



ristorante

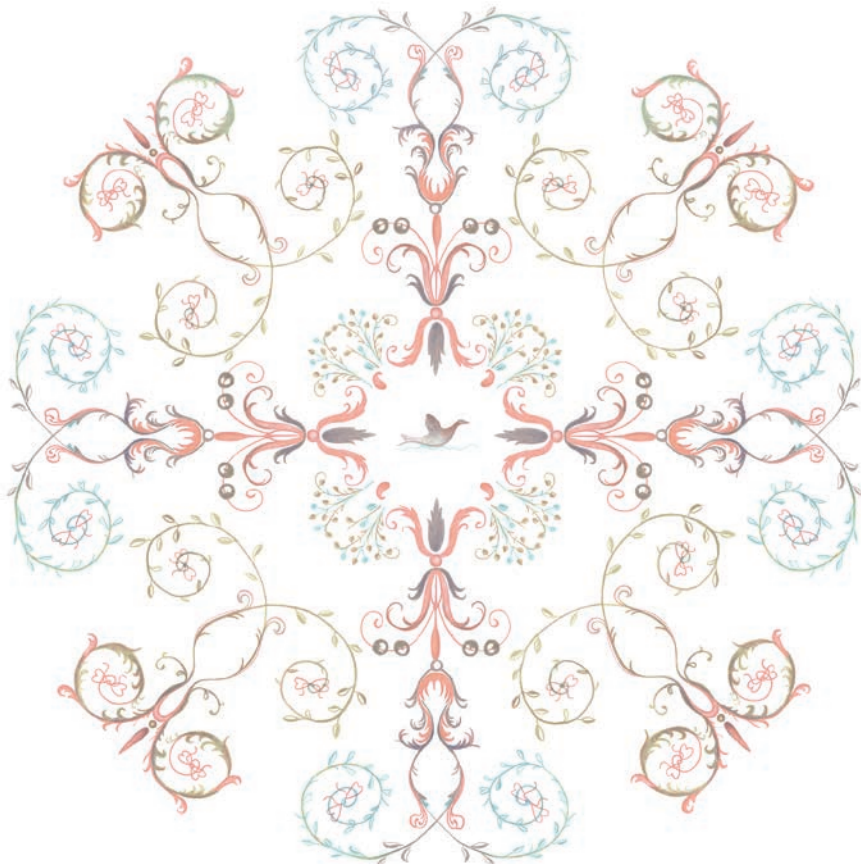
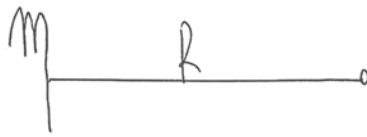
BELVEDERE

ristorante

# BELVEDERE

“Viaggio di coste e di rocce,  
naufragio d’amore,  
Belvedere di cibo e passione.”

Lo chef



# “MI FA’ TU”


## MENU DEGUSTAZIONE

Raccolta di esperienze, ingredienti e preparazioni culinarie intese a creare una combinazione unica di emozioni, composta da 6 assaggi dei piatti d'autore del nostro chef (Min. 2 persone) **145 p.p.** SUPPLEMENTO ALLA MEZZA PENSIONE 55

## PER PARTIRE...

Estatietà..Pinzimonio di verdure estive, cocco, anguria e crema di topinanbur  23

Parmigiana bianca di melanzane, zucchine, provola di Tramonti e salsa di pomodoro bio Az. Agricola “Sole e Sapori”  24

Mozzarella di bufala D.O.P. Barlotti con pomodori campani e basilico bio del nostro orto   24

Insalata di calamari arrostiti con patate alla nocciola, sedano, noci e limone Costa d'Amalfi I.G.P. 29

Alici marinate con burrata di bufala, misticanza d'insalata bio olio alle erbe e zeppole 24

Frisella sciuè sciuè, con pomodorini campani, basilico bio del nostro orto, mozzarella di bufala D.O.P Barlotti, olive caiazzane e palamita di tonno **P** 28

Tartare di tonno rosso di Cetara con pesche noci e maionese di avocado 33

## AL BUON PRIMO NON SI RINUNCIA MAI

PIATTO D'AUTORE

Spaghettoni “Ravello” Vicidomini ai 3 pomodori: di Corbara e dei Monti Lattari  26

Linguine bio Pastificio Gentile alla “Neranese” con vongole e caciotta dolce 31

Mezzi paccheri di Gragnano “Gentile” con ragù di manzo podolico e pesto di limone Costa d'Amalfi I.G.P. 32

