes
- IL CARPACCIO DI MANZO, PARMIGIANO E NOCCIOLE** 17,50
marinato alle erbe con sbrisolona di parmigiano e nocciole piemontesi tostate
BEEF CARPACCIO, PARMESAN CHEESE AND HAZELNUTS
marinated with herbs, parmesan cheese sbrisolona and toasted hazelnuts
- IL PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE** 18,50
stagionato 18 mesi con gnocco fritto e giardiniera di verdure
SAN DANIELE RAW HAM
seasoned 18 months with gnocco fritto and pickled vegetables
- ✓ **L'UOVO MORBIDO, FUNGHI E ROBIOLA DI CAPRA** 17,50
cotto a 64°, morbido flan di funghi autunnali, salsa di robiola di capra
(Malga Pof di Pertica Alta)
SOFT EGG, MUSHROOMS AND BLUE GOAT'S CHEESE
64° cooked, soft flan of autumn mushrooms, robiola goat's cheese sauce
(from Malga Pof of Pertica Alta)

Primi Piatti

- ✓ I TORTELLI AL BAGOSS 15,00
con burro alla camomilla e aglio nero
TORTELLI WITH BAGOSS
with chamomile butter and black garlic
- IL RISOTTO CARNAROLI AI PORCINI,
GUANCIALE E BURRATA 18,00
con porcini dell'Alto Adige, guanciale tostato e crema di burrata
"CARNAROLI" RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS,
GUANCIALE AND BURRATA CHEESE CREAM
with porcini mushrooms from Alto Adige, toasted guanciale
and burrata cheese cream
- LE TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA 16,50
al salmì di cinghiale, scorza d'arancia grattugiata e rosmarino
TAGLIATELLE OF FRESH PASTA
with wild boar salmì, grated orange rind and rosemary
- LE LINGUINE INTEGRALI DI GRANO "SENATOR CAPPELLI" 17,00
aglio, olio, peperoncino, calamari e pane aromatico
WHOLE LINGUINE "SENATOR CAPPELLI"
garlic, oil, chili pepper, squids and aromatic bread
- ✓ LA CREMA DI ZUCCA VIOLINA, SOGLIOLA E LIQUIRIZIA 15,50
con semi di zucca tostati, sogliola al vapore e olio alla liquirizia
"VIOLINA" PUMPKIN CREAM, SOLE AND LICORICE
with toasted pumpkin seeds, steamed sole and licorice oil

✓ Vegetarian

Ⓟ Vegan

Secondi Piatti

LA TEMPURA DI PESCE E VERDURE 23,50
 con pescato d'acqua dolce, salsa tartara, salsa ponzu e aria di limone
 FISH AND VEGETABLES TEMPURA
 with freshwater fishes, tartar sauce, ponzu sauce and lemon air

I FILETTI DI PESCE PERSICO AL LIMONE E ERBE AROMATICHE 25,00
 cotti in forno in una morbida panatura di limone e erbe profumate,
 biette all'olio e pomodorini canditi
 FILLETS OF PERCH WITH LEMON AND AROMATIC HERBS
 oven cooked in a soft lemon and aromatic herbs breadcrumb coating,
 chard with oil and candied cherry tomatoes

IL FILETTO DI MANZO AL TARTUFO 33,00
 arrostito in padella con salsa al tartufo nero e purè di patate
 BEEF FILLET WITH TRUFFLE
 roasted in pan with black truffle sauce and mashed potatoes

Dal Barbecue a legna:
 From wood barbecue:

Il Filetto di manzo (Macelleria "Cavalleri" di Paitone – BS) 200 g 28,00
 Beef fillet (from Macelleria "Cavalleri" in Paitone – BS) 200 g

Il Rib-eye di manzo argentino 250 g 28,50
 Argentine rib-eye beef 250 g

La Fiorentina t-bone di circa 1,1 kg (per due persone) 32,50
 (Macelleria "Cavalleri" di Paitone – BS) per persona
 Fiorentina "T-Bone" approximately 1,1 kg (for two people) per person
 (from Macelleria "Cavalleri" in Paitone – BS)

La costoletta di maiale iberico circa 200g 26,00
 Iberian pork chop approximately 200 g

Le carni alla griglia vengono servite con un contorno di patate al forno.
 Grilled meat will be served with baked potatoes.

COPIA MENU USA & GETTA
THROWAWAY MENU COPY

Dessert

| | |
|--|-------|
| LA CRÈME BRÛLÉE | 10,00 |
| ai sapori aromatici del giardino del Bellerive e gelato al fiordilatte | |
| CRÈME BRÛLÉE | |
| with aromatic flavours from Bellerive's garden and fiordilatte ice cream | |
| LA BAVARESE AL CIOCCOLATO FONDENTE E MANDORLE | 10,00 |
| con glassa al pistacchio, biscotto morbido e gelato alla fava Tonka | |
| DARK CHOCOLATE BAVAROISE AND ALMONDS | |
| pistachio icing, soft biscuit and Tonka bean ice cream | |
| ⑤ IL TORTINO VEGANO ALL'ARANCIA SELVATICA | 10,00 |
| con arance amare della Riviera Gardesana, noci, gocce di cioccolato e sorbetto agli agrumi | |
| VEGAN WILD ORANGE PIE | |
| with bitter orange from Riviera Gardesana, nuts, chocolate drops and citrus sorbet | |
| IL TIRAMISU' CLASSICO | 10,00 |
| Classic Tiramisù | |
| I GELATI E SORBETTI DEL GIORNO | 7,50 |
| Ice creams and sorbets of the day | |
| LA SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI E MARMELLATE | 15,00 |
| Selection of local cheeses and jams | |

✓ Vegetarian

⑤ Vegan

Le erbe e i fiori usati nella preparazione dei piatti sono prodotti nel nostro giardino aromatico, coltivati naturalmente senza l'utilizzo di sostanze nocive
The herbs and flowers used in the preparation of the dishes are produce from our garden, cultivated in a natural way without the use of harmful substances

Hotel Bellerive
via Pietro da Salò, 11 – 25087 Salò (BS)
Tel. +39 0365 520410 – E-mail info@hotelbellerive.it
www.hotelbellerive.it