

belvedere

RISTORANTE ITALIANO

belvedere

RISTORANTE ITALIANO

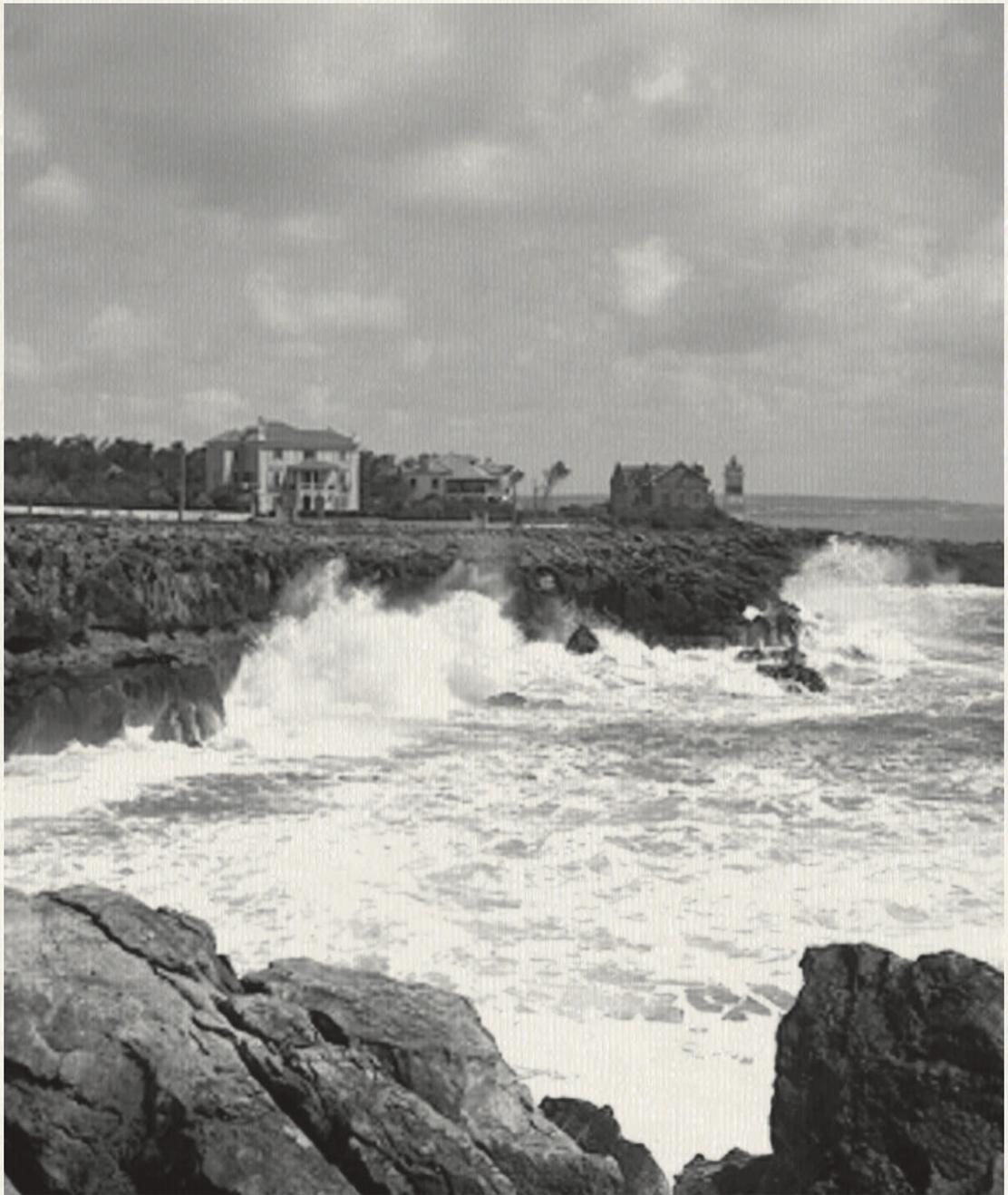
Uma história que começa cem anos atrás: o Rei Humberto II de Itália encontra na Villa Italia o seu porto seguro. Aqui, em Cascais, continuou a sonhar com a pátria, desfrutando a sua “dolce vita”. Hoje, sempre com a memória de Humberto II presente, o Restaurante Belvedere traz de volta a grande cozinha Italiana dessa época. Receitas clássicas e icónicas, à la carte, perfumadas com um aceno ao sabor contemporâneo.

No Belvedere, jantamos ou almoçamos em grande estilo, como o Rei Humberto II de Savoia o fez, aqui no seu antigo palácio. No menu, uma seleção das receitas da cozinha real favoritas do Rei, a que juntámos alguns deliciosos twists de pratos italianos clássicos, preparados com ingredientes locais.

Sempre elegante e encantadora em todas as estações do ano, Cascais recebe do seu mar uma infinita fonte de inspiração culinária. No restaurante Belvedere queremos que viva a memória e desfrute do presente. Comer como um Rei, com a excelência dos melhores produtos do mar de Cascais, na amada e eternamente elegante residência do rei Humberto II.



