



Belvedere

BAR & RESTAURANT



Caffetteria Coffee Bar

Caffè espresso	€ 1,50
<i>Espresso</i>	
Decaffeinato	€ 2,00
<i>Decaffeinated coffee</i>	
Caffè corretto	€ 3,50
<i>Coffee with alcohol</i>	
Cappuccino	€ 3,00
Caffè shakerato	€ 5,00
<i>Iced shaken coffee</i>	
Caffè shakerato corretto	€ 7,00
<i>Iced shaken coffee with alcohol</i>	
Caffè Irlandese	€ 8,00
<i>Irish coffee</i>	
Striscia di Focaccia	€ 1,50
<i>Slice of Focaccia</i>	
Brioche	€ 1,50
<i>Croissant</i>	
Tè & infusi	€ 4,00
<i>Tea & herbal tea</i>	
Tè, infusi & piccola pasticceria	€ 5,00
<i>Tea & herbal tea with little pastry</i>	

Bibite Soft Drinks

Succhi di frutta	€ 4,00
<i>Fruit juice</i>	
Bibite in Lattina	0,33cl € 4,00
<i>Can soft drinks</i>	
Crodino, Fever Tree Indian Tonic o Ginger Beer, Red Bull	€ 5,00
Spremuta di agrumi	€ 5,00
<i>Squeezed fruit juice</i>	

Acqua Water

Acqua minerale	0,50l	€ 2,00
<i>Mineral water</i>		
Acqua minerale	1,00l	€ 4,00
<i>Mineral water</i>		

Lunch 12:30 ~ 15:00

Insalata Nizzarda ^{3_4_1} € 16,00
patate, fagiolini, pomodori, misticanza, uova sode, tonno,
pane croccante, ortaggi croccanti, mais, acciughe salate

Nizzarda Salad ^{3_4_1}
potatoes, green beans, tomatoes, mixed salad, hard-boiled eggs, tuna,
crispy bread, crispy vegetables, corn, salted anchovies

Caesar Salad € 16,00
iceberg, scaglie di grana, olive Taggiasche, Tacchino,
salsa Caesar Salad, pane Carasau

Caesar Salad
iceberg, Parmesan flakes, Taggiasca olives, Turkey,
Caesar Salad sauce, Carasau bread

Poke Belvedere € 16,00
Riso thai, avocado, cipollotto, tonno crudo, edamame,
alga wakame, uova di salmone, salsa in agrodolce, semi di sesamo

Poke Belvedere
Thai rice, avocado, spring onion, raw tuna, edamame,
wakame seaweed, salmon eggs, sweet and sour sauce, sesame seeds

Poke Bowl Vegetariana ^{4_7_8} € 18,00
riso basmati, pinzimonio d'ortaggi, insalata iceberg, feta, salsa di yogurt,
pomodori, arachidi salati, edamame, semi di zucca tostati, melone e menta

Vegetarian Poke Bowl ^{4_7_8}
basmati rice, vegetable pinzimonio, iceberg salad, feta, yogurt sauce,
tomatoes, salted peanuts, edamame, tortured pumpkin seeds, melon and mint

Insalata di frutta ⁴ € 18,00
semi di zucca, cipollotto, pomodorini, salmone marinato*

Fruit salad ⁴
pumpkin seeds, spring onion, cherry tomatoes, marinated salmon*

Pala Gourmet ^{1_2_4_7_8} € 20,00
pomodoro siculo, burrata, crudo di gamberi e pistacchi

Pala Gourmet ^{1_2_4_7_8}
Sicilian tomato, burrata, raw shrimp and pistachios

Caprese di bufala ⁷ € 16,00
Tomato and mozzarella ⁷

Prosciutto crudo di Roccaforte Mondovì e melone € 18,00
Raw ham and melon

(*) “alimento surgelato o materia prima surgelata all’origine”
“frozen food or raw material frozen at origin”

Trofie al pesto ^{1_7} € 15,00
Trofie Pasta with genoise pesto ^{1_7}

Spaghetti al pomodoro e basilico ¹ € 15,00
Spaghetti pasta with tomato and basil ¹

Spaghetti alle vongole* e lupini* ^{1_14} € 21,00
Spaghetti with clams* and lupins* ^{1_14}

