



Hotel Ristorante Belvedere

PRANZO DI NATALE 2022

APERITIVO AL TAVOLO CON SPIEDO DI GAMBERONE E
CUORE DI TREVISO IN TEMPURA.

CROSTINO DI BACCALÀ MANTECATO, GAMBERI CON SALSA ROSA,
INSALATA DI MARE, LATTICINI DI SEPPIA, CANOCIA, SPADA MARINATO AL
POMPELMO ROSA

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE
CREPELLA CON CARCIOFI E GAMBERI.

SORBETTO AL MANDARINO AL CUCCHIAIO.

GRIGLIATA: FILETTO DI BRANZINO, SEPPIOLINA E SCAMPO CON
RADICCHIO DI TREVISO TARDIVO E NOCI.

PANETTONE AL TORRONCINO.
PASTICCERIA ARTIGIANALE "ANGELO ZIZZOLA"

CAFFÈ E CORREZIONI

EURO:65,00

BIBITE E BEVANDE INCLUSE

IL MENÙ PUÒ SUBIRE VARIAZIONI PER MOTIVI STAGIONALI O ORGANIZZATIVI

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI: 049 9385115 -
HR.BELVEDERE@TISCALI.IT





Hotel Ristorante Belvedere

PRANZO DI NATALE 2022

VARIANTE MENÙ DI CARNE/VEGETARIANO

APERITIVO AL TAVOLO CON VERDURE PASTELLATE FRESCHE

ANTIPASTI

POLENTINA CON FUNGHI MISTOBOSCO, SOPRESSA E DOBBIACO

PRIMI

RISOTTO RADICCHIO E ZUCCA

GNOCCHETTI CON RICOTTA AFFUMICATA E SPEK

SORBETTO AL MANDARINO AL CUCCHIAIO

SECONDO PIATTO:

TAGLIATA DI MANZO AL BALSAMICO E SCAGLIE DI GRANA

RADICCHIO DI TREVISO TARDIVO E NOCI

PANETTONE AL TORRONCINO

PASTICCERIA ARTIGIANALE "ANGELO ZIZZOLA"

CAFFÈ E CORREZIONI

EURO:55,00

BIBITE E BEVANDE INCLUSE

IL MENÙ PUÒ SUBIRE VARIAZIONI PER MOTIVI STAGIONALI O ORGANIZZATIVI

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI: 049 9385115 :

HR.BELVEDERE@TISCALI.IT





Hotel Ristorante Belvedere

PRANZO DI NATALE 2022

MENÙ BAMBINO:

APERITIVO ANALCOLICO CON STUZZICHINO DEDICATO

PROSCIUTTO COTTO

A SCELTA: PASTA RAGÙ/POMODORO/BIANCO

A SCELTA: COTOLETTA O BISTECCA GRIGLIA CON PATATE FRITTE

GELATO

EURO:20,00

