

Antipasti

LE SARDINE DEL GARDA IN SAÖR con cipolla rossa, uvetta e pinoli, salsa al peperone rosso e cialde di polenta GARDA SARDINES IN „SAÖR“ with red onion, raisins and pine nuts, red pepper sauce and polenta wafers	19,00
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	18,50
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	19,00
 L'UOVO MORBIDO, ROBIOLA DI CAPRA, PORCINI cotto a 64°, crema di robiola della Malga Pof, porcini spadellati SOFT EGG, ROBIOLA GOAT'S CHEESE, PORCINI MUSHROOM 64° cooked, robiola cream from Malga Pof, sautéed porcini mushrooms	21,00
LA TARTARE DI RICCIOLA con finocchi, liquirizia e gel al passion fruit AMBERFISH'S TARTARE Fennel, liquorice and passion fruit gel	25,00

Primi Piatti

LE LINGUINE DI GRANO DURO "SENATOR CAPPELLI" aglio, olio, peperoncino e calamari	19,50
DURUM WHEAT LINGUINE "SENATOR CAPPELLI" garlic, oil, chili pepper and squids	
GLI GNOCCHI DI POMODORO	22,50
✓ con gamberi viola del Mediterraneo, polvere di olive, olio al basilico, crema di burrata	
PROPOSTA VEGETARIANA SENZA I GAMBERI VIOLA	18,50
TOMATO GNOCCHI purple shrimps from Mediterranean Sea, olives powder, basil oil, burrata cheese cream	
VEGETARIAN PROPOSAL WITHOUT PURPLE SHRIMPS	
LA CREMA DI ZUCCHINE E MENTA	21,00
servita tiepida con code di scampi e olio Garda D.O.P	
WARM ZUCCHINI AND MINT CREAM with scampi tails and Garda D.O.P oil	
I TORTELLI ALLA CARBONARA	18,50
con aglio nero e guanciale tostato	
CARBONARA TORTELLI with black garlic and toasted bacon	
IL RISOTTO AL PREZZEMOLO, COREGONE, LIMONE E CAPPERI	21,00
con Coregone del Garda essiccato, gel di limone, polvere di capperi	
PARSLEY RISOTTO, COREGONE, LEMON AND CAPERS with dried Garda whitefish, lemon gel, caper powder	

✓ 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 BRANZINO IN CROSTA DI LIMONE 30,00

sughetto di pomodoro, lemongrass e zenzero, vongole

SLICE OF SEA BASS IN LEMON CRUST

tomato sauce, lemongrass and ginger sauce, clams

IL FILETTO DI MANZO AL TARTUFO 37,50

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 31,50

Beef fillet (from Macelleria "Cavalleri" in Paitone – BS) 200 g

Il Rib-eye di manzo 250 g 29,00

Rib-eye beef 250 g

La Fiorentina t-bone di circa 1,1 kg (per due persone) 37,50

(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 200 g 29,50

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 TIRAMISU' CLASSICO	11,50
con 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	11,50
namelaka alla liquirizia, salsa di fragole e biscotto morbido all'olio d'oliva	
LEMON SEMIFREDDO PARFAIT	
Liquorice namelaka, strawberries sauce and olive oil soft biscuit	
I GELATI E SORBETTI DEL GIORNO	8,50
ICE CREAMS AND SORBETS OF THE DAY	
LA SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI E MARMELLATE	18,50
(7 pezzi)	
SELECTION OF LOCAL CHEESE AND JAMS (3 pieces)	
Selezione ridotta (3 pezzi) – Smaller selection (3 pieces)	11,50

✓ 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 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