



Il nome che meglio poteva descrivere un luogo storicamente importante, ben situato, a ridosso di una meravigliosa veduta sulla Valle d'Itria è

BELVEDERE

Qui in un ambiente raffinato ed elegante, impreziosito da storici affreschi, potrai scegliere tra un'ampia sala e due little-zone per gustare le specialità della casa e del territorio in compagnia dei tuoi amici.

Potrai assaggiare i piatti del giorno o le pizze cotte nel tradizionale forno a legna ed accompagnare il tutto con una vasta gamma di vini o birre artigianali presenti nella carta.

Vi auguriamo Buon APPETITO!!!

The name that best describes such a historically important place, so well situated, close to a wonderful view of the Itria Valley is

BELVEDERE

Here in a refined and elegant atmosphere, complete with historic frescoes, you can choose from a large room and two little-zones to enjoy the specialties of the house and the land in the company of your friends.

You can taste the dishes of the day or the pizzas cooked in a traditional wood oven and wash it all down with a wide range of wines and craft beers in the present paper.

We wish you enjoy your meal!!!

COPERTO: 3,00€



ANTIPASTI - APPETIZER

Antipasto della casa (ordine min di 2 porzioni)	<i>prezzo a porzione 18,00</i>
<i>House appetizer (Different types of appetizers - minimum 2 portions)</i>	
Antipasto della casa ridotto (ordine min di 2 porzioni)	<i>prezzo a porzione 11,00</i>
<i>Mini House appetizer (Different types of appetizers - minimum 2 portions)</i>	
Carpaccio di bresaola con rucola e grana	10,00
<i>Carpaccio di Bresaola (handmade) with rocket and Parmesan cheese)</i>	
Prosciutto crudo di Parma e mozzarella	10,00
<i>Prosciutto and Mozzarella (Parma ham and Mozzarella cheese)</i>	
Polpette fritte della nonna (pane, uova e formaggio)	6,00
<i>Grandma's Fried breadballs (bread, eggs and cheese)</i>	
Ortaggi in tempura	7,00
<i>Vegetables in tempura</i>	
Tagliere di salumi e formaggi	16,00
<i>Platter of mixed cold cuts and cheeses</i>	
Capocollo di Martina Franca (Presidio Slow Food)	10,00
<i>Cold cut pork (neck) smoked with herbs and soaked in vincotto. Handmade in the nearby town of Martina Franca.</i>	
Formaggi misti	12,00
<i>Mixed cheeses</i>	

PRIMI PIATTI TIPICI - TYPIC FIRST COURSES

Orecchiette al pomodoro fresco, basilico e cacioricotta	9,00
<i>Orecchiette pasta with cherry tomatoes, basil and cacioricotta cheese</i>	
Orecchiette al sugo con braciola di vitello	13,00
<i>Orecchiette pasta with tomato sauce and veal roaledé</i>	
Orecchiette e cime di rapa (aglio, olio EVO, acciughe) ordine min di 2 porzioni	12,00
<i>Orecchiette pasta with garlic, oil, turnip greens, anchovies - minimum 2 portions</i>	
Purè di fave con verdure	10,00
<i>Mashed fava beans and vegetables</i>	
Cavatelli San Giuannid (con pomodorini, capperi, rucola e cacioricotta)	10,00
<i>Cavatelli pasta with tomatoes, rocket, capers, cacioricotta cheese</i>	
Zuppe di legumi (Secondo disponibilità)	10,00
<i>Legume soup (Depending on availability)</i>	

**alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

I prezzi sono espressi in euro (€)

**Some products may be frozen Prices are expressed in euro (€)*



PRIMI DELLA CASA - HOUSE FIRST COURSES

Ordine minimo obbligatorio di 2 porzioni - minimum 2 portions *prezzo a porzione*

Garganelli Belvedere (con pomodorini, gamberi*, funghi cardoncelli*, rucola)	14,00
<i>Garganelli pasta with cherry tomatoes, shrimps*, cardoncelli mushrooms*, rocket</i>	
Pappardelle ai porcini*	14,00
<i>Pappardelle pasta with porcini mushrooms*</i>	
Tagliolini pesto e gamberi*	12,00
<i>Tagliolini pasta with basil pesto and shrimps*</i>	
Fricelli salsiccia e porcini*	13,00
<i>Fricelli pasta with sausage and porcini mushrooms*</i>	
Trofie gamberi* e zucchine	12,00
<i>Trofie pasta with shrimps* and courgette</i>	
Primi piatti a fantasia dello chef e paste ripiene (Secondo disponibilità)	
<i>First course of the day (Depending on availability)</i>	
Primi piatti a base di pesce su prenotazione	
<i>First courses based on fish on reservation</i>	