Prato favorito do Rei Humberto II



(V) Vegan

Os nossos pratos podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar. Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efectuar o pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Taxa por saco 0,10€, taxa por caixa de cartão 0,20€ ou caixa de alumínio 0,30€ (DL152-D/2017 aditado pelo DL 102-D/2020). Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

IVA INCLUÍDO | PREÇOS EM EURO

COPERTO

ANTIPASTI

BAGNA CÀUDA, CRUDITÉ · 15

O rei que fez a Itália jogar bilhar, fumava charutos, era um pouco brusco e adorava boa comida. É precisamente com Vittorio Emanuele II, antepassado de Humberto II, que vemos a bagna càuda destacar-se na cozinha real.

FRITTO MISTO · 28

Proveniente do Piemonte, o fritto misto é uma especialidade gourmet rica e tradicional em diversas regiões de Itália. Vegetais, peixe, marisco e até carne, mergulhados em polme e fritos até ficarem crocantes.

BURRATINA PUGLIESE · 20

ATUM “TONNATO”, ALCAPARRAS, VERDURAS, VINAGRETE DE LIMÃO · 21

CARPACCIO DE NOVILHO · 25

CAMARÃO TIGRE GRELHADO, ALHO NEGRO, PESTO DE TOMATE · 37

ESPARGOS VERDES, OVO, PARMESÃO · 12

PRIMI

AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE · 27

O prato favorito da Casa Savoia: Agnolotti servido em guardanapo é um típico primi piatti da cozinha piemontesa, uma especialidade de massa fina recheada com carnes mistas, e servida com caldo caseiro quente.

RISOTTO AL LIMONE, GAMBA VIOLETA · 33

Um grande clássico italiano: arroz al dente, perfumado com limão, a que juntamos deliciosos camarões violetas do Atlântico.

RISOTTO, ABÓBORA, QUEIJO GORGONZOLA · 26

RISOTTO ALLO ZAFFERANO · 21

Arroz cozido em caldo e vinho branco, com açafrão. Uma receita antiga do Vale de Aosta, para ser servida fumegante quente, colorida e muito perfumada. Encontramo-lo nas ementas da corte do século XIX, quando as celebrações da Casa de Savoia para o Carnaval foram particularmente ricas e espetaculares.

RISOTTO AL NERO, LULA · 31

A tinta de choco pinta o arroz de negro, e apresenta-se como a tela perfeita para a lula fresca de Cascais.

TROFIE AL PESTO · 28

SPAGHETTONI ALL'ASTICE · 52

O spaghetti XL é harmonizado com a doçura do lavagante e um molho mar e terra, rico e delicioso. Um hino ao mar de Cascais e um prato digno de Reis e Rainhas.

PACCHERI AL POMODORO [Uma homenagem ao restaurante Da Vittorio] · 25

O paccheri é uma massa única! No Belvedere é servido com molho de tomate e finalizado à mesa em grande estilo, com a riqueza da mantecatura.

MAFALDE ALLA NERANO · 25

Diz-se que a massa Mafalde foi criada em 1902 para homenagear o nascimento da princesa Mafalda de Savoia, filha do rei Vítor Emanuel III de Itália. A princesa tinha cabelos bonitos e encaracolados, e esses anéis de massa ondulada, foram um símbolo apropriado. Servido alla Moda di Nerano, com zucchini e limão.

SECONDI

PARMIGIANA DI MELANZANE · 25

ESTUFADO DE PEIXE E MARISCO À LIVORNESA · 38

ROBALO ASSADO, AIPO E RADICCHIO · 35

PEIXE DO DIA, MOLHO DE ALCAPARRAS · 40 

Servido no almoço de casamento entre Dona Maria Pia e D. Luís I, Rei de Portugal, em 28 de setembro de 1862, logo se tornou um item clássico para refeições oficiais da Casa Savoia.

COTOLETTA “ORECCHIA D’ELEFANTE” [2 pessoas] · 90

Um corte de vitela servido com osso, passado no ovo e crosta de pão, cozinhado em manteiga. Um prato delicioso, decadente e grandioso, serve dois.

TAGLIATA DI MANZO, LEGUMES, PESTO · 36

CARRÉ DI AGNELLO CON PISTACCHIO, POLENTA · 34

CONTORNI

SALADA DE FUNCHO, LARANJA (V) · 12

Uma deliciosa salada, perfeita para destacar a doçura picante das laranjas portuguesas e os delicados aromas de funcho.

CAPONATA (V) · 15

Caponata siciliana, um prato tradicional onde brilha a beringela saborosa e os sabores mediterrâneos.

ALCACHOFRA, PARMIGIANO REGGIANO · 13

ESPARGOS BRANCOS, SALVIA · 15

SALADA DE RADICCHIO, COGUMELOS · 12

POLENTA CROCANTE · 11



LE LL. AA. RR. UMBERTO E MARIA DI SAVOIA

DOLCI

CASSATA SICILIANA · 16

Uma iguaria siciliana, servida no casamento do Rei Humberto II com Maria José da Bélgica, uma sobremesa feita de cremes requintados entre camadas de bolo embebido com licor.

MERINGATA AL LIMONE · 12

TIRAMISÚ · 14



