

Dinner Menu

Antipasti Starters

- Ceviche di mare, ravanelli canditi e zenzero** **30**
Seafood ceviche with candied radishes and ginger
Allergeni: crostacei, pesce, molluschi
Allergens: crustaceans, fish, molluscs
- Gambero, ricotta e arancia** **28**
Shrimps, ricotta cheese and orange
Allergeni: crostacei, sedano, lattosio
Allergens: crustaceans, celery, milk
- Tataki di manzo, salsa di soia e verdure** **28**
Beef tataki with soy sauce and vegetables
Allergeni: soia | Allergens: soy
- Hummus di ceci, croccante alle mandorle e finocchio** **24**
Chickpeas hummus, crunchy almonds and fennel
Allergeni: glutine, lattosio, sesamo, sedano, frutta guscio o secca
Allergens: gluten, milk, sesame seeds, celery, nuts
- Fiore di zucca in pane panko, limone, peperoni e gelato al capero** **24**
Panko fried pumpkin flower, lemon, sweet peppers, and caper ice cream
Allergeni: glutine, lattosio, frutta secca e a guscio, uova
Allergens: gluten, milk, nuts, eggs

HOTEL BELAIR



Primi Piatti *First Courses*

- | | |
|---|-----------|
| Tubettone al ragù di totano e peperoncino
Tubetti pasta with squids spicy ragout
Allergeni: glutine, molluschi, solfiti
Allergens: gluten, molluscs, sulphites | 35 |
| Linguine astice e limone
Linguini pasta with lobster and lemon
Allergeni: glutine, crostacei
Allergens: gluten, crustaceans | 45 |
| Risotto vongole, pannocchie di mare e olio al prezzemolo
Risotto with clams, sea cobs and parsley oil
Allergeni: molluschi, crostacei, lattosio, solfiti, sedano
Allergens: molluscs, crustaceans, milk, sulphites celery | 38 |
| Bottoni di pasta ripieni di coda alla vaccinara
Homemade pasta with 'Coda alla Vaccinara' - Oxtail Stew
Allergeni: glutine, solfiti, sedano
Allergens: gluten, sulphites, celery | 34 |
| Spaghetti aglio, olio, peperoncino, alici e tarallo alle mandorle
Spaghetti with garlic, extra virgin olive oil, spicy peppers, anchovies and almond tarallo
Allergeni: glutine, frutta secca e a guscio, pesce
Allergens: gluten, nuts, fish | 32 |
| Gnocchi al pesto di basilico, datterini rossi e gialli, fuso di mozzarella
Homemade gnocchi with basil pesto, yellow and red cherry tomatoes and melted mozzarella cheese
Allergeni: glutine, lattosio, uova, frutta secca e a guscio
Allergens: gluten, milk, eggs, nuts | 30 |

Secondi Piatti

Main Courses

Polpo, daikon alla curcuma e zucchine **36**

Octopus, turmeric daikon and courgettes

Allergeni: pesce | Allergens: fish

Spigola, zucca e radicchio tardivo **38**

Seabass, pumpkin and radicchio

Allergeni: pesce | Allergens: fish

Saku di tonno scottato ai semi, cipolla confit e ristretto di dashi **40**

Scalded tuna saku with seeds, onions and dashi ristretto

Allergeni: pesce, sesamo

Allergens: fish, sesame seeds

Pancia di maiale glassata cotta a bassa temperatura, cacao e frutti rossi **34**

Glazed pork belly cooked at low temperature, cocoa and red fruits

Allergeni: glutine, lattosio

Allergens: gluten, milk

Filetto di manzo alla Wellington **42**

Beef tenderloin Wellington

Allergeni: glutine, lattosio, sedano, solfiti

Allergens: gluten, milk, celery, sulphites

Parmigiana di melanzane in crosta e gelato al basilico **30**

Crusted eggplant parmigiana and basil ice cream

Allergeni: glutine, lattosio, uova, solfiti

Allergens: gluten, milk, eggs, and sulphites

HOTEL BELAIR



Dolci *Desserts*

Tiramisù

Allergeni: glutine, uova, latte, frutta a guscio
Allergens: gluten, eggs, milk, nuts

