Povera negli ingredienti, ricca e schietta nei sapori, la cucina salentina è specchio della complessa storia della penisola ed è varia quanto la terra da cui nasce.

La verdura, come i legumi, sono, assieme o accompagnati da pasta e pane, principalmente fatti in casa con farina non raffinata, di colore scuro, protagonisti indiscussi delle tavole imbandite di ieri e di oggi.

Il mare cristallino, che fa da cornice, fornisce l' altro ingrediente principale in cucina.
Pesce azzurro e molluschi, più della carne, sono presenti in svariate ricette.

Il Ristorante Belvedere, con particolare attenzione alla scelta dei prodotti e parsimoniosa cura dei metodi di produzione, propone una cucina legata alla tradizione ma allo stesso tempo proiettata nel futuro, per permettere ai suoi ospiti un viaggio indimenticabile tra i colori, gli odori e i sapori di questa terra meravigliosa.

V.C.L.

Crudità

Degustazione di crudi di mare
(Consigliato per due persone)
Tasting of raw seafood
(Recommended for two persons)
€ 30,00

Composizione di tartare (Secondo disponibilità)
Composition of tartare (Based on availability)
€ 20,00

Ostrica pugliese (Prezzo al pezzo)
Apulian oyster (Price for piece)
€ 2,50

Antipasti di Mare

Scottata di polpo verace su letto di patate Sieglinde, pomodori soleggiati, capperi e olive Celline*
*Lightly cooked octopus on Sieglinde potatoes cream, dried tomatoes, capers and Celline olives**
€ 16,00

Zeppoline di baccalà su cremoso di burrata pugliese e gazpacho di pomodoro
Fried salt cured cod steak on Apulian burrata cheese cream and tomatoes gazpacho
€ 12,00

Sgombro a bassa temperatura con arcobaleno di verdure
Mackerel fillet at low temperature with raw vegetables
€ 11,00

Gamberi rossi 'cotti e crudi' in salsa cocktail al pistacchio
Red prawns 'raw and little browned' with pistachio cocktail sauce
€ 16,00

Insalata di mare*
*Sea salad**
€ 12,00

Cheese cake di frisa leccese e alici
Cheese cake of anchovies and dried bread
€ 10,00

La pepata di cozze e i suoi crostini
Mussels soutè with crostini bread
€ 10,00

Le Delizie del Belvedere*
Degustazione di antipasti di mare
*Mix of seafood appetizers**
€ 15,00

Antipasti di Terra

'Cotoletta' di melanzane farcita su delicata di pomodoro al basilico
Fried filled eggplant on tomato sauce and basil
€ 10,00

La composizione di Capocollo di Martina Franca e caciotta leccese
Composition of Capocollo (cured pork) from Martina Franca and caciotta cheese
€ 12,00

I sapori della terra, scottato di cardoncelli Murgiani e stracciatella pugliese su 'terra' di cous cous
Lightly browned Cardoncelli mushrooms and stracciatella cheese on aromatic cous cous
€ 12,00

Primi di Mare

Aglio, olio e peperoncino…dell'Adriatico
Troccoli with garlic, oil, hot pepper and mussels
10,00

Risotto acquerello ai sapori di mare*(Minimo due porzioni)
Acquerello rice with seafood(Minimum two portions)*
€ 13,00

Scrigni di burrata pugliese agli scampi, zucchine e mandorle*
*Ravioli of burrata cheese with scampi, zucchini and almonds**
€ 15,00

'Ciceri e tria'…ai gamberi rossi
Tria, typical pasta, with chickpeas and red shrimps
€ 13,00

Primi di Terra

Orecchiette alle cime di rape su cremoso di burrata e briciole di tarallino pugliese
Orecchiette with turnips green on cream of burrata cheese and crumbles of Apulian tarallo
€ 10,00

Quadrotti di stracciatella al cardoncello Murgiano*
*Ravioli of stracciatella cheese with Murge Cardoncelli mushrooms**
€ 13,00

Purea di fave bianche di Zollino e cicorielle selvatiche
Zollino white broad beans cream and wild chicory
€ 10,00

Secondi di Mare

Tonno grigliato all'origano con cipolla rossa di Acquaviva, mandorle e riduzione di vincotto all'arancia
Grilled tuna steak with origan, almonds, onion from Acquaviva
€ 15,00

Trancio di pescato del giorno in zuppetta (Secondo disponibilità)
Soup of catch of the day (Based on availability)
€ 16,00

Scottata di pesce spada con melanzane e pomodoro soleggiato su vellutata di caciocavallo Podolico*
*Grilled strips of swordfish with eggplant and dried tomatoes on cream of Podolico caciocavallo cheese**
€ 13,00

Fritturina di mare*
*Fried seafood**
€ 12,00

Baccalà al forno…come tradizione
Baked salt cured cod in traditional style
€ 12,00

Pescato del giorno (Prezzo all' etto)
The catch of the day (Price per hectogram)
€ 6,50

Formaggi

Degustazione del casaro (Latticini e formaggi locali)
Tasting of local cheeses
€ 13,00

Burrata pugliese (Prezzo al pezzo)
Apulian burrata cheese (Price for piece)
€ 2,50

Secondi di Terra

Entrecotè di manzo ai ferri
Grilled beef entrecote steak
€ 15,00

Scaloppa di pollo scottato con peperoni, trito di zenzero e briciole di mandorle
Grilled strips of chicken with peppers, ginger and almonds
€ 11,00

Scottadito di agnello in salsa di cardoncello Murgiano, lampascioni ed erbette selvatiche
Lamb rits with Cardoncelli mushrooms from Murge, small onions and wild herbs
€ 14,00

Contorni

Insalata verde
Green salad
€ 3,00

Insalata mista
Mix salad
€ 4,00

Patate al forno
Baked potatoes
€ 4,00

Patatine fritte*
*French fries**
€ 3,00

Verdure alla griglia (Secondo disponibilità)
Grilled vegetables (Based on availability)
€ 5,00

Frutta e Dessert

Sorbetto
Sorbet
€ 2,50

Composizione di frutta
Fruit composition
€ 4,00

Rustico leccese…2.0
Revised Lecce Rustico
€ 6,00

Ops…è cascato il pasticciotto
Revised pasticciotto cake
€ 6,00

Cheese cake di gorgonzola e fichi caramellati
Cheese cake of gorgonzola cheese and caramelized figs
€ 6,00

Soffice di cioccolato dark
Dark chocolate soufflè
€ 6,00

Spumone artigianale
Little cake of ice cream
€ 4,00

Coperto
Cover Charge
€ 2,00

***Il prodotto è surgelato, se non reperibile fresco. Allergeni presenti: Glutine; Crostacei; Uova; Latte; Frutta a guscio; Pesce; Molluschi; Sedano; Soia**
**The product is frozen, if not available fresh. Allergens present: Gluten; Crustaceans; Eggs; Milk; Nuts; Fish; Molluscs; Celery; Soy*

Thanks N.N.