

Antipasti

LE SARDINE DEL GARDA IN SAÖR 18,00

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 D'ESTATE 17,50

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

IL PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE 19,00

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 18,00

cotto a 64°, piccolo flan di asparagi e croccante di Parmigiano Reggiano

SOFT EGG, ASPARAGUS AND PARMESAN CHEESE

64° cooked, little flan of asparagus and crispy Parmigiano Reggiano cheese

Primi Piatti

- ✓ **I TORTELLI AL BAGOSS** 17,00
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** 19,00
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 DI GRANO BIOLOGICO "SENATOR CAPPELLI"** 19,00
aglio, olio, peperoncino e calamari
ORGANIC WHEAT LINGUINE "SENATOR CAPPELLI"
garlic, oil, chili pepper and squids
- GLI GNOCCHI DI PISELLI** 21,00
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** 16,00
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 25,00
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 28,00
gratinata al forno, con melanzane in padella e pomodorini canditi
GRATINATED SLICE OF SHI DRUM IN OLIVES CRUST
baked with aubergines and candied cherry tomatoes

IL FILETTO DI MANZO AL GROPPELLO E SENAPE 32,00
arrostito in padella con salsa al Gropello e senape in grani, spinaci al burro
BEEF FILLET WITH GROPPELLO AND MUSTARD
roasted with Gropello sauce and mustard grains, buttered spinach

Dal Barbecue a legna:
From wood barbecue:

Il Filetto di manzo (Macelleria "Cavalleri" di Paitone – BS) 200 g 30,00
Beef fillet (from Macelleria "Cavalleri" in Paitone – BS) 200 g

Il Rib-eye di manzo 250 g 28,00
Rib-eye beef 250 g

La Fiorentina t-bone di circa 1,1 kg (per due persone) 35,00
(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 200 g 28,00
Iberian pork chop 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 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	11,00
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	11,00
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	8,00
ICE CREAMS AND SORBETS OF THE DAY	
LA SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI E MARMELLATE	16,50
Selection of local cheeses and jams	

Ⓥ Vegetarian

Ⓥ Vegan

Le erbe e i fiori usati nella preparazione dei piatti sono prodotti nel nostro giardino aromatico, coltivati naturalmente senza l'utilizzo di sostanze chimiche
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 chemical substances

Hotel Bellerive
via Pietro da Salò, 11 – 25087 Salò (BS)
Tel. +39 0365 520410 – E-mail info@hotelbellerive.it
www.hotelbellerive.it