

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'AUTUNNO con radicchio, funghi autunnali, storione di Calvisano affumicato, noci pecan e vinaigrette all'aceto balsamico AUTUMN SALAD with radicchio, autumnal mushrooms, smoked sturgeon from Calvisano, pecan nuts, balsamic vinaigrette	16,00
CARPACCIO DI MANZO ALLE ERBE con carciofi, salsa alla senape e insalatina BEEF CARPACCIO WITH HERBS with artichokes, mustard sauce and salad	20,50
LA TARTARE DI RICCIOLA con finocchi, liquirizia e salsa al passion fruit AMBERFISH'S TARTARE fennel, liquorice and passion fruit sauce	23,00

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	
LE TAGLIATELLE AL RAGU' D'AGNELLO con maggiorana e scaglie di pecorino	17,50
TAGLIATELLE WITH LAMB RAGOUT with marjoram and parmesan cheese flakes	
LA CREMA DI ZUCCA con gamberi rossi di Sicilia e olio al rosmarino	18,50
PUMPKIN CREAM with Sicily red shrimp and rosemary oil	
I TORTELLI RIPIENI DI FORMAGGIO BAGOSS con burro alla camomilla e aglio nero	16,50
TORTELLI STUFFED WITH BAGOSS CHEESE with chamomile butter and black garlic	
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	

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 BRANZINO IN CROSTA DI LIMONE 30,00

con guazzetto di pomodoro e citronella, vongole, patate al vapore

SLICE OF SEA BASS IN A LEMON CRUST

with tomato and lemongrass stewed, clams, steamed potatoes

IL FILETTO DI MANZO AL TARTUFO 33,50

con tartufo nero estivo, spinaci al burro, purè di patate

BEEF FILLET WITH TRUFFLE

with black summer truffle, buttered spinach, mashed potatoes

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	
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	
LA BAVARESE ALLA MANDORLA E CIOCCOLATO FONDENTE	10,00
glassa Rocher, biscotto morbido alla mandorla e gelato alla fava Tonka	
ALMOND AND DARK CHOCOLATE BAVARESE	
Rocher icing, soft almond biscuit and Tonka bean ice cream	
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