

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.



PODERE BELVEDERE

TERRA

Musetto
Tartare
Carota
Rognone e scampo
Tortello
Anatra
Girella

110

Affettati e Formaggi

40

Tartar di cinghiale con lunga frollatura a media umidità, crepes di sanguinaccio, pesto al finocchio, scaglie di mandorle tostate, koji lacto fermentato

25

Carote grigliate e lacto fermentate, polvere di olive e kefir con sciroppo di sambuco e olio di foglie di carote con vellutata di carote

25

Risotto mantecato con burro acido, mela sciropata, funghi, lamponi e cipresso

25

FUOCO

Verza
Anguilla
Ostrica e Daino
Colombaccio
Cervo
Tagliatella
Dessert

150

Tortello di patate cotte sotto cenere, parmigiano 60 mesi, olio al prezzemolo e burro alla salvia con foglie di salvia fritte

30

Tagliatella con ragù di cervo e garum di cervo

30

Petto di anatra, porchetta di coscia, sugo di interiora, ditali con tartare di anatra e lingua

40

Cervo frollato in media umidità con pancetta di mangalica e fondo bruno

40

Bistecca Wet Age (vacca vecchia)

13/l'etto

Giardiniera Homemade

15

Lime inoculato di aspergillo, gel di lime fermentato, crumble salato e marmellata di fichi

15

Girella, pasta sfoglia antica, sale maldon, timo selvatico e crema inglese alla fava tonka

15

Sacher di koji tostato e capperi canditi

15

* Possibilità di aggiunta:

- assaggio bistecca
- piatti della carta

** Degustazione vegetariano su richiesta

TASTING MENU

LA CARTE

DESSERT

EARTH

Pork Head
Wild Boar
Carrot
Kidney and Prawn
Pasta and Sage
Duck
Girella

110

Cold Cuts & Cheeses

40

Crepes made of pork blood, fennel sauce, toasted almonds mustard flowers. Long term aged boar meat, oil of our production, pepper and boar garum

25

Purple and orange carrot cream, no added salt (only yeast and cheese garum) lactofermented; grilled; nukazuke, olive powder, kefir yogurt, elder syrup and carrot leaves oil

25

FIRE

Savoy Cabbage
Eel
Oyster & Doe
Wood Pigeon
Deer
Pasta with Deer ragù
Dessert

150

Rice Cooked in sour butter, caramelized apple, cypress powder, frozen berries and mushrooms

25

Homemade pasta, potato cream, smoked and cooked under ash, parsley oil, parm cheese, sage butter and fried sage leaves

30

Homemade pasta (bran flour and egg yolk), deer ragù and cypress honey

30

Duck breast, rolled duck thigh, entrails ragù, ditali pasta with duck tartar and it's toungue

40

Aged deer in medium humidity, mangalica fat and brown cream

40

Wet Age Steak

13/l'etto

Homemade pickles

15

*Possibility of addition:

- steak tasting
- dishes from the menu

**Vegetarian tasting on request

Lime inoculated with aspergillus, lime cream, salted crumble and fig jam

15

Puff Pastry, homemade sugar syrup, maldon salt, wild thyme, English cream with tonka bean

15

Sacher with roasted koji & candied cappers

15