Tagliolini fatti in casa con astice, pomodorini di Corbara, melanzane appassite e basilico bio del nostro orto 55

Ravioli neri di ricotta all'arancia con crema di mozzarella e gamberi rossi di Praiano 33

Gnocchi di patate viola con tartufi di mare, pomodoro e limone Costa d'Amalfi I.G.P candito 28


Scialatielli di “Mamma Maria”: piatto del giorno con pasta fatta in casa 24

# IL SECONDO CI STA SEMPRE BENE

## PESCE

**Frittura di calamaretti spillo e mezzani,  
gamberi rossi di Praiano e zucchine alla Scapece 35**

PIATTO D'AUTORE

**Trancio di pezzogna all' "Acqua pazza"  
con pomodorini, olive, capperi e patate di Montoro  45**

**Pescato del giorno composto da tonno, spigola, gamberi rossi di Praiano e scampi  
servito con selezione di verdure  51**

**Dai pescatori della Costiera  
la nostra selezione di pesci interi: spigola, orata e pezzogna venduti a peso:  12 (100 gr)**

**Sauté di frutti di mare con vongole, cozze, fasolari cannolicchi e tartufi di mare  
e crostoni di pane all'aglio 45**

## CARNE

**Scaloppina di vitello al limone Costa d'Amalfi I.G.P. e spinaci  35**

**"U' tian e' cuniglie":  
coniglio di fossa dei Monti Lattari con pancetta, verdure novelle e salsa alle erbe 35**

**Filetto di maialino di Tramonti con verdure estive e purea di melannurca  33**

 Prodotti dietetici senza glutine

 Proposte vegetariane

**P Presidio Slow Food®** Olive Caiazzane

Con la lettera **P** sono indicati i piatti preparati con almeno un ingrediente Presidio Slow Food®. Questi prodotti appartengono al grande patrimonio della biodiversità alimentare che l'associazione (nata in Italia a metà degli anni '80 e oggi presente in 160 paesi del mondo) ha salvato dall'estinzione con l'aiuto di piccoli produttori e comunità locali.

Prezzi in Euro, servizio compreso - IVA inclusa - Coperto 6 Euro a persona

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3.

**Informazioni sulle Allergie Alimentari:** Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.

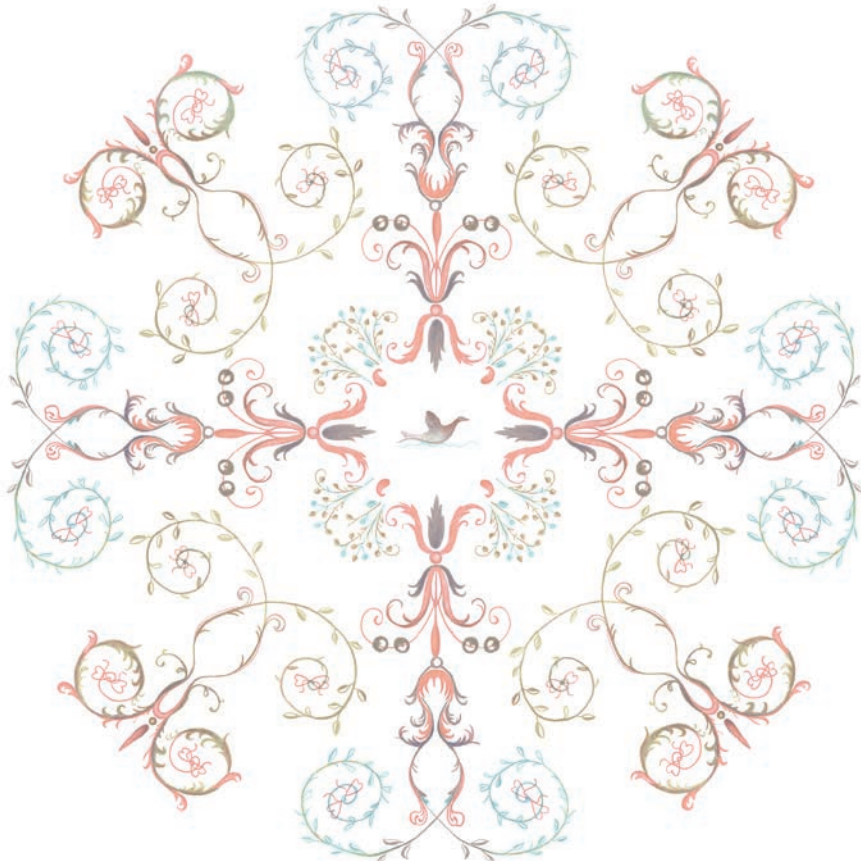
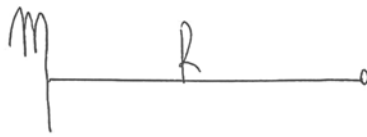
Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

ristorante

# BELVEDERE

“ A journey of coasts and rocks,  
a shipwreck of love,  
a Belvedere of food and passion.”


