



ALBERGO
RISTORANTE
BELVEDERE

Dal 1967

... Antipasti ...

- Asiago Dolce DOP al Forno con Tartufo dei Colli Berici e Stick di Polenta Abbrustolita € 10,00
Pennar Asiago Cheese Cocotte with Black Truffle and Stick Toasted Polenta
- Sopressa Vicentina DOP con Bruschettina di Asparagi Bianchi Marinati € 10,00
Typical Local Salami White Asparagus Bruschetta marinated green asparagus
- Insalatina Agrumata con Trota Salmonata Affumicata, Mandorle e Sesamo Nero € 10,00
Citrus Salad with Black Sesame, Almonds and Smoked Trout of the Astico river

Cominciamo con

- Bigoli Fatti in Casa Saltati con il Ragù e Scaglie di Formaggio Asiago Vecchio € 10,00
Home made Bigoli sautéed by Bolognese and Aged Asiago Cheese
- Risotto Riserva delle Abadesse ai Pisellini Freschi Mantecato con Robiola € 10,00
Abadesse Riserva Risotto with Fresh Peas Creamed with Robiola
- Maccheroncini di Grano Saraceno Pomodorini, Olive Taggiasche, Ricotta Affumicata € 10,00
Buckwheat Maccheroncini sauteed fresh Tomatoes, Taggiasca Olives and Smoked Ricotta
- Zuppeta di Asparagi Verdi e Bianchi con Erba Cipollina e Fiori Edibili € 10,00
Green and White Asparagus Soup with Chives and Edible Flowers

.... Il Piatto Forte

- Arrosto di Coniglio alla Veneta – Piatto Tradizionale - € 18,50
Rabbit Roasted on Venetian Style – Traditional dish
- Tagliata di Controfiletto all'Olio Extra Vergine del Garda ed Erbette Aromatiche € 20,00
Roast Beef Grilled Sliced and flavoured with Garda Extra Vergine Oil and Aromatic Erbs
- Pollo Scaloppato con Funghi Pioppini € 16,50
Chicken Scalloped with Pioppini Mushrooms
- Omelette con Asparagi Selvatici e Formaggio Asiago Dolce Dop € 15,00
Omelette with Wild Asparagus and Asiago Cheese
- Polenta di Mais Marano e Baccalà alla Vicentina – Piatto Tradizionale € 19,00
Stockfish on Vicentina style with Marano's Mais Polenta – Traditional Dish
- Formaggi a Km 25, Polenta Mais Marano e Marmellate Fatte in Casa € 16,00
Local Cheese with Mais Marano Polenta and Home Made Marmelade



ALBERGO
RISTORANTE
BELVEDERE

Da mezzo Secolo al Servizio dell' Ospite

For half a century the service host

.... verdure e legumi

Gran misto di Verdure Cotte con Patate al Forno € 6,00

Mixed Cooked Vegetables with Baked Potatoes

Fantasia di Verdure Crude € 5,00

Mixed Salad

.... e per finire qualcosa di dolce

Crema Gelato con dadolata di Frutta al Vino dolce di Breganze € 7,00

Ice cream with diced Fruit Salad Flouverd by sweet Breganze Wine

Crepes con Marmellata Bio di Arance, Mandorle e Cannella € 6,00

Crepes with Bio Orange Jam, Almond and cinnamon

Tortino dal Cuore Morbido al Cioccolato, Concassè di Fragole Marinate all'Arancio € 6,00

Tartlet of Chocolat with diced Strawberry marinated by Orange

Crostata con Marmellata ai Frutti di Bosco Bio € 5,50

Bio Berries' Jam Tarte

.... Buonanotte

Selezione di Grappe delle distillerie Vicentine al salottino

Assaggio di 2 Grappe € 7,50

Selection of Grappa Vicenza Distilleries in the Living room

Sampling of 2 type

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.

Per informazioni su sostanze e allergeni consultare la documentazione fornita, su richiesta, dal personale
For information on substances and allergens, please refer the documentation provided, on request, by the staff