





Hotel Ristorante Belvedere

PRANZO DI NATALE 2026

APERITIVO AL TAVOLO CON BARCHETTA DI VERDURE PASTELLATE

ANTIPASTI

INSALATA DI PIOVRA CON PATATE E TAGGIASCHE, INSALATA DI LATTICINI
E CAROTE JULLIENNE, COCKTAIL DI GAMBERI E SALSA ROSA, CROSTINO
DI MANTECATO, CICALA DI MARE

POLENTA FRESCA E SEPIE ALLA VENEZIANA

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

BAULETTO FARCITO CON GAMBERONI E CARCIOFI SU CREMA DI ZUCCA

SORBETTO AL CUCCHIAIO.

FILETTO DI ROMBO AL FORNO

RADICCHIO DI TREVISO ALLA GRIGLIA,

PANETTONE AL TORRONCINO.

PASTICCERIA ARTIGIANALE "ANGELO ZIZZOLA"

CAFFÈ E CORREZIONI

EURO: 80,00

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 2026

VARIANTE MENÙ DI CARNE

APERITIVO AL TAVOLO CON BARCHETTA DI VERDURE PASTELLATE

ANTIPASTI

RADICCHIO BRASATO IN CAMICIA DI PANCETTA CON SOPRESSA
SCOTTATA E DOBBIACO FUSO

POLENTA FRESCA E COTECHINO

PRIMI

RISOTTO ZUCCA E RADICCHIO
BAULETTO FARCITO AI CARCIOFI

SORBETTO AL CUCCHIAIO

SECONDO PIATTO:

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO AL ROSMARINO
RADICCHIO DI TREVISO TARDIVO ALLA GRIGLIA

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 2026

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:25,00

