ristorante

BELVEDERE

Executive Chef Armando Aristarco
Chef di Cucina Alfonso Sorrentino
Restaurant Manager Alfonso Amatruda

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine
Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa - Coperto 10 Euro a persona

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali.
Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: **(1) Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
(2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **(5) Arachidi, (6) Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **(7) Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo. **(8) Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi**.
(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.
Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.

100% carta riciclata

Territorialità, rispetto, tradizione, l'avanguardia che si diluisce e anzi quasi stempera nella consapevolezza che non può esserci futuro che volta le spalle al passato e che il presente è un vassoio su cui accomodare entrambi ma senza che l'uno faccia a meno dell'altro.

Può sintetizzarsi così la cucina dell'Executive Chef Armando Aristarco: mare e terra, passato e futuro, onda e roccia, vulcano e Partenope, dunque forza e guizzo, potenza e attrazione, quella che viene da un'area piena di contrasti e bellezza. Un'ispirazione schietta, dirompente, genuina: sapori riconoscibilissimi e che, se provano a nascondersi e a giocare, lasciano sul palato la forma semplice e diretta del ricordo, un rimando a qualcos'altro, che può essere un sugo in cui si è intriso un pezzo di pane da bambini, la vaniglia di un dolce caro ad una festa di compleanno, una consistenza da zucchero filato o un profumo di mitili che schiudono le valve come palpebre nella padella che manda aromi.
E questo ricordo, un po' come l'ombra che il passaggio del mare fa sulla battigia, resta delicato.

Una Campania che si presta e che vuole divertirsi, abbigliata con tratti decisi. Quelli con cui Armando Aristarco cuce le distanze grazie al talento e all'ispirazione: e allora ecco che c'è un po' di Cilento nelle valli interne della Costiera, e che la fertilità argillosa della terra vulcanica, risale le papille gustative per poi diventare essenza, profumo. Che sia di agrume o di salsedine, che sia di sfusato o di zolla non importa: perché tutto partecipa in modo egualmente rilevante e tutto fa memoria. E desiderio.

A.A.

Lasciati Guidare

MENÙ 7 PORTATE: 190

Il fascino di questo menù è l'equivalente di una malia, una tentazione gustosa che ha origini disparate. Talvolta giunge da nord, dai Monti Lattari, dalle corsie sterrate un tempo percorse dai briganti, oggi puntellate di castagni o filari, di greggi e tradizioni, oppure da sud, dal basso, dalle decine di insenature costiere che percorrono il territorio con incastri dalla bellezza mirabile, in cui roccia e roccia partecipano ad un puzzle che compone meraviglie. Armando Aristarco gioca con gli ingredienti non solo abbinandoli, sfida troppo semplice, ma addirittura invitandoli ad una " recita".

CAMPO FIORITO
Verdura e frutta, cotta e cruda, dalle pendici del Vesuvio alle pianure del Cilento
(GF,VG) *(12)*

SCAMPO IN ESCURSIONE
Scampi, funghi, peperoni e cipolla di Vatolla
(GF) *(2)*

IL RISO CAMPANO
Riso Hera nei Campi, pomodoro, basilico e olio cilentano
(V) *(1,7,9)*

TAGLIOLINO MARINO
Vongole veraci, Microalga T e Sfusato Amalfitano IGP
(1,3,14)

VENTRESCA DI TONNO
Ventresca di tonno del Mediterraneo, astaraceae e senape
(GF) *(3,4,9,10,12)*

L'AGNELLO
Agnello dei Monti Lattari, melanzane e provola di bufala del Cilento
(1,3,7,8,9,12)

LA NOCCIOLA DI GIFFONI IGP
Mousse di nocciole di Giffoni IGP, arance sorrentine e caffé
(V) *(1,3,7,8)*

Tradizione

MENÙ 6 PORTATE: 170

Il profumo dei porti è inconfondibile: sta nelle reti da pesca, sta addosso ai pescatori, sta negli affacci sul mare, affacci di case e balconi, di finestrelle che tagliano il paesaggio costiero in più punti.
Di quel profumo è fatta la sera, persino su in collina, quando il vento è talmente favorevole da far sentire più vicini i gabbiani e il flutto, quando sulle tavole del Ristorante Belvedere, sembra che il mare abbia quasi sbagliato rotta e deciso di provare ad entrare di forza, si proprio in alto, a 365 metri sul suo livello, laddove Ravello e il Caruso si ergono, senza alterigia, ma con consapevolezza.
Armando Aristarco " addomestica" il mare in una serie di creazioni che fanno dimenticare completamente la differenza tra roccia e fondale.

CARPACCIO DI PESCATO DEL GIORNO ©
Crudo di pesce affumicato, finocchietto selvatico ed agrumi
(GF) *(4,12)*

LA REGINA... PARMIGIANA
Melanzane, pomodoro, mozzarella campana e basilico
(V) *(1,3,7)*

NU'BURDÈLL... PASTA E PESCE ©
Mischiato di pasta Vicidomini, ristretto di pesce con crudo e cotto di mare
(1,2,4,9,12,14)

'E RAVIOL
Ravioli con genovese di maiale, provolone del Monaco DOP e carote
(1,3,7,9,12)

SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA
Trancio di spigola di lenza, riduzione di acqua pazza e radice di pastinaca
(GF) *(4,9,12)*

RICOTTA E PERE
Mousse di ricotta di Jersey, meringa e basilico
(GF,V) *(3,7,8)*

Menù Vegano

MENÙ 4 PORTATE: 150

Torna la terra ma nel modo più piacevole e sincero. Non si indulge alle mode, non si piega la testa ai cliché. Quello di Armando è un vero e proprio pentagramma di note dal carattere deciso, un fraseggio in cui il talento dell'Executive Chef diventa virtuosismo e come in ogni assolo che si rispetti, trasforma ingredienti semplici in osanna del territorio.
Non c'è probabilmente altro modo per definire il viaggio intorno alla terra del Campo fiorito: innumerevoli consistenze di frutta e verdura che, ancora una volta, fanno della Campania non una regione ma un'unica città, in cui ad abbracciarsi sono piane e pendici, coste e alture, fiumi ed anfratti, proprio come se fossero quartieri.

CAMPO FIORITO
Verdura e frutta, cotta e cruda, dalle pendici del Vesuvio alle pianure del Cilento
(GF,VG) *(12)*

LINGUINE, LIMONE E CAPPERI
Linguine, Sfusato Amalfitano IGP e capperi
(VG) *(1)*

LA ZUCCHINA
Zucchina e il suo fiore
(GF,VG) *(12)*

LA CASTAGNA
La castagna e le sue consistenze
(GF,VG) *(8)*