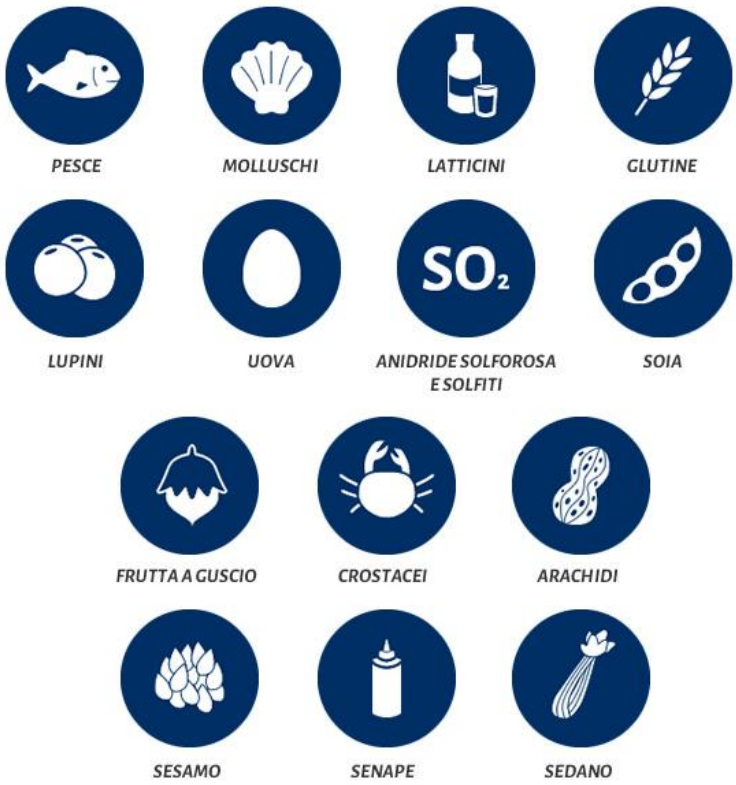
ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



*** : PRODOTTO CHE POTETE TROVARE FRESCO O ABBATTUTO E SURGELATO**

**** PRODOTTO SURGELATO**

QUASI TUTTI I NOSTRI PRIMI VENGONO MANTECATI CON UNA NOCE DI BURRO E UN PO' DI GRANA PADANO GRATTUGGIATO E GENERALMENTE QUELLI BIANCHI ANCHE CON UN PO DI PREZZEMOLO, SE QUALCOSA NON E' DI VOSTRO GRADIMENTO DITELO AL PERSONALE DI SALA E SOPRATTUTTO, SE SIETE INTOLLERANTI O ALLERGICI, COMUNICATELO TEMPESTIVAMENTE PER AVERE LE NECESSARIE ATTENZIONI DOVUTE.

MANIPOLANDO FARINA TUTTI I GIORNI (DOLCI, PASTA FRESCA, ECC ECC), NON SIAMO IDONEI A PREPARARE PIATTI PER CELIACI, ANCHE SE CONOSCIAMO LA MATERIA E DIAMO LE DOVUTE ATTENZIONI QUANDO CI CAPITANO ALCUNI CASI LEGGERI.

Per iniziare

Antipasto Belvedere
(salumi di produzione propria e formaggi tipici freschi e stagionati).
€ 11,00

Antipasto del macellaio
(salumi di produzione propria,
crostino con lardo, aglio marinato, spiedino di sottaceti).
€ 10,00

Formaggi del Belvedere
(formaggi tipici molisani freschi e stagionati)
€ 5,00

Degustazione di formaggi molisani e nazionali
con composte, mostarde e miele
€ 10,00

Shropshire al porto e uva di corinto

€ 8,00

Tagliere di selvaggina
(salumi di cervo , cinghiale e oca).
€ 12,00

Insalatina di champignon marinati a crudo su letto di rucola e scaglie di grana
€ 10,00

Filetto di maiale senapato con semi di finocchietto selvatico
sul letto di misticanza e frutta
€ 10,00

Fiocchetti di bresaola DOP ripieni con crema di caprino fresco e mandorle,
frutti di bosco e zeste di limone
€ 10,00

Burrata d'Andria, ciliegino e pesto di basilico
€ 10,00

Sfilacci di cavallo con pomodorini, julienne di coste di sedano e anelli di cipolla di Tropea
€ 10,00

Marinata di Black-Angus con anelli di cipolla bianca,
panna acida e perle di balsamico
€ 11,00

Crostino con pane al farro di chef Rufo, lardo aromatizzato,
miele di castagno, frutti di bosco sotto sciroppo e cioccolato Papa 60%
€ 8,00

Tartare di manzo al tartufo nero e funghi, zenzero, uovo di quaglia,
capperi fritti e maionese al cren
€ 20,00

I tegamini caldi

Zuppa di farro tradizionale con pancetta, patate e fagioli tondini
€ 8,00

Soffritto
(fegatino stufato con pomodori San Marzano)
€ 8,00

Mortadella mimosa IGP grigliata con ristretto di balsamico tradizionale di Modena IGP
€ 8,00