SECONDI - MAIN COURSES

Costata di manzo pregiato	60,00/kg
<i>Fine beef steak</i>	
Costata di vitellino	14,00
<i>Veal steak</i>	
Tagliata di Angus con rucola e grana	20,00
<i>Sliced Angus with rocket and Grana Padano DOP</i>	
Entrecôte con porcini*	24,00
<i>Entrecôte with porcini mushrooms*</i>	
Agnello grill	15,00
<i>Grilled lamb</i>	
Stinco di maiale alla birra (Secondo disponibilità)	14,00
<i>Baked pork shank with beer (Depending on availability)</i>	
Involtini di trippa di agnello (Gnumerèdde suffuchète)	12,00
<i>Lamb tripe rolls (Typical dish of Locorotondo)</i>	
Braciòle di vitello con polspette di pane al ragù	12,00
<i>Thin slices of veal roulades and breadballs with tomato sauce</i>	
Pesce su prenotazione (Fish on reservation)	

**alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

I prezzi sono espressi in euro (€)

**Some products may be frozen Prices are expressed in euro (€)*



CONTORNI - SIDE DISHES

Insalata verde Green salad	4,00
Insalata mista Mixed salad	5,00
Patate* fritte French fries*	5,00
Patate al forno Baked potatoes	5,00
Insalata Belvedere (Lattuga, rucola, radicchio, mais, scaglie di grana, noci, mela verde) (Lettuce, rocket, radicchio, corn, Grana Padano DOP, walnuts, green apple)	8,00
Componi la tua maxi insalatona a scelta Create your own big salad on choice	a partire da 10,00
Verdure grill Grill vegetables	6,00

DESSERT

Dessert del giorno Dessert of the day	6,00
---	------

La lista dei dessert è soggetta a variazioni settimanali.

Rivolgersi al personale di sala.

The dessert list is subject to weekly variations.

Contact the hall staff.

FRUTTA - FRUIT

Frutta di stagione Seasonal fruit	4,00
Composta di frutta mista Compote of mixed fruit	6,00

**alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

I prezzi sono espressi in euro (€)

**Some products may be frozen Prices are expressed in euro (€)*



PIZZE CLASSICHE

Margherita	5,00
<i>Pomodoro, mozzarella, basilico</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, basil</i>	
Marinara	4,00
<i>Pomodoro, aglio, basilico</i>	
<i>Tomato sauce, garlic, basil</i>	
Diavola	7,00
<i>Base margherita, salame piccante</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami</i>	
Prosciutto e funghi	7,00
<i>Base margherita, prosciutto cotto, funghi</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, baked ham, mushrooms</i>	
Quattro stagioni	8,00
<i>Base margherita, prosciutto cotto, funghi, salame, olive</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, baked ham, mushrooms, salami, olives</i>	
Quattro formaggi	8,00
<i>Base margherita, Emmentaler, scamorza affumicata, gorgonzola</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked cheese, Emmentaler, gorgonzola cheese</i>	
Principessa	8,00
<i>Base margherita, prosciutto crudo di Parma e panna</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham, cream</i>	
Fumè	8,00
<i>Base margherita, scamorza affumicata, speck</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked cheese, speck</i>	
Napoli	7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, basilico</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, basil</i>	
Caprese	6,00
<i>Mozzarella, pomodorini freschi, basilico</i>	
<i>Mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil</i>	
Tonno e cipolla	8,00
<i>Tonno, cipolla rossa</i>	
<i>Tuna, red onion</i>	

**alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

I prezzi sono espressi in euro (€)

**Some products may be frozen Prices are expressed in euro (€)*



BASE MARGHERITA

(Pomodoro e mozzarella - Tomato sauce, mozzarella cheese)

Grofoleo	9,00
<i>Salsiccia, funghi cardoncelli*, rucola</i>	
<i>Sausage, cardoncelli mushrooms*, rocket</i>	
Franceschiello	8,00
<i>Prosciutto cotto, funghi, stracciatella</i>	
<i>Baked ham, mushrooms, stracciatella cheese</i>	
Tommasone	8,00
<i>Bacon, zucchini, pan grattato</i>	
<i>Bacon, zucchini, bread crumbs</i>	
San Marco	10,00
<i>Porcini*, bufala</i>	
<i>Porcini mushrooms*, bufala mozzarella</i>	
Macco Macco	10,00
<i>Salsiccia, porcini*</i>	
<i>Sausage, porcini mushrooms*</i>	
Casalini	9,00
<i>Prosciutto crudo, Philadelphia</i>	
<i>Baked ham, Philadelphia cheese</i>	
Papacidd	9,00
<i>Pancetta coppata, stracciatella, rucola</i>	
<i>Rolled pancetta, stracciatella cheese, rocket</i>	
Mafame	10,00
<i>Radicchio, speck, scamorza affumicata, scaglie di mandorle</i>	
<i>Radicchio, speck, smoked cheese, almond flakes</i>	
Iannella	9,00
<i>Gamberetti*, lattuga, salsa rosa</i>	
<i>Shrimps*, lettuce, pink sauce</i>	
Scianna	10,00
<i>Capocollo, bufala</i>	
<i>Capocollo, bufala mozzarella</i>	
Monachessa	9,00
<i>Speck, funghi, Philadelphia, rucola</i>	
<i>Speck, mushrooms, Philadelphia cheese, rocket</i>	
Acchino	9,00
<i>Prosciutto Crudo di Parma, stracciatella, rucola</i>	
<i>Parma ham, stracciatella cheese, rocket</i>	
Trito	8,00
<i>Bufala, basilico</i>	
<i>Bufala mozzarella, basil</i>	

