

Antipasti

- IL COREGONE DEL GARDA IN SAÖR** 16,50
con cipolla rossa, uvetta e pinoli, salsa al prezzemolo e cialde di polenta
- MARÄNE IN „SAÖR“**
mit rote Zwiebel, Rosinen und Pinienkernen, Petersiliensauce und Polenta-Waffeln
- L'INSALATA D'AUTUNNO** 15,50
con carciofi, radicchio, storione di Calvisano affumicato a caldo, noci pecan
e aceto balsamico in scaglie
- HERBST SALAD**
mit Artischocken, Radicchio, heiß geräuchertem Stör von 'Calvisano', Pecannuss
und Flocken aus Balsamico-Essig
- IL CARPACCIO DI MANZO, PARMIGIANO E NOCCIOLE** 17,50
marinato alle erbe con sbrisolona di parmigiano e nocciole piemontesi tostate
- RINDERCARPACCIO, PARMIGIANO UND HASELNUSSE**
mariniert mit Kräutern, Sbrisolona aus Parmigiano und rösten Haselnusse
- IL PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE** 18,50
stagionato 18 mesi con gnocco fritto e giardiniera di verdure
- ROHSCHINKEN SAN DANIELE**
gereift 18 Monaten mit gebratener Knödel und eingelegtem Gemüse
- ✓ **L'UOVO MORBIDO, FUNGHI E ROBIOLA DI CAPRA** 17,00
cotto a 64°, morbido flan di funghi autunnali, salsa di robiola di capra
(Malga Pof di Pertica Alta)
- WEICHES EI, PILZEN UND ROBIOLAKÄSE**
64 Grad gekochten, Flan aus Herbst Pilzen, Robiolakäse Sauce
(von Malga Pof bei Pertica Alta)

Primi Piatti

- ✓ I TORTELLI AL BAGOSS 15,00
con burro alla camomilla e aglio nero
TORTELLI MIT BAGOSS
mit Kamillenbutter und Schwarz Knoblauch
- IL RISOTTO CARNAROLI AI PORCINI,
GUANCIALE E BURRATA 18,00
con porcini dell'Alto Adige, guanciale tostato e crema di burrata
"CARNAROLI" RISOTTO MIT PORCINI PILZEN,
SCHWEINEBACKE UND CREME AUS BURRATAKÄSE
mit Porcini Pilzen von Alto Adige, rösten Schweinebacke
und Creme aus Burratakäse
- LE TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA 16,50
al salmì di cinghiale, scorza d'arancia grattugiata e rosmarino
TAGLIATELLE AUS FRISCHEN NUDELN
mit Wildschwein Salmì, reiben Orangeschale und Rosmarin
- LE LINGUINE INTEGRALI DI GRANO "SENATOR CAPPELLI" 17,00
aglio, olio, peperoncino, calamari e pane aromatico
VOLLKORN-LINGUINE „SENATOR CAPPELLI“
Knoblauch, Öl, Chili-Pfeffer, Tintenfisch und aromatische Brot
- ✓ LA CREMA DI ZUCCA VIOLINA, SOGLIOLA E LIQUIRIZIA 15,50
con semi di zucca tostati, sogliola al vapore e olio alla liquirizia
"VIOLINA" KÜRBIS CREME, SEEZUNGE UND LAKRITZ
mit geröstete Kürbiskerne, gedünstet Seezunge und Öl aus Lakritz

✓ 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
TEMPURA AUS FISCH UND GEMÜSE
mit Süßwasserfische, Tartarsauce, Ponzusauce und Zitronenluft

I FILETTI DI PESCE PERSICO AL LIMONE 25,00
ERBE AROMATICHE
cotti in forno in una morbida panatura di limone e erbe profumate,
biete all'olio e pomodorini canditi
FILETTEN AUS ROTBARSCH MIT ZITRONE
UND AROMATISCHEN KRÄUTERN
in Ofen gekocht in einer weichen Paniermehl mit Zitrone und aromatischen Kräutern,
Mangold mit Öl und kandite Cherrytomaten

IL FILETTO DI MANZO AL TARTUFO 33,00
arrostito in padella con salsa al tartufo nero e purè di patate
RINDERFILET MIT TRÜFFEL
in Pfanne gebraten mit Sauce aus Schwarz-Trüffel und Kartoffelpüree

Dal Barbecue a legna:
Von Holz Barbecue:

Il Filetto di manzo (Macelleria "Cavalleri" di Paitone – BS) 200 g 28,00
Rinderfilet (von Macelleria "Cavalleri" in Paitone bei Brescia) 200 g

Il Rib-eye di manzo argentino 250 g 28,50
Argentinisch Rinder Rib-eye 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" etwa 1,1 kg (für 2 Personen) pro Person
(von Macelleria "Cavalleri" in Paitone, bei Brescia)

La costoletta di maiale iberico circa 200 g 26,00
Iberisch Schweinkotelett etwa 200 g

Le carni alla griglia vengono servite con un contorno di patate al forno.
Gegrilltes Fleisch wird mit einer Beilage aus Backkartoffeln serviert.

Dessert

LA CRÈME BRÛLÉE 10,00

ai sapori aromatici del giardino del Bellerive e gelato al fiordilatte

CRÈME BRÛLÉE

zu den aromatischen Aromen des Bellerive's Gartens und Fiordilatteeis

LA BAVARESE AL CIOCCOLATO FONDENTE E MANDORLE 10,00

con glassa al pistacchio, biscotto morbido e gelato alla fava Tonka

BAYRISCHE AUS BITTERSCHOKOLADE UND MANDELEN

Zuckerguss aus Pistaziennuss, Weicher Keks und Tonkabohneneis

⑤ IL TORTINO VEGANO ALL'ARANCIA SELVATICA 10,00

con arance amare della Riviera Gardesana, noci, gocce di cioccolato e sorbetto agli agrumi

VEGANE WILDORANGE KUCHEN

mit bitteren Orangen von der Gardasees' Küste, Walnüssen, Tropfen aus Schokolade und Zitrus Sorbet

IL TIRAMISU' CLASSICO 10,00

Klassische Tiramisù

I GELATI E SORBETTI DEL GIORNO 7,50

Eiscreme und Sorbets des Tage

LA SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI E MARMELLATE 15,00

Auswahl an lokalen Käse und Marmeladen

✓ 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