

BELLEVUE SYRENE
1820



La Pergola
Restaurant

Cena

Benvenuti sulla terrazza della nostra casa

*Ogni nostro piatto esprime la cultura del territorio, i
sapori ed i profumi del mare e del nostro orto.*

*All of our dishes express the culture of our territory,
the tastes and the scents of the sea and of our
garden.*

*Chacun de nos plats exprime la culture de notre région,
les saveurs et senteurs de la mer et de notre potager.*

Per specifiche esigenze dietetiche o in caso di allergie, il responsabile di sala è a disposizione per le necessarie informazioni. Prego prendere visione della legenda degli allergeni all'ultima pagina.

For specific dietary requirements or in case of allergies, the restaurant manager is available for the necessary information. Please refer to the table of the allergens symbols on the last page.

Le directeur du restaurant est à votre disposition pour toute requête particulière en cas d'allergies. Vous trouverez un tableau des symboles pur les principaux allergènes en dernière page.

Menu Degustazione

L'insalata di mare in rete del pescatore 

Salade de fruits de mer

Seafood salad



La nostra pappa al pomodoro, mozzarella di bufala e

granella di tarallo 

Soupe à la tomate, mozzarella de bufflonne, grains de tarallo

Tomatoes soup, buffalo mozzarella and tarallo grains



Gnocchetti di patate alle vongole con zucchine in fiore e pesto di basilico 

Gnocchis de pommes de terre avec clovisses, fleurs de courgettes et pistou

Potato dumplings with clams, courgettes flowers and basil pesto



Riso "Carnaroli classico" ai gamberi profumato

al limone di Sorrento 

Risotto avec crevettes parfumées au citron de Sorrento

Risotto with shrimps, scented with Sorrento lemons



Branzino in salsa mediterranea 

Bar à la sauce méditerranéenne

Sea bass in Mediterranean sauce



La nostra riccia : 

Cono di pasta fillo, ricotta e cannella, sorbetto agli agrumi

Cornet de pâte filo, ricotta et cannelle, sorbet aux agrumes

Cone of phyllo dough, ricotta and cinnamon, citrus sorbet

€ 130,00

Wine pairing 4 calici € 60,00



Wine pairing 6 calici € 90,00



Antipasti

Selezione di crudo a cura dello Chef **   € 40,00
Poisson cru sélectionné par le Chef
Our Chef's selection of raw fish

L'insalata di mare in rete del pescatore *    € 27,00
Salade des fruits de mer
Seafood salad

Tonno in tempura, salsa di cipolle rosse di Tropea, € 27,00
scarola riccia e soya    
Thon en tempura, sauce à l'oignon rouge de Tropea, scarole frisée et soja
Tuna in tempura, Tropea red onion sauce, curly escarole and soya

La nostra pappa al pomodoro, mozzarella di bufala e
granella di tarallo   € 26,00
Soupe à la tomate, mozzarella de bufflonne, grains de tarallo
Tomatoes soup, buffalo mozzarella and tarallo grains

Il roast-beef e le sue salse, insalatina di rucola e
chips di pane*   € 27,00
Roastbeef et ses sauces, salade de roquette et frites de pain
The roast-beef and its sauces, rocket salad and bread chips

*Surgelato o congelato all'origine

**Abbattuto da fresco secondo normative vigente

Primi Piatti

Panciotti ripieni di ricotta e mozzarella ai 3 pomodorini e € 25,00

mozzarella liquida *   

Ravioli farcis de ricotta et de mozzarella avec 3 tomates cerises et de la mozzarella liquide
Stuffed ravioli with ricotta and mozzarella, 3 cherry tomatoes sauce and liquid mozzarella

Riso "Carnaroli classico" ai gamberi profumato

al limone di Sorrento *  

€ 28,00

Risotto avec crevettes parfumées au citron de Sorrento
Risotto with shrimps, scented with Sorrento lemons

Gnocchetti di patate alle vongole con zucchine in fiore € 28,00

e pesto di basilico    

Gnocchis de pommes de terre avec clovisses, fleurs de courgettes et pistou
Potato dumplings with clams, courgettes flowers and basil pesto

Paccheri con pesto di friggirelli, guanciale croccante, € 28,00

cozze tarantine e pecorino   

Macaronis au pesto de petit pouverons doux, bacon croustillant, moule de Taranto,
fromage tomme de brebis
Macaronis with sweet green peppers pesto, crispy bacon, Taranto mussels,
ewe's cheese

