PODERE BELVEDERE

LA CUCINA LIBERA

La cucina libera di Podere Belvedere
è una cucina che non ha bisogno di
un riferimento stilistico per essere
definita. È una cucina creativa,
schietta e verace, in cui materie
prime, tecniche, ricette e ricerca
parlano di un mondo i cui limiti e
confini possono essere superati.
La cucina libera è visione, è osare.
È come un disegno a mano libera
su un foglio bianco.
È ricerca continua del gusto
e di nuove idee.
Parla di un mondo senza confini.

Edoardo Tilli

MENU

Tempo verrà
in cui, con esultanza,
saluterai te stesso arrivato
alla tua porta, nel tuo proprio specchio,
e ognuno sorriderà al benvenuto dell'altro,

e dirà: Siedi qui. Mangia.
Amerai di nuovo lo straniero che era il tuo Io.
Offri vino. Offri pane. Rendi il cuore
a se stesso, allo straniero che ti ha amato

per tutta la tua vita, che hai ignorato
per un altro che ti sa a memoria.
Dallo scaffale tira giù le lettere d'amore,

le fotografie, le note disperate,
sbuccia via dallo specchio la tua immagine.
Siediti. E' festa: la tua vita è in tavola.

Derek Walcott

VIXIT

100

ABBINAMENTO VINI

70

Il menu si intende per l'intero tavolo
Variazione per i gluten free e vegetariani

Brodo
Entre
Ostrica vegetale
Carote
Sottobosco
Cavolo
Cipolla
Banana
Girella
Piccola

visione
[vi-sió-ne]

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Nel menù possono essere presenti ingredienti o prodotti freschi che subiscono un processo di abbattimento e conservazione a temperatura negativa.

FIERI

130

ABBINAMENTO VINI

90

Il menu si intende per l'intero tavolo
Variazione solo per i gluten free

Brodo
Entree
Anguilla
Tartare
Ostrica
Scampo
Faraona
Cervo
Spaghetto
2 Predessert
Dessert
Piccola

LA CARTA

COLOMBACCIO 30

Colombaccio in tutte le sue parti e cotture

CAROTE 30

Carote in diverse consistenze e cotture e altri vegetali

RISOTTO ACIDO 25

Risotto acido, mela sciroppata, cipresso e lamponi

CAPPELLETTO 25

Cappelletto con un ripieno di verdure grigliate e koji

TAGLIATELLA 25

Tagliatella con ragù di cervo, garum di cervo e miele di cipresso

CAVOLFIORE 25

Cavolfiore grigliato, glassato con burro al miso su vellutata di cavolfiore

CERVO 35

Tagliata di cervo con lardo e tartufo

VACCA 130/Kg

Bistecca di vacca vecchia

BUE 200/Kg

Bistecca di bue

GIRELLA 12

Girella di sfoglia, timo e sale Maldon con crema inglese al rhum e fava tonka

MUFFATO 12

Lime muffato, crumble, marmellata di fichi e crema di limette

CROSTATA 25

Crostata di frutta di Podere Belvedere, con gelato alla vaniglia e aceto balsamico di Modena

SELEZIONE 40

La nostra selezione di formaggi con salumi di nostra produzione

COPERTO 10

ARES

30

Hamburger o Pasta fresca
Patatine
Salse homemade
Gelato
Bevande artigianali

Il menu si intende per i bambini
Il menu comprende bevande
Variazione per i gluten free

WiFi - PodereBelvedere
Pswd - poderebelvedere

MENU

[eng - version]

WiFi - PodereBelvedere
Pswd - poderebelvedere

The time will come
when, with elation
you will greet yourself arriving
at your own door, in your own mirror
and each will smile at the other's welcome,

and say, sit here. Eat.
You will love again the stranger who was your self.
Give wine. Give bread. Give back your heart
to itself, to the stranger who has loved you

all your life, whom you ignored
for another, who knows you by heart.
Take down the love letters from the bookshelf,

the photographs, the desperate notes,
peel your own image from the mirror.
Sit. Feast on your life."

Derek Walcott

VIXIT

100

WINE PAIRING

70

Information on the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the service staff.

The menu may contain fresh ingredients or products that undergo a chilling and storage process at a negative temperature.

The menu is for the whole table
Changes only for gluten free and vegetarian

Broth
Entre
Vegetable Oyster
Carrots
Underwood
Cavuliflower
Onion
Banana
Girelle
Petit four

FIERI

130

WINE PAIRING

90

The menu is for the whole table
Changes only for gluten free

Broth
Entre
Eel
Tartare
Oyster
Prawns
Guinea Fowl
Deer
Spaghetto
2 Predessert
Dessert
Petit four

OMNIA

190

WINE PAIRING

110

The menu is for the whole table
Changes only for gluten free

A journey into totality
of Podere Belvedere born
from the need to please those
who wanted more from the
Fieri menu. An exciting
exploration to discover the
kitchen by Edoardo Tilli.
The chef will accompany you
along this journey to make
the experience unique
of its kind.

ARES

30

Hamburger or Homemade Pasta
French Fries
Homemade souces
Ice cream
Artisanal soft drinks

LA CARTE

The menu is for children
Drinks included
Changes only for gluten free

WOOD PIGEON 30

Grilled wood pigeon breast, scallop, mustard, bay leaf oil

CARROTS 30

Different carrots in different way of cooking and other vegetables

ACID RISOTTO 25

Acid risotto, apple, bay leaf and raspberries

CAPPELLETTO 25

Cappelletto, stuffed with grilled vegetables, sweetbreads

TAGLIATELLA 25

Homemade tagliatella, deer ragout, garum, bay leaf honey

CAULIFLOWER 25

Grilled cauliflower, glazed with chicken miso butter and cauliflower cream

DEER 35

Sliced venison, lard and truffle

BEEF 130/Kg

Aged beef steak

OX 200/Kg

Aaged beef steak

GIRELLE 12

Girelle of puff pastry, thyme and Maldon salt with rum cream and tonka bean

MOLDY LIME 12

Moldy lime, crumble, fig jam and lime cream

TART 25

Tarte with Podere Belvedere's fruits, balsamic vinegar of Modena

SELECTION 40

Our cheese and cold cuts selection

SERVICE 10