18

Mousse cioccolato e amarena con croccante alle mandorle

Chocolate and black cherry mousse
with almond crisp

Allergeni: glutine, uova, latte, frutta a guscio
Allergens: gluten, eggs, milk, nuts

18

Crostatina al limone con gelato alle nespole

Lemon tart with medlar ice cream

Allergeni: glutine, uova, latte, frutta a guscio
Allergens: gluten, eggs, milk, nuts

18

Sfoglia croccante, mousse alla vaniglia e caramello, frutti di bosco

Crispy puff pastry, vanilla and caramel mousse, berries

Allergeni: glutine, uova, latte
Allergens: gluten, eggs, milk

18

Plateau de fromages

Provolone del Monaco DOP, Blugins, Baronerosso,
Pecorino rosso di Pienza

DOP Provolone del Monaco cheese, Cow cheese Blugins,
Goat's Baronerosso, Red pecorino from Pienza

Allergeni: lattosio, frutta a guscio
Allergens: milk, nuts

24

HOTEL BELAIR



Menu Degustazione
Tasting Menu

Mediterraneo

Ceviche di mare, ravanelli canditi e zenzero

Seafood ceviche with candied radishes and ginger

Allergeni: crostacei, pesce, molluschi

Allergens: crustaceans, fish, molluscs

**Fiore di zucca in pane panko, limone,
peperoni e gelato al capperò**

Panko fried pumpkin flower, lemon,
sweet peppers and caper ice cream

Allergeni: glutine, lattosio, frutta secca e a guscio, uova

Allergens: gluten, milk, nuts, eggs

Tubettone al ragù di totano e peperoncino

Tubetti pasta with squids spicy ragout

Allergeni: glutine, molluschi, solfiti

Allergens: gluten, molluscs, sulphites

**Saku di tonno scottato ai semi,
cipolla confit e ristretto di dashi**

Scalded tuna saku with seeds, onions
and dashi ristretto

Allergeni: pesce, sesamo

Allergens: fish, sesame seeds

Crostatina al limone con gelato alle nespole

Crispy puff pastry, vanilla and caramel mousse, berries

Allergeni: glutine, uova, latte, frutta a guscio

Allergens: gluten, eggs, milk, nuts



120 pp

40 pp Abbinamento vino - Wine pairing

HOTEL BELAIR



Menu Degustazione
Tasting Menu *Calypso*

Ceviche di mare, ravanelli canditi e zenzero

Seafood ceviche with candied radishes and ginger

Allergeni: crostacei, pesce, molluschi

Allergens: crustaceans, fish, molluscs

**Fiore di zucca in pane panko, limone,
peperoni e gelato al capperò**

Panko fried pumpkin flower, lemon,
sweet peppers and caper ice cream

Allergeni: glutine, lattosio, frutta secca e a guscio, uova

Allergens: gluten, milk, nuts, eggs

Tubettone al ragù di totano e peperoncino

Tubetti pasta with squids spicy ragout

Allergeni: glutine, molluschi, solfiti

Allergens: gluten, molluscs, sulphites

Bottoni di pasta ripieni di coda alla vaccinara

Homemade pasta with 'Coda alla Vaccinara' - Oxtail Stew

Allergeni: glutine, solfiti, sedano

Allergens: gluten, sulphites, celery

**Pancia di maiale glassata cotta a bassa temperatura,
cacao e frutti rossi**

Glazed pork belly cooked at low temperature, cocoa and red fruits

Allergeni: glutine, lattosio

Allergens: gluten, milk

Saku di tonno scottato ai semi, cipolla confit e ristretto di dashi

Scalded tuna saku with seeds, onions and dashi ristretto

Allergeni: pesce, sesamo

Allergens: fish, sesame seeds

Mousse cioccolato e amarene con croccante alle mandorle

Chocolate and black cherry mousse with almond crisp

Allergeni: glutine, uova, latte, frutta a guscio

Allergens: gluten, eggs, milk, nuts



160 pp

60 pp Abbinamento vino - Wine pairing

HOTEL BELAIR

