

# Dinner Menu

## Antipasti Starters

- Ceviche di mare, ravanelli canditi e zenzero** **30**  
Seafood ceviche with candied radishes and ginger  
Allergeni: crostacei, pesce, molluschi  
Allergens: crustaceans, fish, molluscs
- Sasà Salad - Pollo, pak-choi e salsa Caesar** **28**  
Chicken roll, pak-choi and Caesar sauce  
Allergeni: sedano, solfiti  
Allergens: celery, sulfites
- Tataki di manzo, salsa di soia e verdure** **28**  
Beef tataki with soy sauce and vegetables  
Allergeni: soia | Allergens: soy
- Hummus di ceci, croccante alle mandorle e finocchio** **24**  
Chickpeas hummus, almonds and fennel  
Allergeni: glutine, lattosio, sesamo, sedano, frutta guscio o secca  
Allergens: gluten, milk, sesame seeds, celery, nuts
- Fiore di zucca in pane panko, limone, peperoni e gelato al cappero** **24**  
Panko fried pumpkin flower, lemon, sweet peppers and caper ice cream  
Allergeni: glutine, lattosio, frutta secca e a guscio, uova  
Allergens: gluten, milk, nuts, eggs

---

HOTEL BELAIR



## Primi Piatti *First Courses*

### **Tubettone al ragù di totano e peperoncino** **35**

Tubetti pasta with squids spicy ragout

Allergeni: glutine, molluschi, solfiti

Allergens: gluten, molluscs, sulphites

### **Linguine astice e limone** **45**

Linguini pasta with lobster and lemon

Allergeni: glutine, crostacei

Allergens: gluten, crustaceans

### **Risotto vongole, pannocchie di mare e olio al prezzemolo** **38**

Risotto with clams, sea cobs and parsley oil

Allergeni: molluschi, crostacei, lattosio, solfiti, sedano

Allergens: molluscs, crustaceans, milk, sulphites celery

### **Plin di maiale alla genovese su crema di piselli** **34**

Homemade pasta with genovese ragout and green peas cream

Allergeni: glutine, solfiti, sedano, lattosio

Allergens: gluten, sulphites, celery, milk

### **Spaghetti aglio, olio, peperoncino, alici e tarallo alle mandorle** **32**

Spaghetti with garlic, extra virgin olive oil, spicy peppers, anchovies and almond tarallo

Allergeni: glutine, frutta secca e a guscio, pesce

Allergens: gluten, nuts, fish

### **Gnocchi al pesto di basilico, datterini rossi e gialli, fuso di mozzarella** **30**

Homemade gnocchi with basil pesto, yellow and red cherry tomatoes and melted mozzarella cheese

Allergeni: glutine, lattosio, uova, frutta secca e a guscio

Allergens: gluten, milk, eggs, nuts

---

**HOTEL BELAIR**



## Secondi Piatti

### *Main Courses*

- Rombo, carote e beurre blanc** **36**  
*Brill with carrots and white butter*  
Allergeni: pesce, sedano, solfiti, lattosio  
Allergens: fish, celery, sulfites, milk
- Spigola, zucca e radicchio tardivo** **38**  
*Seabass, pumpkin and radicchio*  
Allergeni: pesce  
Allergens: fish
- Saku di tonno scottato ai semi, cipolla confit e ristretto di dashi** **40**  
*Scalded tuna saku with seeds, onions and dashi ristretto*  
Allergeni: pesce, sesamo  
Allergens: fish, sesame seeds
- Pancia di maiale glassata cotta a bassa temperatura, cacao e frutti rossi** **34**  
*Glazed pork belly cooked at low temperature, cocoa and red fruits*  
Allergeni: glutine, lattosio  
Allergens: gluten, milk
- Filetto di manzo alla Wellington** **42**  
*Beef tenderloin Wellington*  
Allergeni: glutine, lattosio, sedano, solfiti  
Allergens: gluten, milk, celery, sulphites
- Parmigiana di melanzane in crosta e gelato al basilico** **30**  
*Crusted eggplant parmigiana and basil ice cream*  
Allergeni: glutine, lattosio, uova, solfiti  
Allergens: gluten, milk, eggs, and sulphites

