

FOOD & BEVERAGE

ANNO I | STAGIONE I | ESTATE 2022

Prunus Pendula



Siamo in un momento della storia per cui le nostre azioni contano e devono cambiare.

Con questa consapevolezza e con qualche nuova informazione del mangiare meglio, abbiamo il potere di invertire tendenze e migliorarci lo stile di vita.

Le ricette che troverete in questo menu sono semplici con prodotti immediatamente disponibili o sostituiti con prontezza se la natura oggi ha deciso di non offrirli.

E tuttavia ciò che conta non è cucinare a partire da queste ricette, ma acquisire sicurezza e farsi ispirare da una libertà creativa, inventando i nostri piatti, cambiando gli ingredienti della nostra dispensa ed iniziare ad essere il cambiamento del buono e del bello.

Colazione a buffet (market) servita al tavolo + isole cottura e piatti à la carte	€ 55,00
Colazione a buffet (market) servita al tavolo + isole cottura	€ 35,00
Colazione LUMEN° con prodotti speciali	€ 25,00
Colazione servita (quattro portate: bevanda calda, succo, croissant, salato)	€ 15,00

Market

- Caffetteria: 10 tipologie di caffè, 10 tipologie di tè, 10 tipologie di latte,
- 10 acque oligominerali, succhi di frutta, brodo di verdure, brodo di pollo
- Cereali speciali | BioBono
- Pani speciali, 5 tipologie:
 - Lumen
 - BioBono
 - integrale con le noci
 - curcuma
 - panini al vapore BV
- Burro e burri
- Il cornetto a lievitazione naturale (normale e integrale)
- Marmellate BioBono, Dal campo al Banco, artigianali BV
- Miele naturale
- Torte del giorno
- Banco di verdure e frutta |BioBono. Centrifughe e estratti. Zuppe di stagione | Angela
- Banco di crudité e insalate del giorno | Patricio
- Banco dei Salumi Lenzi (artigianale a Km0) e Savigni | D'Antraccoli
- Banco della pastora, Carli (caprini, primo sale ai fiori eduli, caciotta, stracchino), Biobono (*pecorino, primo sale, caprini*) e BufalCioffi (*mozzarelle*) | Monica
- Isola del vapore
- **Isola delle uova | Cucina** **Uova Parisi**
 - Uova strapazzate al bacon
 - Uova alla fiorentina BV | signature dishes
(due uova, crostone di pane integrale, spinaci, salsa pecorino latte crudo montagna pistoiese DOP)
 - Ovo al tegamino
 - Omelette alle verdure dell'Orto BV
 - Omelette nature
 - Omelette confiture
- **Isola dei toast | Emanuele Cattalini**
 - Fontina d'alpeggio
 - Roastbeef al punto rosa, salsa bernese
 - Prosciutto Savigni, riccioli di burro Oasi Dynamo, pomodoro fiorentino
 - Tonno, lattuga e pomodoro finissimo
 - Prosciutto toscano e emmenthal

BREAKFAST A LA CARTE

apertura 07:00 - 11:00

• Pastina in brodo vegetale	€ 8,00
• Passato di verdure di stagione	€ 8,00
• Spaghetti al pomodoro e basilico del nostro Orto	€ 12,00
• Spaghetti aglio, olio EVO e peperoncino del nostro Orto	€ 12,00
• Noodles in brodo di gallina con prezzemolo fresco	€ 12,00
• Pollo in agrodolce	€ 16,00
• Tempura di asparagi e scampi	€ 22,00
• Salmone scozzese, panna acida, blinis	€ 22,00
• Acciughe del Cantabrico, burro, pane toscano tostato	€ 20,00
• Caviale Beluga, uova sode, crema alle cipolle, blinis	€ 75,00
• Croque madame	€ 25,00
• Croque monsieur	€ 25,00
• Millefoglie crema chantilly	€ 18,00
• Panna cotta ai lamponi	€ 12,00

Caffè, selezione Simone Girolami
Tè, La Via del Tè
Infusi, Principio Attivo
Tisane, Principio Attivo
Milk shake, Frullati, Estratti, Decotti
Micro cappuccino, Cappuccino, Cappuccino BV special

Toast:

- Fontina d'alpeggio € 10,00
- Roastbeef al punto rosa, salsa bernese € 10,00
- Prosciutto Savigni, riccioli di burro Oasi Dynamo, pomodoro fiorentino € 12,00
- Tonno, lattuga e pomodoro finissimo € 10,00
- Prosciutto toscano e emmenthal € 10,00

- Croque madame € 25,00
- Croque monsieur € 25,00

- **Club sandwich BV** € 25,00
(pane in cassetta, salsa Ringo's, pomodorini, arista marinata Maialeto, uovo Parisi sodo, mandorle)

- **Club sandwich veg BV** € 25,00
(pane alla curcuma, salsa mayo, pomodorini, cetriolo fresco, melanzane grigliate aglio e prezzemolo, cipolle caramellate)

- Serviti con giardiniera di Morgan, patate fiammifero o patata al cartoccio, salse artigianali

