

*Cenare bene non è cosa da poco,  
sapersi godere il piacere di farlo  
non è da tutti.*

*Bentornati*



# Michele consiglia



## Cenerentola

Pomodoro, mozzarella  
dadini di zucca e pancetta

10

## Fata Smemorina

Pomodoro, mozzarella,  
dadini di zucca e rosmarino

8



## Gas Gas

Pomodoro, mozzarella,  
dadini di zucca e porcini

10

## Ai semi di zucca

Pomodoro, mozzarella,  
dadini di zucca, code di gambero  
semi di zucca sul bordo

11



## Nebbia

Pomodoro, mozzarella,  
sbrise ai ferri,  
salsiccia e dobbiaco

13

## Autunno

Crema di zucca, mozzarella,  
Gorgonzola, cipolla di tropea  
Pancetta croccante

13

# Cucina

## *Antipasti*

Antipasto di pesce:

cocktail di gamberi, baccalà mantecato, salmone affumicato,  
gamberone, latticini, insalata di mare € 18

Baccalà mantecato con crostini € 10

Tris di cape sante al forno € 10

Affettato assortito della casa € 10

Crudo di Sauris, spek, sopressa, bresaola con  
rucola e grana, cipollina agrodolce

## *Primi*

Bavette alla scogliera con capa santa € 15

Tagliolini neri al salmone € 9

Tagliatelle con porcini e code di scampi € 10

Calamarati al ragù d' anitra e rosmarino € 9

Ravioli artigianali ai sapori del mare,  
salsa ai gamberi € 10

Tagliatelle dorate con zafferano, gamberi e zucchine € 10

Gnocchi caserecci con ricotta affumicata e speck € 9

## *Secondi*

Griglia di pesce: Filetto di branzino, trancio di coda di rospo, seppiolina e gamberoni	€ 20
Calamari e gamberi fritti con polenta	€ 18
Baccalà alla vicentina con polenta	€ 18
Tagliata di tonno con misticanza fresca, cipolla caramellata, dressing allo yogurt	€ 18
Tagliata di supreme di pollo al rosmarino con julienne di carote e zucchine	€ 16
Costolette di agnello New Zeland alla griglia	€ 18
Tagliata di roast-beef irlandese al rosmarino	€ 16
Cotoletta di pollo alla milanese	€ 10

## *Contorni*

Insalata mista	€ 4
Insalata mista ricca con peperone, mais, fagioli e rucola	€ 5
Verdure alla griglia	€ 4
Patate arroste	€ 4
Patate fritte	€ 4
Verdura cotta	€ 4



# *Insalatone*

## *Classica*

Insalata verde, radicchio, rucola, mais, pomodorini, mozzarella, tonno, olive taggiasche, gamberetti

10

## *Leggera*

Insalata Verde, radicchio, rucola, carote, sfilacci di puledro, scaglie di grana, noci

10

## *Vegan*

Insalata verde, radicchio, rucola, peperoni, carote, mais, pomodorini, olive taggiasche, capperi.

8

## *Penta*

Insalata verde, pomodorini, gamberetti, mela, carote

8

# Bollicine



<i>Val d'Oca</i> Prosecco Millesimato vol.11%	3,5	20
<i>Fior d'Arancio</i> Moscato vol.6%		20
<i>Nani Rizzi Valdobbiadene</i> Prosecco extra brut millesimato/extra dry vol.11,5%		25
<i>Quattro Terre</i> Franciacorta Brut Satèn vol.12,5%		35
<i>Revi Trento Doc</i> Millesimato Brut vol.12,5%		30