Fritto di calamari*, acciughe* e verdure in pastella* ^{1_2_4_14} € 21,00
Fried calamari*, anchovies* and buttered vegetables* ^{1_2_4_14}

Hamburger* 150gr. con patate fritte* ^{1_7_10} € 18,00
pane brioche, cipolla caramellata, edamer, bacon,
insalata, pomodoro, maionese, ketchup e senape
Hamburger* 150gr. with fried potatoes* ^{1_7_10}
milk bread, bacon, edamer, onion, salad, tomato, mayonnaise, ketchup

Club Sandwich classico doppio con patate fritte* ^{1_3_7} € 18,00
Classic Double Club Sandwich with French Fries* ^{1_3_7}

Dolci Desserts

Dessert del giorno € 8,00
Dessert of the day

Macedonia € 6,00
Fruit salad

Macedonia con gelato € 8,00
Fruit salad with ice-cream

Gelato alla crema* ^{7_3} € 6,00
Cream ice-cream* ^{7_3}

Sorbetto di frutta* ¹ € 6,00
Fruit sorbet* ¹

Ananas al naturale € 6,00
Natural pineapple

Anguria € 5,00
Watermelon

Birre Beers

Birra Analcolica	0,33cl	€ 6,00
Corona	0,33cl	€ 6,00
Menabrea	0,33cl	€ 6,00
Tennent's Super	0,33cl	€ 6,00

Birre alla spina Draft beers

Birra alla spina PICCOLA chiara <i>SMALL draught beer blonde</i>	0,20cl	€ 5,00
Birra alla spina MEDIA chiara <i>MEDIUM draught beer blonde</i>	0,40cl	€ 7,00

Vini in Bottiglia Bottled Wines

BIANCO WHITE

Chardonnay "Maremonti" - Castello di Gabiano	€ 25,00
Monferrato Bianco DOC "Corte" - Castello di Gabiano	€ 27,00
Vermentino della Valpolcevera DOC "E Galêe" - Villa Cambiaso	€ 28,00
Bianco di Coronata Valpolcevera DOC "o Cônâ" - Villa Cambiaso	€ 32,00

ROSSO RED

Barbera d'Asti DOCG "La Braja" - Castello di Gabiano	€ 23,00
Monferrato Rosso DOC "Gavius" - Castello di Gabiano	€ 25,00
Monferrato Freisa DOC Bio "La Patarrina" - Castello di Gabiano	€ 30,00
Piemonte Pinot Nero DOC Bio - Castello di Gabiano	€ 35,00

ROSATO ROSÉ

Monferrato chiacchetto DOC 'Castelvere' - Castello di Gabiano	€ 22,00
---	---------

VINI AL BICCHIERE / WINE BY THE GLASS € 8,00

Spumanti Sparkling Wine

AL CALICE BY THE GLASS

Prosecco DOC Treviso - Tre Ville	€ 8,00
Franciacorta - Franca Contea	€ 10,00
Piemonte Chardonnay Brut - Tre orologi	€ 10,00

BOTTIGLIA BOTTLED

Prosecco DOC Treviso - Tre Ville	€ 25,00
Franciacorta - Franca Contea	€ 35,00
Piemonte Chardonnay Brut - Tre orologi	€ 37,00
Moët & Chandon	€ 90,00

Amari e Distillati Bitters and Distillates

Liquori e Amari	€ 5,00
Distillati	€ 8,00

Signature Cocktails

€ 12,00

Belvedere Fragole, vaniglia, aperol, Vezzola Rosé e soda
Flower Gin blue, Express 1908, lamponi, lime e ginger ale
Ibiscus Dry Gin, spremuta di pompelmo, lime, sciroppo di ibisco e soda
Blackberry Liquore di more, more, aperol, prosecco e soda

Violet spritz Liquore alla violetta, menta, lime, fiori di sambuco, prosecco, soda o spritz
Cucumber Gin botanico, granelli di pepe, succo di cetriolo, lime e soda
Mojito al "Basanotto" Liquore al basanotto "ligure", lime, zucchero, menta, basilico e soda