The chef



# “MI FA’ TU” TASTING MENU

The ultimate culinary experience: a collection of finely-selected ingredients and lovingly-prepared dishes designed to bring you a unique mix of emotions, consisting of 6 of our Chef’s signature tasting dishes (Min. 2 people) **145 per person** SUPPLEMENT FOR HALF BOARD 55

## TO START...

Summertime... Summer vegetable dip, coconut, watermelon and topinambur cream  23

White parmigiana of eggplant, zucchini, provola from Tramonti and organic tomato sauce from the “Sole e Sapori” Farm  24

Barlotti buffalo mozzarella D.O.P. with Campania tomatoes and organic basil from our herb garden   24

Roasted squid salad with hazelnut potatoes, celery, walnuts and lemons from the Amalfi Coast (I.G.P.) 29

Marinated anchovies with buffalo burrata, organic mixed salad, herb oil and zeppole 24

Frisella sciù sciù with cherry tomatoes from Campania, organic basil from our garden, Barlotti buffalo mozzarella (D.O.P.), Caiazzane olives and tuna palamita  28

Cetara bluefin tuna tartare with nectarines and avocado mayonnaise 33

## NEVER SKIP A GOOD FIRST COURSE

### SIGNATURE DISHES

“Ravello” Vicidomini Spaghetti with a 3-tomato sauce

“Corbari, Corbarello and Cherry Tomatoes from the Lattari Mountains”  26

Organic “Neranese” linguine pasta from the Pastificio Gentile with clams and caciotta dolce cheese 31

“Gentile” mezzi paccheri from Gragnano with Podolica beef ragù and lemon pesto from the Amalfi Coast (I.G.P.) 32

Homemade tagliolini with lobster, Corbara cherry tomatoes, dried eggplant and organic basil from our garden 55

Black ravioli with ricotta with orange sauce, mozzarella cream and Praiano red prawns 33

Violet potato gnocchi with sea truffles, tomato and candied lemon from the Amalfi Coast (I.G.P.) 28

“Mamma Maria” scialatielli: dish of the day with homemade pasta 24

# THE SECOND COURSE ALWAYS GOES DOWN WELL


## FISH

Fried baby and young squid, red prawns from Praiano and zucchini Scapece style 35

SIGNATURE DISH

“Acqua pazza” slice of pezzogna  
with cherry tomatoes, olives, capers and Montoro potatoes  45

Catch of the day consisting of tuna, sea bass, Praiano red prawns and scampi  
served with a selection of vegetables  51

From the Amalfi Coast fishermen our selection of whole fish:  
sea bass, sea bream and pezzogna priced by weight  12 (100 g)

Seafood sauté with clams, mussels, fasolari, razor clams,  
sea truffles and garlic bread croutons 45

## MEAT

“U’ tian e’ cuniglie”:  
farm rabbit from Monti Lattari with bacon, baby vegetables and a herb sauce 35

Tramonti pork rib with escarole and Annurca apple  33

Veal escalop with Amalfi coast lemon I.G.P. and spinach  35





Gluten-free diet products



Vegetarian Option

**P Presidio Slow Food®** Caiazzane Olives

The letter **P** indicates the dishes prepared with at least one Presidio Slow Food® ingredient. These products belong to the great food biodiversity heritage that the association (born in Italy in the mid-1980s and now in 160 countries of the world) saved from extinction with the help of small-scale producers and local communities.

Prices in Euros, service included - VAT included

All fish intended to be consumed raw or almost raw has been subjected to preventive remediation treatment in compliance with the requirements of EC regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, Point 3..

**Food Allergy Information:** Some dishes and drinks may contain one or several of the 14 allergens listed in the EU Regulation No. 1169/2011.

Upon request, you can consult the respective food allergen information that will be provided by the staff on duty. We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all of our dishes and drinks.



**CARUSO**  
A BELMOND HOTEL  
AMALFI COAST