# Vini Bianchi



*Delibori*  
Custoza vol.12%

2,5

7

12

*Villabella*  
Lugana vol.12,5%

4

28

*Tamellini*  
Soave vol.11,5%

3

22

*Ca' de Mocenigo*  
Pinot Grigio vol.12,5%

3

22

*Primosic*  
Ribolla Gialla vol.12,5%

3

22

*de Tarczal Trentino Doc*  
Müller Thurgau vol.12,5%

3,5

25

*de Tarczal Vallagarina igt*  
Gewurztraminer vol.13,5%

3,5

25

# Vini Rossi



<i>Bervini</i> Cabernet vol.12%	2,5	7	12
<i>Cecilia di Baone</i> Cabernet Riserva vol.13,5%	4		25
<i>Le Rughe</i> Rabosello Vivace vol.11,5%	2,5		13
<i>Godimondo</i> Cabernet Franc vol.12,5%	3		18
<i>Pa' Riondo</i> Valpolicella Ripasso vol.13%	4		24
<i>Volpaia</i> Chianti classico docg vol.14%			25
<i>Poggi il Moretto</i> Valpolicella ripasso classico superiore doc vol.14%			30
<i>Poggi Corte dei Castaldi</i> Amarone della Valpolicella docg vol.15,5%			40





# Pizze

## Amalfitana

Pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, mazzancolle, capasanta 14

## Affumicata

Pomodoro, mozzarella, ricotta affumicata, provola affumicata, speck 10

## Baltica

Pomodoro, mozzarella, polpa di granchio, salmone affumicato 10

## Belvedere

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino piccante, wurstel, salsa zingara, asparagi 13

## Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi 10

## Carbonara

Pomodoro, mozzarella, cipolla, uovo, pancetta 10

## Casale

Pomodoro, mozzarella, patate al forno, speck 10

## Castellana

Pomodoro, mozzarella, taleggio, rosmarino 8

## Delizia

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, pomodorini 10

## Estate

Pomodoro, mozzarella, stracchino, rosmarino, pomodorini 9

## Fresca

Pomodoro, mozzarella, bresaola, pomodorini 10

## Gorgonzola e speck

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck 10

<b>Gustosa</b>	10
Pomodoro, mozzarella, taleggio, porchetta	
<b>Inferno</b>	10
Pomodoro, mozzarella, acciughe, salamino piccante, capperi	
<b>Italica</b>	10
Pomodoro, mozzarella, rucola pomodorini, scaglie di grana	
<b>Luna rossa</b>	11
Pomodoro, mozzarella, aglio, salmone affumicato, pomodorini	
<b>Maialina</b>	11
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, porchetta	
<b>Mantovana</b>	11
Pomodoro, mozzarella, stracchino, zucchine ai ferri, salsiccia	
<b>Margherita</b>	6
Pomodoro, mozzarella	
<b>Marinara</b>	5
Pomodoro, salsa d'aglio	
<b>Mari e monti</b>	12
Pomodoro, mozzarella, porcini, chiodini, gamberetti, salmone affumicato	
<b>Mascalzone</b>	10
Pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, salamino piccante, acciughe	
<b>McDonald</b>	10
Pomodoro, mozzarella, würstel, patate fritte	
<b>Mediterranea</b>	11
Pomodoro, mozzarella, capperi, olive taggiasche, salamino piccante, pomodorini, origano	
<b>Messicana</b>	11
Pomodoro, mozzarella, fagioli, cipolla, pancetta	

<b>Mistofunghi</b>	10
Pomodoro, mozzarella, assortimento di funghi	
<b>Mistofunghi e brie</b>	11
Pomodoro, mozzarella, assortimento di funghi, brie	
<b>Molinetto</b>	10
Pomodoro, mozzarella, sesamo, asiago DOP , speck	
<b>Ortolana</b>	9
Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini	
<b>Parmigiana</b>	9
Pomodoro, mozzarella, melanzane ai ferri, grana	
<b>Pierina</b>	12
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, asiago DOP, grana, sfilacci di puledro, noci	
<b>Primavera</b>	10
Pomodoro, mozzarella, brie, pomodorini	
<b>Principessa</b>	10
Pomodoro, mozzarella, panna, speck	
<b>Prosciutto e funghi</b>	9
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
<b>Pugliese</b>	8
Pomodoro, mozzarella, cipolla	
<b>Quattro stagioni</b>	10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe	
<b>Quattro formaggi</b>	10
Pomodoro, mozzarella, grana. Asiago DOP, gorgonzola	
<b>Regina</b>	9
Pomodoro, mozzarella, sesamo, philadelphia, pomodorini	
<b>Romana</b>	8
Pomodoro, mozzarella, acciughe	