Spaghetti di Gragnano ai ricci di mare e salicornia **   € 32,00

Spaghetti de Gragnano aux orsins et salicorne
Spaghetti from Gragnano with sea urchins and glasswort

*Surgelato o congelato all'origine

**Abbattuto da fresco secondo normative vigente

Secondi piatti

Ricciola in crosta di pistacchio, salsa al pomodoro giallo e

taccole  

€ 35,00

Sériole en croûte de pistache, sauce de tomate jaune et mange-tout
Amberjack in pistache crust, yellow tomato sauce and snow peas

Branzino in salsa mediterranea



€ 35,00

Bar à la sauce méditerranéenne avec olives, câpres et tomates cerises
Sea bass in Mediterranean sauce with olives, capers and cherry tomatoes

Astice, provola, salsa bernese, julienne di zucchine e paprika



€ 36,00

Homard, fromage local, sauce béarnaise, pointes d'asperges et paprika
Lobster, provola cheese, Bernese sauce, asparagus tips and paprika

Filetto di manzo e la sua salsa, finocchi gratinati e patate



€ 35,00

Filet de bœuf poêlé, fenouil au gratin et pommes de terre
Pan fried beef fillet, grated fennels and potatoes

Costine di agnello scottate al timo,



€ 35,00

salsa di carote e patate novelle

Côtelettes d'agneau poêlé au thym, sauce de carottes et pommes de terre nouvelles
Thyme pan fried lamb ribs, carrots sauce and potatoes

*Surgelato o congelato all'origine

**Abbattuto da fresco secondo normative vigente

Dessert

Foresta nera :   

*Mousse al cioccolato fondente, confettura all'amarena, biscotto al cacao
bagnato al Maraschino, sorbetto alla ciliegia* € 14,00

*Mousse au chocolat fondant, confiture de cerises noire, biscuit au cacao au Maraschino,
sorbet aux cerises*

*Dark chocolate mousse, black cherries jam, chocolate bisquit with Maraschino,
cherries sorbet*

Tiramisù :   

Classico Tiramisù, crema al mascarpone e gelato al caffè € 12,00

Tiramisù traditionnel, crème au mascarpone, glace au café

Traditional Tiramisù, mascarpone cream, coffee ice cream

Crème brûlée:   

Crème brûlée accompagnata da lingue di gatto e gelato alla vaniglia € 12,00

Crème brûlée avec langues de chat et glace à la vanille

Crème brûlée with cat tongues cookies and vanilla ice cream

Carpaccio di frutta :    

Carpaccio di frutta di stagione su cake e crema al limone, sorbetto e gel all'albicocca € 12,00

Carpaccio de fruit frais, tarte et crème au citron, sorbet et gelée à l'apricot

Fresh fruit carpaccio, cake and lemon cream, sorbet and apricot jelly

La nostra riccia :  

Cono di pasta fillo, ricotta e cannella, sorbetto agli agrumi € 12,00

Cornet de pâte filo, ricotta et cannelle, sorbet aux agrumes

Cone of phyllo dough, ricotta and cinnamon, citrus sorbet

Costi inclusivi di iva e servizio al 10%
Rates inclusive of VAT and 10% service charge
TVA et service de 10% inclus

“Quod ali cibus est, aliis fuit acre venenum”

“Ciò che per qualcuno è nutrimento, per altri può essere veleno”

“What is the food to one, is to others bitter poison”

“Ce qui nourrit les uns, peut empoisonner les autres”

Tito Lucrezio Caro

LEGENDA ALLERGENI - ALLERGENS TABLE – TABLEAU DES ALLERGENES



Sedano
Celery
Céleri



Glutine
Gluten
Gluten



Crostacei
Crustaceans
Crustacés



Uova
Eggs
Oeufs



Molluschi
Shell fish
Mollusques



Senape
Mustard
Moutarde



Frutta a guscio
Nuts
Fruit à coque



Arachidi
Peanuts
Cacahuètes



Pesce
Fish
Poisson



Lupini
Lupins
Lupins



Latte
Milk
Lait



Anidride
solforosa
Sulphur dioxid
Dioxyde de
soufre



Soya
Soy beans
Soja



Semi di Sesame
Sesame
Sèsame



OFFICIAL PARTNERS 2023

BELLEVUE  SYRENE
1820