---

HOTEL BELAIR



## Dolci *Desserts*

### **Tiramisù**

Allergeni: glutine, uova, latte, frutta a guscio  
Allergens: gluten, eggs, milk, nuts

**18**

### **Ricotta, pera e cioccolato**

Ricotta cheese, pear and chocolate  
Allergeni: latte  
Allergens: milk

**18**

### **Crostatina al limone con gelato alle nespole**

Lemon tart with medlar ice cream  
Allergeni: glutine, uova, latte, frutta a guscio  
Allergens: gluten, eggs, milk, nuts

**18**

### **Babà all'arancia**

Orange babà  
Allergeni: glutine, uova, latte  
Allergens: gluten, eggs, milk

**18**

### **Plateau de fromages**

Provolone del Monaco DOP, Blugins, Baronerosso,  
Pecorino rosso di Pienza  
DOP Provolone del Monaco cheese, Cow cheese Blugins,  
Goat's Baronerosso, Red Pecorino from Pienza  
Allergeni: lattosio, frutta a guscio  
Allergens: milk, nuts

**24**

---

**HOTEL BELAIR**



Menu Degustazione  
*Tasting Menu*

---

*Mediterraneo*

---

**Ceviche di mare, ravanelli canditi e zenzero**

Seafood ceviche with candied radishes and ginger

Allergeni: crostacei, pesce, molluschi

Allergens: crustaceans, fish, molluscs

**Fiore di zucca in pane panko, limone,  
peperoni e gelato al capperò**

Panko fried pumpkin flower, lemon,  
sweet peppers and caper ice cream

Allergeni: glutine, lattosio, frutta secca e a guscio, uova

Allergens: gluten, milk, nuts, eggs

**Tubettone al ragù di totano e peperoncino**

Tubetti pasta with squids spicy ragout

Allergeni: glutine, molluschi, solfiti

Allergens: gluten, molluscs, sulphites

**Saku di tonno scottato ai semi,  
cipolla confit e ristretto di dashi**

Scalded tuna saku with seeds, onions  
and dashi ristretto

Allergeni: pesce, sesamo

Allergens: fish, sesame seeds

**Crostatina al limone con gelato alle nespole**

Lemon tart with medlar ice cream

Allergeni: glutine, uova, latte, frutta a guscio

Allergens: gluten, eggs, milk, nuts



**120 pp**

40 pp Abbinamento vino - Wine pairing

---

HOTEL BELAIR



Menu Degustazione  
Tasting Menu

# Calypso

---

**Ceviche di mare, ravanelli canditi e zenzero**

Seafood ceviche with candied radishes and ginger

Allergeni: crostacei, pesce, molluschi

Allergens: crustaceans, fish, molluscs

**Fiore di zucca in pane panko, limone,  
peperoni e gelato al capperò**

Panko fried pumpkin flower, lemon,  
sweet peppers and caper ice cream

Allergeni: glutine, lattosio, frutta secca e a guscio, uova

Allergens: gluten, milk, nuts, eggs

**Tubettone al ragù di totano e peperoncino**

Tubetti pasta with squids spicy ragout

Allergeni: glutine, molluschi, solfiti

Allergens: gluten, molluscs, sulphites

**Plin di maiale alla genovese su crema di piselli**

Homemade pasta with genovese ragout and green peas cream

Allergeni: glutine, solfiti, sedano, lattosio

Allergens: gluten, sulphites, celery, milk

**Saku di tonno scottato ai semi, cipolla confit e ristretto di dashi**

Scalded tuna saku with seeds, onions and dashi ristretto

Allergeni: pesce, sesamo

Allergens: fish, sesame seeds

**Pancia di maiale glassata cotta a bassa temperatura,  
cacao e frutti rossi**

Glazed pork belly cooked at low temperature, cocoa and red fruits

Allergeni: glutine, lattosio

Allergens: gluten, milk

**Babà all'arancia**

Orange babà

Allergeni: glutine, uova, latte

Allergens: gluten, eggs, milk



**160 pp**

60 pp Abbinamento vino - Wine pairing

---

HOTEL BELAIR