<b>Rucola e gamberetti</b>	10
Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola	
<b>Rucola e grana</b>	9
Pomodoro, mozzarella, rucola, grana	
<b>Rustica</b>	11
Pomodoro, mozzarella, provola affumicata, funghi, salsiccia	
<b>Crudo di Sauris</b>	9
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Sauris	
<b>Saporita</b>	12
Pomodoro, mozzarella, assortimento di funghi, sfilacci di puledro, scaglie di grana	
<b>Sfilacci e grana</b>	10
Pomodoro, mozzarella, sfilacci di puledro, scaglie di grana	
<b>Siciliana</b>	9
Pomodoro, mozzarella, olive nere, capperi	
<b>Spagnola</b>	8
Pomodoro, mozzarella, patate fritte	
<b>Valtellina</b>	11
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	
<b>Veneta</b>	10
Pomodoro, mozzarella, peperoni, asiago DOP, soppressa veneta	
<b>Verdure</b>	11
Pomodoro, mozzarella, carciofi, melanzane ai ferri, peperoni ai ferri, zucchine ai ferri, asparagi	
<b>Verdure ai ferri</b>	10
Pomodoro, mozzarella, melanzane ai ferri, peperoni ai ferri, zucchine ai ferri	
<b>Verdure ai ferri e brie</b>	11
Pomodoro, mozzarella, melanzane ai ferri, peperoni ai ferri, zucchine ai ferri, brie	



# Pizze Bianche

---

## Casereccia

Crema di formaggio, mozzarella, porcini, provola affumicata, sfiacci di puledro 10

## Contadina

Crema di formaggio, mozzarella, salsiccia, porchetta 10

## Giunone

Crema di formaggio, mozzarella, asiago, patate arr., pancetta 10

## Light

Crema di formaggio, mozzarella, ricotta, mais, carote grattugiate 9

## Venere

Crema di carciofi, mozzarella di bufala, code di gambero, 12

## Leccabaffi

Crema di carciofi, mozzarella, salsiccia, sesamo 10

## Concerto

Crema di formaggi, mozzarella, carciofini, gorgonzola e cipolla 10

Pizze classiche mono ingrediente 8

---

# *Dolci e dessert*

---

<i>Dolci della casa</i>	<i>4/6</i>
<i>Tartufo</i>	<i>4</i>
<i>Tartufo affogato al caffè</i>	<i>5,5</i>
<i>Tartufo affogato al whisky</i>	<i>6</i>
<i>Sorbetto artigianale</i>	<i>3,5</i>

# Bibite

## Bianco Frizzante



€ 5



€ 3



€ 3



€ 6



€ 10



€ 3



€ 3



€ 3



€ 3



€ 3



€ 3



€ 2



€ 3



€ 5



€ 5

# Birre

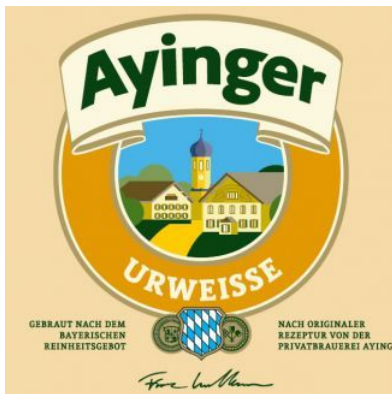
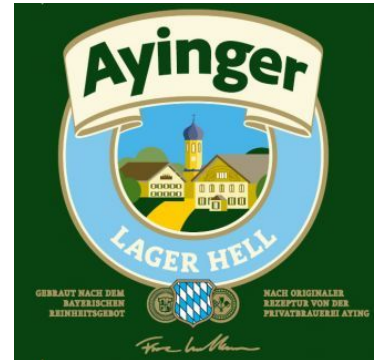
€ 6 500ml

