

Antipasti

IL PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE stagionato 18 mesi con gnocco fritto e giardiniera di verdure SAN DANIELE RAW HAM seasoned 18 months with gnocco fritto and pickles vegetables	18,00
L'INSALATA D'ESTATE con fagiolini, storione di Calvisano affumicato, noci pecan, ravanelli e cipolla rossa agrodolce SUMMER SALAD with green beans, smoked sturgeon from Calvisano, pecan nuts, radishes and sweet and sour red onion	15,50
L'UOVO MORBIDO, CAVIALE, PATATA cotto a 64°, caviale "Calvisius Tradition", patata alla forchetta, erba cipollina SOFT EGG, CAVIAR AND POTATO 64° cooked, "Calvisius Tradition" caviar, potatoes, chives	33,00
LA TARTARE DI RICCIOLA con finocchi, liquirizia e salsa al passion fruit AMBERFISH'S TARTARE fennel, liquorice and passion fruit sauce	23,00
I FIORI DI ZUCCA FRITTI farciti di ricotta, verdure ed erbe aromatiche, pomodorini confit FRIED COURGETTE FLOWERS stuffed with ricotta cheese, vegetables and aromatic herbs, confit cherry tomatoes	17,50

Primi Piatti

LE LINGUINE DI GRANO DURO "SENATOR CAPPELLI" aglio, olio, peperoncino e calamari	17,00
DURUM WHEAT LINGUINE "SENATOR CAPPELLI" garlic, oil, chili pepper and squids	
GLI GNOCCHI DI POMODORINI DATTERINI gamberi rossi del Mediterraneo, polvere di olive, olio al basilico, crema di burrata	19,00
DATE TOMATOES DUMPLINGS red shrimps from Mediterranean Sea, olives dust, basil oil, burrata cheese cream	
LA CREMA DI ZUCCHINE E MENTA servita tiepida con code di scampi e olio Garda D.O.P	17,50
WARM ZUCCHINI AND MINT CREAM with scampi tails and Garda D.O.P oil	
I TORTELLI DI CARNE con burro, caffè, cipollotto e scaglie di aceto balsamico	16,50
TORTELLI WITH MEAT with butter, coffee, spring onion and balsamic vinegar flakes	
IL RISOTTO AI FUNGHI PORCINI con crema di robiola di capra ("Malga Pof" di Pertica Bassa) e guanciale croccante	20,00
RISOTTO WITH PORCINI with robiola goat's cheese cream ("Malga Pof" of Pertica Bassa) and crunchy guanciale	
LE TAGLIATELLE AL RAGU' DI VITELLO erbette profumate e scaglie di pecorino toscano	16,50
TAGLIATELLE WITH VEAL RAGOUT flavoured herbs and pecorino toscano cheese flakes	

Secondi Piatti

LA TEMPURA DI PESCE E VERDURE 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		23,50
IL TRANCIO DI OMBRINA IN PADELLA caponata di verdure estive, agretto di pomodoro SLICE OF SHI DRUM (cooked in pan) Summer vegetables caponata, tomato agretti		26,00
IL FILETTO DI MANZO AL TARTUFO con tartufo nero estivo, spinaci al burro, purè di patate BEEF FILLET WITH TRUFFLE with black summer truffle, buttered spinach, mashed potatoes		33,50
IL CARRE' D'AGNELLO AL FORNO mirtilli, senape e rosmarino, verdure e purè di sedano rapa BAKED LOIN LAMB blueberries mustard and rosemary, vegetables and mashed celeriac		29,00
Dal Barbecue a legna: From wood barbecue:		
Il Filetto di manzo (Macelleria "Cavalleri" di Paitone – BS) Beef fillet (from Macelleria "Cavalleri" in Paitone – BS)	200 g 200 g	28,00
Il Rib-eye di manzo Rib-eye beef	250 g 250 g	28,50
La Fiorentina t-bone di circa 1,1 kg (per due persone) (Macelleria "Cavalleri" di Paitone – BS) Fiorentina "T-Bone" approximately 1,1 kg (for two people) (from Macelleria "Cavalleri" in Paitone – BS)		32,50 per persona per person
La costoletta di maiale iberico Iberian pork chop	circa 200g approximately 200 g	26,00

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	
IL TIRAMISU' CLASSICO	10,00
son savoiardi, crema di mascarpone e caffè	
IL TIRAMISU' CLASSICO	
with savoiardi biscuits, mascarpone cream and coffee	
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 SEMIFREDDO AL LIMONE	10,00
namelaka alla liquirizia, salsa di fragole e biscotto morbido all'olio d'oliva	
LEMON SEMIFREDDO PARFAIT	
liquorice namelaka, strawberry sauce and olive oil soft biscuit	
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	

④ 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 produced in 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