

Antipasti

- LE SARDINE DEL GARDA IN SAÖR** 16,00
con cipolla rossa, uvetta e pinoli, salsa al prezzemolo e cialde di polenta
GARDA ' SARDINES IN „SAÖR“
with red onion, raisins and pine nuts, parsley sauce and polenta wafers
- L'INSALATA DI PRIMAVERA** 15,50
con asparagi bianchi, storione di Calvisano affumicato a caldo, noci pecan
e crema soffiata allo yogurt
SPRING SALAD
with white asparagus, smoked sturgeon from Calvisano, pecan nuts
and puffed yogurt cream
- IL CALAMARO RIPIENO** 18,00
con pane, pomodoro e olive, salsa al nero di seppia e capperi croccanti
STUFFED SQUID
with bread, tomato and olives, squid ink sauce and crunchy capers
- IL PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE** 17,50
stagionato 18 mesi con gnocco fritto e giardiniera di verdure
SAN DANIELE RAW HAM
seasoned 18 months with gnocco fritto and pickles vegetables
- ✓ **L'UOVO MORBIDO, ASPARAGI E PARMIGIANO** 16,00
cotto a 64°, piccolo flan di asparagi verdi e croccante di Parmigiano Reggiano
SOFT EGG, ASPARAGUS AND PARMESAN CHEESE
64° cooked, little flan of green asparagus and crispy Parmigiano Reggiano cheese

Primi Piatti

- ✓ **I TORTELLI AL BAGOSS** 15,00
con burro alla camomilla, asparagi verdi e aglio nero
TORTELLI WITH BAGOSS
with chamomile butter, green asparagus and black garlic
- IL RISOTTO CARNAROLI AI CARCIOFI** 17,00
con robiola di capra dalla "Malga Pof" di Pertica Bassa, guanciale tostato
CARNAROLI RISOTTO WITH ARTICHOKEs
with robiola goat's cheese from "Malga Pof" of Pertica Bassa, toasted guanciale
- LE LINGUINE INTEGRALI DI GRANO "SENATOR CAPPELLI"** 17,00
aglio, olio, peperoncino e calamari
WHOLE LINGUINE "SENATOR CAPPELLI"
garlic, oil, chili pepper and squids
- GLI GNOCCHI DI PISELLI** 18,00
con gamberi rossi del Mediterraneo, pinoli, menta e cipolla rossa di Tropea
PEAS DUMPLINGS
with red shrimps from Mediterranean Sea, pine nuts, mint and Tropea red onion
- ✓ **LA ZUPPA DI VERDURE PRIMAVERILI** 14,00
con semi di zucca tostati e olio Garda D.O.P
SOUP OF SPRING VEGETABLES
with toasted pumpkin' seeds and Garda D.O.P 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

IL TRANCIO DI OMBRINA IN CROSTA DI OLIVE 26,00
gratinata al forno, con cime di rapa al peperoncino e pomodorini canditi
GRATINATED SLICE OF SHI DRUM IN OLIVES CRUST
baked with chili turnip tops and candied cherry tomatoes

IL FILETTO DI MANZO AL GROPPELLO E SENAPE 30,00
arrostito in padella con salsa al Groppello e senape in grani, spinaci al burro
BEEF FILLET WITH GROPPELLO AND MUSTARD
roasted with Groppello sauce and mustard grains, buttered spinach

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 250 g 28,50
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.

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
- 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 sorbet of citrus fruits
- IL CREMOSO AL MASCARPONE E FAVA TONKA 10,00
con cuore morbido al caffè e biscotto alle mandorle
MASCARPONE AND TONKA BEAN CREAMY
with soft heart of coffee and almond biscuit
- IL SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE 10,00
biscotto alle noci e zucchero muscovado, namelaka alle spezie
ZABAGLIONE SEMIFREDDO PARFAIT
peanuts and muscovado sugar biscuit, spices' namelaka
- 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