



ristorante

BELVEDERE

# ...LA TRADIZIONE CARUSO THE CARUSO TRADITION

## ANTIPASTI - STARTERS

**Polipetti "alla Luciana"** (2, 4, 9, 12, 14) **24,00**

*Roasted octopus "Luciana" style*

**Parmigiana di melanzane con passata di pomodoro e provola di Tramonti** (1, 7) **20,00**

*Oven baked eggplant layered with tomato sauce and cheese*

**Insalata di mare, carpaccio di zucca in agrodolce e scarola riccia** (2, 4, 9, 12, 14) **29,00**

*Seafood salad with sweet and sour pumpkin and crunchy salad*

## PASTA

**Lasagna alla "Napoletana"** (1, 3, 7, 12) **25,00**

*Lasagna pasta with tomato sauce, eggs and beef ragout*

**"Il tutt'uno, 'U primm e 'U second"**

**Candele "Vicidomi" con braciola napoletana**

**e crema di ricotta dei Monti Lattari** (1, 7, 8, 9, 12) **31,00**

*Ziti pasta with veal chop and ricotta cheese cream*

## MAIN COURSES

**"U calamur mbuttunat"**

**Calamaro farcito con olive, pinoli,**

**capperi, pane aromatico e prezzemolo** (1, 3, 4, 7, 8, 9, 14) **31,00**

*Stuffed squid with pine nuts, capers, parsley and flavoured bread*

**Sauté di cozze e vongole con crostoni di pane** (1, 12, 14) **30,00**

*Mussels and clams sauté with bread croutons*

## PER PARTIRE... ANTIPASTI - STARTERS...

**Panzanella con biscotto di Tramonti**

**pomodorini, basilico, burrata, olive e crudo di pezzogna** (1, 4, 7, 8) **31,00**

*Panzanella salad with toasted bread, cherry tomatoes, burrata cheese, olives and raw pezzogna fish*

**Mozzarella di bufala di Capaccio con pomodori campani e basilico** (7) **24,00**

*Buffalo mozzarella cheese with selection of local tomatoes and fresh basil*

**L'Autunno nell'orto con astice e frutta di stagione** (1, 2, 3, 7, 9) **34,00**

*Autumn time in the garden... Selection of seasonal fruits with lobster*

**Tartare di tonno rosso con melone giallo,**

**crema di avocado e sedano croccante** (4, 9) **32,00**

*Red tuna tartar with yellow melon, avocado cream and crispy celery*

**Executive Chef: Mimmo Di Raffaele    Assistant Restaurant Manager: Mario Rando**

Prezzi in Euro - Coperto Euro 6,00 - Servizio compreso - IVA inclusa

Prices in Euro - Cover charge Euro 6,00 - Service included - VAT included

## PASTA, RISOTTI E ZUPPE PASTA, RICE AND SOUP

**Crema di carciofi con gamberi rossi di Praiano e zeppole di parmigiano (1, 2, 3, 7) 31,00**  
*Artichokes cream with red prawns from Praiano and parmesan cheese*

**Tortelli ripieni di Genovese napoletana con pesto di limone sfusato amalfitano e provola affumicata dei Monti Lattari (1, 3, 7, 8, 9, 12) 26,00**  
*Homemade ravioli stuffed with Genoese ragout, lemon pesto and smoked provola cheese*

**Spaghettoni "Ravello" Vicidomini (1, 7, 8) 27,00**  
*Spaghettoni pasta with Corbara and San Marzano tomatoes sauce and basil pesto*

**Tubettoni di Gragnano "Gerardo di Nola" con patate e totano rosso (1, 4, 9, 12, 14) 28,00**  
*Tubettoni pasta with red squid and potatoes*

**Tagliolini bio all'uovo con tartufi di mare e tartufo nero dell'Irpinia (1, 3, 7, 9, 12, 14) 38,00**  
*Organic tagliolini egg pasta with venus clams and black truffle from irpinia*

**Risotto "Carnaroli" ai porcini con astice ed erbe aromatiche (2, 4, 7, 12) 39,00**  
*Risotto with porcini mushrooms, lobster and fine herbs*

## COTTURE E CONTRASTI FISH AND MEAT

**Filetto di pezzogna all' "Acqua pazza" con pomodorini, olive, capperi e patate (2, 4, 7, 9, 12) 45,00**  
*Pezzogna fish fillet in "Acqua pazza" style with cherry tomatoes, olives, capers and potatoes*

**Trancio di spigola in olio cottura con porcini trifolati e zuppa di pesce al prezzemolo (4, 9) 44,00**  
*Sea bass fillet sautéed porcini mushrooms and fish soup*

**"La Milanese" di rombo chiodato con insalata di rucola, pomodorini e limone candito (1, 3, 4, 7) 40,00**  
*Turbot fish Milanese style with rocket salad, cherry tomatoes and candied lemon*

**Pescato del giorno di pesce e crostacei della costiera con selezione di verdure alla griglia (2, 4) 49,00**  
*Mixed grilled fish and shellfish from Amalfi coast with selection of grilled vegetables*

**Scaloppina di vitello al limone sfusato amalfitano e broccoli autunnali (7, 9, 12) 35,00**  
*Veal loin medallions scented with Amalfi lemon sauce and broccoli*

**Stracotto di guancia di manzo con purea di patate e spinaci (7, 9, 12) 33,00**  
*Stewed beef cheek with mashed potatoes and spinach*

**Informazioni sulle Allergie Alimentari:** Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

**Food Allergy Information:** Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.



**BELMOND**  
**HOTEL CARUSO**  
AMALFI COAST