Premium Cocktails

Grappe Bunassa	€ 6,00	Cognac Armagnac, Courvasier	€ 15,00
Gin Blue Gin, Gin Mare, Hendrik's, Malfy Rosa, Malfy Arancio, Camugin, Roku	€ 12,00	Rum Matusalem, Zacapa	€ 15,00
Vodka Grey Goose, Absolut	€ 12,00	Whisky Talisker Smoke Scotch, Lagavulin 16, Jim Beam Bourbon, Jack Daniels Tennessee Whiskey	€ 15,00

Grandi Classici

€ 10,00

Aperol o Campari Spritz

Aperol o campari, prosecco, soda

Moscow o London Mule

Vodka o Gin, lime, ginger beer

Mezza carolina

Vodka, campari, aranciata amara

Hugo

Saint Germain,prosecco , lime, menta

Sex on the beach

Vodka, Vodka Pesca, Succo arancia, Cramberry

Mojito classico o con frutta fresca

Rum, zucchero di canna, lime, menta, soda, frutta

Pina Colada

Rum, ananas fresco, sciroppo di cocco

Rum Cooler

Rum scuro, zucchero di canna, limone, lime, arancia, ginger ale

Cuba libre

Rum scuro, lime, coca cola

Daiquiri

Rum, lime, zucchero

Mai Tai

Rum chiaro, Rum scuro, curacao, sciroppo di orzata, lime, foglie di menta

Espresso Martini

Vodka, Kalua, caffè

Cocktail Martini

Martini Dry - Gin

Negroni

Gin, Martini rosso, Campari

Negroni sbagliato

Martini rosso, Campari, Prosecco

Negranski

Vodka, Martini rosso, Campari

Americano

Campari, Martini rosso, Soda

Gin Fizz

Gin, succo di limone, zucchero, soda

Long Island

Tequila, Gin, cointreau, vodka, rum, zucchero, limone, coca cola

Margarita

Tequila, cointreau, limone

Mimosa

Spremuta d’arancia, spumante

Japanese Ice Tea

Vodka, Rum bianco, Gin, Midori, limone, zucchero, lemon soda

Paloma

Tequila, lime, soda al pompelmo rose

Wich

Vodka, rum, curacau blue, granatina

El Diablo

Tequila, lime, Ginger Beer

Sour

Liquore preferito con aggiunta di: limone, zucchero, amaretto, whisky

Old Fashioned

Zolletta di zucchero, angostura, whiskey bourbon

Spritz al limoncello

Limoncello, menta, lime, prosecco, soda

Spicy

Polpa di mango, prosecco, soda, peperoncino

Mojito Imperiale

Rum, lime, menta, zucchero di canna, campari, soda

Mojito Messicano

Lime, menta, sciroppo d’agave, peperoncino, soda

Bloody mary

Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, tabasco, sale, pepe

Cosmopolitan

Limone, cointreau, vodka, succo di mirtillo rosso

Mery pickford

Rum, succo d’ananas, maraschino, granatina

Shirley temple

Granatina e Ginger ale

Tampico

Campari, cointreau, limone e tonica

Bianco martini

Martini bianco, ½ Lime, ribes nero e prosecco

Vedova nera

Vodka, ribes nero, kalua e ginger beer

Analcolici alla frutta

€ 9,00

Legenda Allergeni Allergens Legend



1

Cereali contenenti Glutine

cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati



2

Crostacei

e prodotti derivati



3

Uova

e prodotti derivati



4

Pesce e prodotti derivati

tranne gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino



5

Arachidi

e prodotti derivati



6

Soia

e prodotti derivati



7

Latte

e prodotti derivati, incluso lattosio



8

Frutta a Guscio

cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati



9

Sedano

e prodotti derivati



10

Senape

e prodotti derivati



11

Semi di Sesamo

e prodotti derivati



12

Anidride Solforosa e Solfiti

in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO₂



13

Lupini

e prodotti derivati



14

Molluschi

e prodotti derivati



★★★★

Belvedere

BAR & RESTAURANT

per info, prenotazioni e preventivi:

Ufficio Eventi 010 9109.442

email:

sales@gharenzano.it - eventi@gharenzano.it

 Free Wi-Fi

Registrazione presso: www.grandhotelarenzano.it