*alcuni prodotti potrebbero essere congelati

I prezzi sono espressi in euro (€)

*Some products may be frozen Prices are expressed in euro (€)



BASE CICCIO

(Senza mozzarella e salsa di pomodoro)

(Without tomato sauce and mozzarella cheese)

Belvedere	10,00
<i>Stracciatella, bresaola artigianale, rucola, limone, pepe</i>	
<i>Stracciatella cheese, homemade bresaola, rocket, lemon, pepper</i>	
Contini	3,00
<i>Sale grosso, rosmarino, olio EVO</i>	
<i>Coarse salt, rosemary, Extra Virgin olive Oil</i>	
Marziolla	7,00
<i>Pomodorini, rucola, grana</i>	
<i>Cherry tomatoes, rocket, Grana Padano DOP</i>	
Pentimi	7,00
<i>Pomodorini, bocconcini mozzarella, rucola, mais</i>	
<i>Cherry tomatoes, little mozzarella cheese, rocket, corn</i>	
Pellegrini	9,00
<i>Pomodorini, prosciutto crudo di Parma, rucola, grana</i>	
<i>Cherry tomatoes, Parma ham, rocket, Grana Padano DOP</i>	
Ciccio Pinto	7,00
<i>Pomodorini, basilico, cacioricotta, olio EVO</i>	
<i>Cherry tomatoes, basil, cacioricotta cheese, Extra Virgin olive Oil</i>	
Ficazza "a ior d fuc"	5,00
<i>Pomodorini in cottura, origano, olio EVO</i>	
<i>Cherry tomatoes in cooking, oregano, Extra Virgin olive Oil</i>	

BASE ROSSA

(Senza mozzarella - without mozzarella cheese)

Catuscio	9,00
<i>Pomodoro, olive, bufala, acciughe, basilico</i>	
<i>Tomato sauce, olives, bufala mozzarella, anchovies, basil</i>	
Ronziello	10,00
<i>Pomodoro, melanzane, bufala, grana, basilico</i>	
<i>Tomato sauce, eggplants, bufala mozzarella, Grana Padano DOP, basil</i>	
Tagaro	9,00
<i>Pomodoro, gamberetti, stracciatella, granella di pistacchio</i>	
<i>Tomato sauce, shrimps, stracciatella cheese, pistachio grain</i>	
Malzo	8,00
<i>Pomodoro, stracciatella, acciughe, capperi, basilico</i>	
<i>Tomato sauce, stracciatella cheese, anchovies, capers, basil</i>	
Musorosso	10,00
<i>Pomodoro, cipolla rossa, salame piccante, 'Nduja, pomodorini</i>	
<i>Tomato sauce, red onion, spicy salami, 'Nduja, cherry tomatoes</i>	

**alcuni prodotti potrebbero essere congelati I prezzi sono espressi in euro (€)*

**Some products may be frozen Prices are expressed in euro (€)*



BASE BIANCA

(Senza salsa di pomodoro - without tomato sauce)

Sant'Elia	8,00
<i>Mozzarella, prosciutto crudo di Parma, insalata, limone</i> <i>Mozzarella cheese, Parma ham, lemon</i>	
Mancini	7,00
<i>Mozzarella, Emmental, gorgonzola, scamorza affumicata</i> <i>Mozzarella cheese, Emmentaler, gorgonzola cheese, smoked cheese</i>	
Cinquenoci	9,00
<i>Mozzarella, noci, gorgonzola, funghi cardoncelli*, pancetta</i> <i>Mozzarella cheese, walnuts, gorgonzola cheese, cardoncelli mushrooms*, pancetta</i>	
Seicaselle	8,00
<i>Mozzarella, pomodorini, gamberetti*, zucchine</i> <i>Mozzarella cheese, cherry tomatoes, shrimps*, zucchini</i>	
Tuttulmo	9,00
<i>Mozzarella, capocollo, funghi cardoncelli*, Philadelphia</i> <i>Mozzarella cheese, capocollo, cardoncelli mushrooms*, Philadelphia cheese</i>	
Verdazzo	8,00
<i>Mozzarella, melanzana, zucchina, funghi, pomodorini</i> <i>Mozzarella cheese, eggplants, zucchini, mushrooms, cherry tomatoes</i>	
Mancinella	8,00
<i>Mozzarella, pesto, radicchio, scaglie di grana</i> <i>Mozzarella cheese, radicchio, Grana Padano DOP</i>	
Pergolo	8,00
<i>Mozzarella, Emmental, mortadella, granella di pistacchio</i> <i>Mozzarella cheese, Emmentaler, mortadella, pistachio grain</i>	
Cupa	10,00
<i>Mozzarella, capocollo, pomodoro secco, stracciatella, rucola</i> <i>Mozzarella cheese, capocollo, dried tomato, stracciatella cheese, rocket</i>	
Calascione	10,00
<i>Mozzarella, salsiccia, friarielli</i> <i>Mozzarella cheese, sausage, rapini</i>	

**alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

I prezzi sono espressi in euro (€)

**Some products may be frozen Prices are expressed in euro (€)*



SPECIALI

<i>Pugliese</i>	14,00
<i>Base ciccio, purè di fave, cipolla rossa, pomodorini, capperi e rucola</i> <i>Mashed fava beans, red onion, cherry tomatoes, capers, rocket</i>	
<i>Lungomare</i>	12,00
<i>Base margherita, Salmone e pesto di agrumi</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, salmon, citrus pesto</i>	
<i>Mavugliola</i>	12,00
<i>Base bianca, patate al forno, porcini, scamorza affumicata e pancetta croccante</i> <i>Mozzarella, baked potatoes, porcini mushrooms, smoked cheese, crispy bacon</i>	
<i>Ritunno</i>	13,00
<i>Base bianca, pesto di pistacchio, mortadella, burrata e pomodorino giallo</i> <i>Mozzarella, pistachio pesto, mortadella, burrata cheese, yellow tomato</i>	
<i>Vizioso</i>	12,00
<i>Base margherita, capocollo, burrata, scaglie di mandorle e basilico</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, capocollo, burrata cheese, almond flakes, basil</i>	
<i>Zuzù</i>	10,00
<i>Base bianca, salsiccia, patate al forno, scamorza affumicata e pan grattato</i> <i>Mozzarella, sausage, baked potatoes, smoked cheese, bread crumbs</i>	
<i>Spiano</i>	10,00
<i>Base margherita, carpaccio di bresaola, pomodorini, rucola, glassa balsamica</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, carpaccio of bresaola, cherry tomatoes, rocket, balsamic glaze</i>	

**alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

I prezzi sono espressi in euro (€)

**Some products may be frozen Prices are expressed in euro (€)*



BEVANDE - DRINKS

<i>Acqua Minerale</i>		2,50
<i>Mineral water</i>		
<i>Coca cola 1lt</i>		5,00
<i>Coca cola 33cl</i>		2,50
<i>Fanta 1lt</i>		5,00
<i>Fanta 33cl</i>		2,50
<i>Vino della casa 0,75cl</i>		10,00
<i>House wine 0,75cl</i>		
<i>Vino della casa in calice</i>		3,00
<i>House wine glass</i>		

BIRRE ALLA SPINA - DRAFT BEERS

<i>Wieninger (Bionda Pils Bavarese - 4,9% Alc. Vol.)</i>	0,2cl	3,00
	0,4cl	5,00
<i>Krombacher Weizen (Weiss bavarese - 5,3% Alc. Vol.)</i>	0,3cl	3,50
	0,5cl	6,00

BIRRE IN BOTTIGLIA - BOTTLED BEERS

<i>Krombacher Pils (Bionda tedesca - 4,8% Alc. Vol.)</i>	0,66cl	6,00
<i>DAB (Bionda tedesca non filtrata - 5,0% Alc. Vol.)</i>	0,50cl	5,00
<i>Birre BIRRA SALENTO (Birrificio artigianale italiano)</i>		
<i>Agricola (Bionda chiara - 5,0% Alc. Vol.)</i>	0,66cl	6,00
<i>Agrigola (Rossa ambrata - 6,5% Alc. Vol.)</i>	0,33cl	4,50
<i>Pizzica (Bionda chiara - 5,2% Alc. Vol.)</i>	0,75cl	14,00
<i>Taranta (Bionda ambrata - 6,0% Alc. Vol.)</i>	0,75cl	14,00
<i>Beggia (Bionda ambrata scura - 7,0% Alc. Vol.)</i>	0,75cl	14,00

**alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

I prezzi sono espressi in euro (€)

**Some products may be frozen Prices are expressed in euro (€)*



*The BELVEDERE
staff*

*thanks you
for
choosing us*

**alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

I prezzi sono espressi in euro (€)

**Some products may be frozen Prices are expressed in euro (€)*