

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine

Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa - Coperto 7 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. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

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) Crostacci, (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) lattio. **(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 illinoensis* (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.

ristorante
BELVEDERE

Dolce vita

SFUSATO AMALFITANO IGP

Sua Maestà... il Limone Costa d'Amalfi IGP

(1,3,7,12)

PER DUE PERSONE 48

LA NOCCIOLA DI GIFFONI IGP 18

Mousse di nocciole di Giffoni IGP, arance sorrentine e caffè

(1,3,7,8)

MELA ANNURCA CAMPANA IGP 18

Mela Annurca campana IGP, grano, ricotta e cedro

(7)

IL BABÀ 18

Cre moso di babà napoletano, gelato al liquore di cicerenella e anice

(1,3,7,12)

LA PERA 18

Pera, cioccolato e spezie invernali

(GF,VG) (6)

La conclusione di un pasto è paragonabile ad un sigillo. E' il souvenir che si chiede di incartare con cura, il ricordo finale, l'ultima sbirciata al panorama un istante prima di chiudere la valigia e partire.

Dolce Vita, epilogo goloso e poetico della vostra esperienza gastronomica, possiede le note gialle e succose dello sfusato amalfitano, la morbidezza e aromaticità piena e soddisfacente della nocciola IGP di Giffoni, l'acre piacevole e balsamico della mela annurca, tutta la solare vivacità partenopea del babà e il conforto quasi materno della pera.

Una tarantella colorata e saporita che tocca la Regione in più punti e in cui i coreografi sono la generosità della natura e l'intuizione ed il talento dello Chef.