Ayinger LAGER HELL  
Helles - 4,9% ABV  
Ayinger | Germania

Amaro



Dolce



€ 6 500ml

Ayinger Urweisse  
Weizen - 5,8% ABV  
Ayinger | Germania

Amaro



Dolce



€ 6 500ml

KLOSTERSUD  
Kloster Bier - 5,4% ABV  
Weissenhofer | Germania

Amaro



Dolce







€ 6 500 ml

### EUCHARIUS PILS

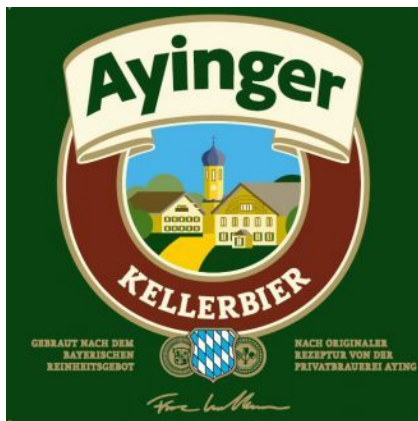
Pilsner - 4,9% ABV

Weissenhofer | Germania

Amaro



Dolce



€ 6 500 ml

### Aynger Kellerbier

Non filtrata, bassa fermentazione - 4,9%

Weissenhofer | Germania

Amaro



Dolce



€ 5 330 ml

### Jaipur

IPA - 5,9% ABV

Thornbridge | Inghilterra

Amaro



Dolce



# Alla spina

Forst Felsenkeller Bier € 5,50 – 3  
Non filtrata, non pastorizzata - 5,1% Vol  
Forst | Alto Adige

Amaro ●●○○○○  
Dolce ●●●○○○



€ 5,5 – 3  
Very Important Pils  
Pils - 5% Vol  
Forst | Alto Adige

Amaro ●●●○○○  
Dolce ●●○○○○

Leffe Rouge € 6 – 3,5  
Doppio malto d'abbazia – 6,6% Vol  
Birra Belga

Amaro ●●○○○○  
Dolce ●●●○○○



# Seguici

*Aiutaci ad accontentarti*

Se sei stato bene seduto alle nostre tavole, lascia una recensione e seguici sui social per non perderti tutte le novità!

Puoi trovarci su:

Facebook      @belvederetrebaleghe

Instagram      @belvederetrebaleghe

Google      [www.belvederetrebaleghe.com](http://www.belvederetrebaleghe.com)

TripAdvisor      Belvedere Pizzeria Ristorante

*Ci teniamo a dirti che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si rispettano le norme vigenti.*

*D'altro canto, se non preventivamente segnalato, non possiamo garantire l'assenza di allergeni quali:*

- *Glutine*
- *Frutta a guscio*
- *Arachidi*
- *Latte e derivati*
- *Soia*
- *Senape*
- *Lupini*
- *Uova*
- *Pesce*
- *Crostacei*
- *Molluschi*
- *Sesamo*

*Se soffri di qualunque allergia o intolleranza alimentare, segnalalo al nostro personale, che saprà metterti in condizione di evitare i piatti che possono causarti inconvenienti.*

*Per motivi di reperibilità e organizzativi, alcuni ingredienti e/o loro derivati potrebbero essere surgelati.  
Spinaci, Piselli, Patate Fritte, Manzo, Maiale, Gamberi, Capa Santa, Branzino, Seppia E Latticini,  
Gamberone, Scampo, Stoccafisso, Salsiccia, Olive Ascolane, Tagliolini Neri, Pasta Fresca, Pasta  
Ripiena, Bruscardoli, Asparagi, Gnocchi, Rana Pescatrice, Agnello, Pollo, Manzo, Anitra, Calamari,  
Salmone, Pane, Crema Mascarpone, Piovra, Microsnak, Speedy Pollo, Sfoglia Pasticcio*