- **Burger di Chianina** € 25,00
(pane al vapore sesamo, bacon, lattuga, pomodori fiorentini, cheddar, cipolla caramellata, salsa Ringo's e uovo affrittettato Parisi)

- **Burger di lenticchie con panzanella primaverile** € 20,00
(pane al vapore sesamo, lattuga, pomodori fiorentini, cheddar, salsa mayo, panzanella a parte)

INSALATE:

Pomodoro	Patate	Pollo
Uovo	Champignon	Prosciutto toscano
Peperoni	Cuore di palma	Mozzarella
Cetriolo	Avocado	Emmenthal
Carote filangè	Mais	Gorgonzola
Fagioli	Acciuga	Pancetta affumicata
Crostini dorati	Tonno	Gamberetti
Spinacini	Zucchina	Misticanza
Indivia	Mela	Ananas
Olive	Noci	Ravanello
Nocciole	Mandorle	Pinoli
Uvetta	Semi di zucca	Semi di lino

Salse:

Vinaigrette, Vinaigrette balsamica, Svizzera,
olio EVO Cavozzoli Palazzo BelVedere e aceto di vino di Fuso

Composta a piacere con un massimo di 5 ingredienti,
nelle tre creazioni esclusive Ginori:

S	Oriente Italiano AZALEA	€ 8,00
M	Oriente Italiano IRIS	€ 10,00
XXL	Oriente Italiano MALACHITE	€ 18,00

Executive Chef Daniele Ciofi

- Zucchine, pomodori arrosto, gamberi e maionese al balsamico € 26,00
- Crumble di nocciole, scampo e lime € 28,00
- I colori del giardino (flan di spinacini, misticanze dell'orto e vinaigrette BV) € 14,00
- Tonno rosso, ravanelli e pompelmo rosa € 22,00
- Burrata, acciughe del Cantabrico e acqua di pomodoro Dal campo al banco € 18,00
- Fungo primaverile, menta e zucchini € 18,00
- Tabbouleh di farro, ravanelli e ciliegie € 15,00
- Prosciutto selezione Furlotti, Parma 24 mesi e melone bianco € 16,00
- Bruschetta al pomodoro € 8,00
- Bruschetta olio EVO Cavozzoli BV, aglio rosso di Nubia € 8,00
- Bruschetta di pane al cioccolato e sugo toscano di fegatini € 8,00

China @ Palazzo BelVedere

- Panino al vapore con filettino di cinta marinato € 10,00
- Panino al vapore bok choy e tofu € 10,00
- Panino al vapore, cinta, rucola spontanea, arachidi tostate € 12,00
- Ravioli ai gamberi (5 pz.) € 15,00
- Noodles in brodo con brasato al Brunello Biondi e Santi € 20,00
- Noodles piccanti di Sichuan € 14,00

- Pappa al pomodoro con emulsione al basilico € 10,00
- Spaghetti al pomodoro e basilico del nostro Orto € 14,00
- Spaghetti aglio, olio EVO Cavozzoli Palazzo BelVedere e peperoncino del nostro Orto € 12,00
- Tordelli al ragù di Cinta, pachino e rosmarino € 15,00
- Fritto di verdure di stagione € 20,00
- Fritto di mare e di paranza € 28,00
- Frittata (3 uova Parisi) con zenzero ed erbe dell'Orto BV € 20,00
- Pollo fritto con patate (ricetta originale di Baffo) € 25,00
- Sashimi di tonno, salmone, o ricciola, salse BV, riso, soya € 30,00
- Vitel tonn  con patate fiammifero € 16,00
- Bistecca Chianina * dal BBQ di legna s.q.
- Filetto di manzo alla griglia |al vino rosso o |all'aceto balsamico € 30,00

Executive Chef Daniele Ciofi

- Il piatto (della settimana) del MO|RENO
- Carrello dei formaggi selezione Carli, Zummo, Angela s.q.
- Tagliere con alta selezione di salumi Lenzi, Savigni e D'Antraccoli s.q.

L'isola di LUMEN

Terra	Spaghetti crudi di zucchini con salsa tzatziki al profumo di erba cipollina	€ 15,00
Acqua	Sformatino di ceci neri su letto di cetrioli	€ 15,00
Fuoco	Maltagliati triangolari semintegrali all'aglione e pomodoro piccante	€ 15,00
Aria	Crème brûlée alla pesca	€ 12,00

Il forno della PIZZA "TOSCANA"

- Focaccina sale & olio, Margherita, Napoli, Marinara, € 15,00
Prosciutto selezione Furlotti Parma 24 mesi, rucola e stracchino

DESSERT

- Crostata di crema e pinoli (piatto storico Belvedere / torta della Nonna) € 10,00
- Crème caramel € 10,00
- Crème brûlée Sirio € 14,00
- Cantucci BV e alla cioccolata Lunardi con Vinsanto Ama € 18,00
- Cheesecake di Ringo's con salsa di melograno € 15,00
- Cassatina Dai Dai al lampone, pinoli e menta (6 pz.) € 12,00



PALAZZO
BELVEDERE
HOTEL SPA & CITY RETREAT