Scamorza fusa al cioccolato fondente e tartufo scorzone
€ 10,00

I primi

Cavatello molisano prosciutto, pancetta e polvere di zafferano
€ 10.00

Gnocchi viola, fonduta di gorgonzola, cicoria e limone *
€ 12,00

Pappardelle al sugo di cinghiale in doppia cottura
€ 11,00

Fettuccine con ragù bianco di cervo e porcini
€ 12.00

Tagliolini fonduta di caciocavallo e tartufo nero scorzone molisano
€ 15,00

Le ripiene

Raviolo scapolese DE.CO *
(trito di carne bovina e suina, patate, bietola, salsiccia secca, pancetta, scamorza appassita, formaggio e uova)
€ 15,00

Panzerotti ricotta di bufala e spinaci ai pomodorini e basilico *
€ 12.00

I piatti forti

“FILETTO MOLISE”

SU LETTO DI CICORIA RISTRETTO DI TINTILIA, FONDO BRUNO E TARTUFO

€ 28,00

Tagliata di manzo con letto di rucola e scaglie di parmigiano reggiano mezzano DOP
€ 20,00

Tagliata di manzo con crema di gorgonzola dolce DOP e rucola
€ 20,00

Tagliata di manzo sul letto di radicchio con aceto balsamico di Modena DOP e lardo
€ 20,00

Tagliata di manzo con julienne di porcini trifolati e tartufo nero
€ 18,00

Entrecôte di manzo alle bacche di ginepro con salsa alla Tintilia del Molise DOP
€ 18,00

Bistecca o entrecôte di manzo alla griglia
€ 4,00 l’etto

Bistecca di bisonte alla griglia
€12,00 l'etto

Cinghiale "Genuino" delle Mainarde alla Tintilia (Piatto del Buon Ricordo 2026)

€ 15,00

Cervo alla birra nera e olive nere leccino di Cerro
€ 15,00

Lombata di maiale al forno con salsa di prugne e pinoli tostati
€ 12,00

Lombata di maiale grigliata con salsa alla Tintilia del Molise DOP
€ 15,00

Stinco di vitello "cotto a bassa temperatura" con salsa alla Tintilia del Molise DOP
€ 15,00

Arrosticini di agnellone alla griglia
€ 10,00

Agnello delle Mainarde alla griglia o alla scottadito
€ 18,00

Sashi Wayne e Willis
€ 8,00 l'etto

Wagyu giapponese A5

€35,00 l'etto

Le guarnizioni

Patate della nonna fritte in olio extravergine di oliva aromatizzato
€ 6,00

Patate al forno
€ 4,00

Cicoria saltate con aglio e peperoncino
€ 5,00

Scarola alle olive nere
€ 5,00

Insalata mista o verde
(lattuga , radicchio , rucola, pomodoro e carota)
€ 4,00

Verdure grigliate
(melanzane, zucchine, peperoni, patate, radicchio e pomodorini)
€ 7,50

la frutta

Frutta di stagione
€ 3,00

Barchetta di ananas
€ 3,00

Macedonia

€ 4,00

Mirtilli
€ 4,00

I dolci

Tortino Belvedere
(tipo muffin con nocciole, mele, scaglie di cioccolato, farina integrale e olio evo)
€ 6,00

Coppa Tiramisù "Gualtiero"
(pate à bombe, meringa all' italiana, panna, mascarpone, savoiardi e caffè)
€ 6,00

Profitteroles
(bignè ripieni di panna montata e ricoperti di salsa al cioccolato)
€ 6,00

Panna cotta ai frutti di bosco
(oppure cioccolato, caramello)
€ 6,00

Millefoglie scomposta
(pasta sfoglia, crema al cioccolato bianco e mirtilli)
€ 6,00

Crostata doppio strato di ricotta e scaglie di cioccolato
(Pasta frolla con crema di ricotta, mascarpone e scaglie di cioccolato fondente papa al 60%**)**
€ 6,00

Sbriciolata all'amaretto
(doppio strato di pasta frolla, doppio strato di crema pasticcera
e pan di spagna affogato all'amaretto)
€ 6,00

Coppetta dessert, crema di yogurt al mosto d'uva e prugne cotte
(yogurt fresco, prugne secche cucinate in sciroppo al rhum, granella di nocciole, zucchero a velo e caramello)
€ 5,00

Cioccolatosa (no glutine)
(Torta al burro salato, cioccolato papa al 60% e farina di mandorle)
€ 6,00

Crostata ricotta e pera con frolla alla nocciola e pera cbt al vino (no glutine)
(pasta frolla alle nocciole, crema di ricotta e pere williams)
€ 5,00

Semifreddo al pistacchio (no glutine e no lattosio)**
(mousse al pistacchio con granella di pistacchio e cioccolato su base di pan di spagna**)**
€ 5,00

Pasticceria secca mignon
(tozzetti della locanda, ciambelline molisane, fagottini al formaggino con marmellata fatta in casa, cornettini ripieni di noci, brandy e cannella)
€ 4,00

SERVIZIO E COPERTO € 2,00