

# belvedere

## ristorante del buon ricordo

Viale delle Fosse, 1 36061-Bassano del Grappa (VI)

Tel. 0424.524.988 - Telefax 0424.522.187

e-mail: ristorantebelvedere@bonotto.it - <http://www.bonotto.it>

### **2011 - IL PIACERE DI STARE A TAVOLA**

<i>Primavera - Estate</i>	<i>Autunno - Inverno</i>
<b>MENU il Classico</b>	
<i>Pomodoro ripieno alla caprese con salsa al basilico Torchiatini al ragù d'anitra Risotto agli asparagi o piselli Filetto di maiale allo speck Millefoglie di patate e caponata leggera Soufflé ghiacciato e gratinato alle fragole</i>	<i>Cestino croccante con caprino e verdure confit Gnocchi di zucca con pasta sale e tartufo Risotto ai funghi misti o al radicchio di Treviso Guancialetto brasato di maiale Purea di patate al sedano rapa e salvia Semifreddo alle castagne, cioccolato bianco e spuma allo zabaione</i>
<b>MENU il Tipico</b>	
<i>Aperitivi di benvenuto con Prosecco di Valdobbiadene e giochi di sfoglia Insalata di gallina padovana, verdure marinate e salsa cotognata Torchiatini ai piselli di Borso con sopressa croccante Risotto agli asparagi di Bassano o ai piselli di Borso Arrostino di coniglio con mele e salsa alla grappa Rosti di patate e erbe al Vezzena Semifreddo al torroncino con salsa al pistacchio</i>	<i>Aperitivi di benvenuto con Prosecco di Valdobbiadene e giochi di sfoglia Strudel di radicchio di Treviso con salsa ai pinoli tostati Ravioloni alla polenta e Montasio con funghi e salsa al Vezzena Risotto alla zucca e tartufo nero della Valsugana Suprema di faraona al melograno e speck Sfoglia di patate e castagne al rosmarino Zuppetta di pere veronesi e gelato alla grappa</i>
<b>MENU lo Sfizioso</b>	
<i>L'aperitivo del Belvedere con stuzzichini croccanti, mini toast piccanti e verdure in tempura Bruschetta con carpaccio di carni marinate, rucola e datterini Micheline colorate con sughetto di gamberi e bruscardoli Risotto allo zafferano e nocciole tostate, peperoni grigliati Petto d'anatra laccato al coriandolo, salsa al cabernet, asparagi verdi in camicia e pomodoro duchessa Tiramisù in bicchiere con mousse all'espresso freddo</i>	<i>L'aperitivo del Belvedere con stuzzichini croccanti, mini toast piccanti e verdure in tempura Calamaro ripieno con finferli e salsa prezzemolo Bassanella ai funghi Risotto al radicchio di Treviso e ristretto al vino rosso Spalla di vitello al finocchietto, cipolle glassate e patatine novelle Crema bruciata al té verde sorbetto al limone e pralinato al pistacchio</i>
<b>MENU il Raffinato</b>	
<i>Aperitivo di benvenuto con giochi di sfoglia, tartellette di mousse, sfiziosità fritte, giochi di sfoglia e finger food Terrina di piovra e patate con riduzione di balsamico e capperi Tortelli ai piselli, mentuccia e triglie in guazzetto Risotto agli asparagi e frutti di mare Coda di rospo gratinata al lime con macedonia di verdure al vapore Sorbetto alle fragole e vaniglia Mousse al cocco e ananas con ventagli di cioccolato belga</i>	<i>Aperitivo di benvenuto con giochi di sfoglia, tartellette di mousse, sfiziosità fritte, giochi di sfoglia e finger food Turbante di radicchio di Treviso e gamberi al vapore con zabaione al timo Rotolo di polenta e ricotta, erbe di campo e fonduta all'Asiago Risotto ai carciofi con datterini e speck Filetto di San Pietro con sedano croccante e salsa di arance e pinoli Sorbetto alla vaniglia e caffè Bavarese all'arancia, salsa ai lamponi e meringa gratinata</i>

\*\*\*\*

*Caffè, Acque minerali e vini dalla selezione Belvedere inclusi  
disponibilità di 4 sale per ospitare dai piccoli gruppi, fino a 260 persone  
Comodissimo parcheggio coperto interno incluso  
Creiamo anche menu personalizzati per soddisfare ogni Vostra preferenza*

**Cucina tipica locale con produzione casalinga di pasta e dessert**

*Lasciatevi sorprendere ...*



**BONOTTO HOTELS SPA**

Viale delle Fosse, 3 - 36061 Bassano del Grappa (VI)

Cap.soc. € 2.634.150 vers. € 1.601.150 C.F. e P.I. e n° iscr. R.I. di Vicenza 01276640248