






Enobistrot Belvedere

San Martino di Castrozza


Benvenuti



ANTIPASTI

	TARTARE SALMONATA 15	SPIEDINO DEL CARDIOLOGO 13
	<i>Tartare di trota salmonata marinata al lime e sciroppo di fiori di sambuco con chips di polenta</i>	<i>Spiedino di formaggio Larin in foglia di lardo Patanegra dorato e uovo a bassa temperatura con salsa rosa</i>
	• Birra: Bionoc Nana Bianca 6,5	• Birra: Bionoc Lipa 6,5
	• Vino: Trento Doc "Karl" Terre del Lagorai 5,5	• Vino: Champagne Brut Marie Lebrou 8
	• Gin: Nouaison & Tonica Elderflowers 6	• Gin: Nordes & Tonica al pepe rosa 6
	Allergeni: 1,4,14	Allergeni: 4,10

	TOSELA SPECIAL 12	RADICIO E FASOI 9 
	<i>Carpaccio di Tosela fresca su insalatina di mele renette, sedano e noci</i>	<i>Insalatina condita di radicchio tardivo di Treviso su crema di fagioli calda e grano saraceno decorticato</i>
	• Birra: Bionoc Nana Bianca 6,5	• Birra: Bionoc Pale de San Martin 6,5
	• Vino: Muller Thurgau Bellaveder 4,5	• Vino: Pinot Nero Tiefenbrunner 6
	• Gin: Foragin & Tonica Mediterranea 6	• Gin: Oxley & Tonica Indian 6
	Allergeni: 10,11,12	Allergeni: 4,12

PRIMI

	PACOTE IMBRIAGHE 14	PAPPARDELLE SELVAGGE 14
	<i>"Pacote" del pastificio Felicetti alla crema di radicchio con speck croccante e riduzione di vin brule</i>	<i>Pappardelle integrali fatte in casa al ragù di cervo e pomodorini scottati</i>
	• Birra: Bionoc Alta Vienna 6,5	• Birra: Bionoc Ombra 6,5
	• Vino: Pinot Nero Tiefenbrunner 6	• Vino: Lagrein Bellaveder 5
	• Gin: Del Professore "Madame" & Tonica Indian 6	• Gin: Plymouth & Tonica al pepe rosa 6
	Allergeni: 4,10,13	Allergeni: 2,4,12,13

	SPATZLE NON TIPICI 16	POVERO PRETE 13 
	<i>Spatzle di zucca al pesto di pistacchi e scampi</i>	<i>Strangolapreti alla barbabietola su crema di Fontal di Primiero</i>
	• Birra: Bionoc Nana Bianca 6,5	• Birra: Bionoc Staion 6,5
	• Vino: Gewurztraminer Bellaveder 5	• Vino: Champagne Brut Marie Lebrou 8
	• Gin: Alkemist & Tonica Mediterranea 6	• Gin: Monkey 47 & Tonica Elderflowers 7
	Allergeni: 2,3,4,12,13	Allergeni: 2,4,10

SECONDI

 PES & PATATE 16 <i>Fish & chips di lucioperca trentino e maionese al kren</i> <ul style="list-style-type: none">• Birra: Bionoc Pale de San Martin 6.5• Vino: Trento Doc "Karl" Terre del Lagorai 5.5• Gin: Gunpowder Citrus & Tonica Indian 6 Allergeni: 1,2,4,10	SINFONIA DI MAIALE 18 <i>Bollito misto di maiale con crauti alle mele (Weisswurst, wurstel rosso, salsiccia, costina affumicata, lonza, scorzetta)</i> <ul style="list-style-type: none">• Birra: Bionoc Ombra 6.5• Vino: Pinot Nero Tiefenbrunner 6• Gin: Roby Marton & Tonica Indian 7 Allergeni: 5,12
 STRUDEL MATTO 15 <i>Ministrudel salato di verdure e fonduta di Formaggi del caseificio di Primiero</i> <ul style="list-style-type: none">• Birra: Bionoc Staion 6.5• Vino: Gewurztraminer Bellaveder 5• Gin: Monkey 47 Sloe & Tonica Fentimans 7 Allergeni: 2,4,10	CHE FAM!! 20 <i>Goulash di manzo alla trentina con canederli tirolesi</i> <ul style="list-style-type: none">• Birra: Bionoc Ombra 6.5• Vino: Teroldego Fedrizzi 5• Gin: Saffron & Tonica al pepe rosa 6 Allergeni: 2,4,10,13

DESSERT

LINZER 5 <i>Crostata ai frutti di bosco con frolla aromatizzata alle mandorle, nocciole, cannella e chiodi di garofano</i> <ul style="list-style-type: none">• Pedro Ximenez Dulce Viejo Do Montilla 7	IL CLASSICO 5 <i>Strudel di mele e gelato alla vaniglia</i> <ul style="list-style-type: none">• Vino Santo Francesco Poli 12
L'IMMANCABILE CHEESECAKE 6 <i>Cheesecake allo yogurt con castagne al miele e crumble di polenta e nocciole</i> <ul style="list-style-type: none">• 10 vendemmie Tardive Pelz 7	LA FRITTATA DELL'IMPERATORE 6 <i>Kaiserschmarren alle mele con confettura di mirtilli</i> <ul style="list-style-type: none">• 10 vendemmie Tardive Pelz 7
LA SOLITA 4 <i>Panna cotta aromatizzata alla vaniglia e frutti di bosco sciropati</i>	LA SACHER A MODO NOSTRO 6 <i>Minisacher bianca al profumo di mandorla e marmellata di lamponi</i> <ul style="list-style-type: none">• Porto Butler Nephew & Co. 20 years old 8
NONNA PAPERÀ 5 <i>Torta di mele della nonna</i>	CHE FREDDO 4 <i>Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi e panna montata</i>

VINI AL CALICE

SPUMANTI	ROSSI
Prosecco Brut "Fagher" Le Colture 4.5	Lagrein Bellaveder 5
Trento Doc "Karl" Terre del Lagorai 5.5	Teroldego Cipriano Fedrizzi 5
Champagne Brut Marie Lebrou 8	Pinot Nero "Turmhof" Tiefenbrunner 6
BIANCHI	PER CONCLUDERE
Muller Thurgau Bellaveder 4.5	Vino Santo Trentino Francesco Poli 12
Gewurztraminer Bellaveder 5	10 vendemmie Tardive Pelz 7
Chardonnay Graziano Fontana 4.5	Porto Butler Nephew & Co. 20 years old 8
	Pedro Ximenez Dulce Viejo Do Montilla 7

ALLERGENI

1. Pesce	5. Senape	9. Arachidi	13. Solfiti
2. Uova	6. Molluschi	10. Latte	14. Mais
3. Crostacei	7. Semi di sesamo	11. Noci	15. Soia
4. Glutine	8. Lupini	12. Sedano	16. Funghi

Chiediamo la cortesia di richiedere il conto al tavolo

Coperto € 2