



A L B E R G O
R I S T O R A N T E
B E L V E D E R E

Dal 1967

... Antipasti ...

Plumcake Salato di Broccolo Fiolaro su Fonduta di Formaggi dell'Altopiano € 10,00

Savory Broccolo Fiolaro Plumcake on Altopiano's Cheeses Fondue € 10,00

Sopressa Vicentina DOP, Bruschettina e Giardiniera Fatta in Casa € 10,00

Typical Local Salami, Bruschetta and Home Made Mixed Pickles € 10,00

Valeriana, Formaggio Asiago Mezzano, Noci e Pere all'Olio Extra Vergine del Garda € 10,00

Valerian, Nuts, Pears, Asiago Mezzano Cheese with Extra Virgin del Garda € 10,00

Cominciamo con

Bigoli Fatti in Casa con il Ragù D'Anitra, Scaglie di Asiago Vecchio Piatto Tradizionale € 10,00

Home made Bigoli sautéed Duck Ragù Sauce, Aged Asiago Cheese Traditional Dish

Maccheroncini di Grano Saraceno Pomodorini, Olive Taggiasche, Ricotta Affumicata € 10,00

Buckwheat Maccheroncini fresh Tomatoes, Taggiasca Olives and Smoked Ricotta € 10,00

Strozzapreti al Prosciutto Crudo Riserva 18 Mesi DOP Veneto e Semi di Papavero € 10,00

Strozzapreti home made sautéed by ham 18 aged Veneto DOP and Poppy Seeds € 10,00

Crema di Patate e Sedano Rapa con Porro Caramellato e Crostini di Pane Nero € 9,00

Potato and Celeriac Cream with Caramelized Leek and Croutons of Black Bread € 9,00

.... Il Piatto Forte

Arrosto di Coniglio alla Veneta – Piatto Tradizionale € 19,00

Rabbit Roasted on Venetian Style – Traditional dish € 19,00

Tagliata di Controfiletto all'Olio Extra Vergine del Garda e Indivia € 22,00

Roast Beef Grilled Sliced and flavoured with Garda Extra Vergine Oil and Indivia € 22,00

Polenta di Mais Marano e Baccalà alla Vicentina – Piatto Tradizionale € 20,00

Stockfish on Vicentina style with Marano's Mais Polenta – Traditional Dish € 20,00

Omelette con Spinacine Fresche e Formaggio Asiago Dolce Dop € 16,00

Asiago Dolce Cheese DOP and Fresh Spinach Omelette € 16,00

Tofu Affumicato con Sesamo, Salsa di Soja, Riso Basmati e Verdure allo Zenzero € 17,00

Smoked Tofu with Sesame, Soja Sauce, Basmati Rice, and Gingered Vegetable € 17,00



ALBERGO
RISTORANTE
BELVEDERE

Dal 1967

.... verdure e legumi

Gran misto di Verdure Cotte € 5,00

Mixed Cooked Vegetables € 5,00

Fantasia di Verdure Crude € 5,00

Fresh Mixed Salad € 5,00

.... e per finire qualcosa di dolce

Crema Gelato al Torcolato con Dadolata di Frutta Fresca € 7,00

Torcolato Wine Ice Cream with Fruit Salad Daced € 7,00

Tiramisù fatto in Casa € 6,00

Home Made Tiramisù

Tortino con il Cuore Morbido al Cioccolato con Fragole Marinate all'Arancio € 7,00

Tartlet of Chocolat with Orange Marinated Strawberries

Selezione di Formaggi , Marmellata di Fichi, Miele di Castagno e Vino Torcolato € 10,00

Selection of Cheeses with fig Jam, Chestnut Honey and Torcolato Wine € 10,00

Crostata con Marmellata ai Frutti di Bosco Bio € 5,00

Bio Berries' Jam Tarte

.... Buonanotte

Selezione di Grappe delle distillerie Vicentine

Assaggio di 3 Grappe € 9,00

Selection of Grappa Vicenza Distilleries

Sampling of 3 type € 9,00

Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene,
se non ha mangiato bene

One can not think well, love well, sleep well,
if one has not dined well

Virginia W.

COPERTO € 2,50