

BELLEVUE SYRENE
1820



La Pergola
Restaurant

Snack Lunch

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 notre plat
exprime la culture de la région,
les saveurs et les senteurs
de la mer et de notre jardin.*

INSALATE, SNACKS E..... SALADS, SNACKS AND.....

Insalata Syrene € 16,00

Insalata verde, pomodori, uovo sodo ,olive, e pollo
Green salad with tomatoes ,boiled eggs,olives and chicken

Insalata con tonno e anelli di cipolla € 16,00

Mixed salad with tuna-fish and onions

Insalata di pomodorini e mozzarella € 16,00

Cherry-tomato salad with local mozzarella cheese

Veli di salmone affumicato *con rucola e salsa chimichurri* € 17,00

Thin slices of smoked Salmon with rucola-salad
and chimichurri sauce

Pizza Margherita € 15,00

Pizza with tomato sauce and mozzarella

Club Sandwich vegetariano € 14,00

Zucchine, melanzane, peperoni, pomodori, lattuga
Sandwich with zucchini, eggplants and sweet peppers,
tomatoes and lettuce salad

Club Sandwich € 16,00

Bacon, uovo sodo, pollo, maionese, pomodori, lattuga
Sandwich with bacon, hard-boiled eggs,chicken, mayonnaise,
tomatoes and lettuce salad

Caesar Salad € 16,00

PASTE

Pasta dishes

Ravioli alla caprese € 20,00  
Homemade ravioli with fresh cheese and tomato sauce

Spaghetti alle vongole € 24,00  
Spaghetti with clams



Tagliolini di pasta fresca
con gamberi al profumo di limone € 24,00   
Homemade thin tagliolini with shrimps in lemon sauce

Paccheri ai sapori di mare € 24,00  
Paccheri macaroni pasta with seafood

SECONDI

Main courses

Filetto di Pescato del Golfo alla griglia
con verdure di stagione € 28,00  
Grilled Local white fish fillet with seasonal vegetables

Frittura di gamberi e calamari
con insalatina verde € 28,00  
Fried shrimps and squid with green salad

Tagliata di filetto di manzo con rucola,
pomodorini e scaglie di parmigiano € 28,00 
Grilled slices of beef fillet with rucola salad,
cherry tomatoes and parmesan slivers

DESSERT

Delizia al limone     € 10,00
Sponge cake with lemon cream

*Babà al Rum in salsa all'arancia,
crema pasticciera e frutta fresca*     € 10,00
Rhum Baba with orange sauce, pastry cream and fresh fruit

*Caprese al cioccolato
con gelato alla vaniglia*     € 10,00
Chocolate almond cake with vanilla ice cream

Tagliata di frutta di stagione € 10,00
Seasonal fruit salad

LE PROPOSTE GIORNALIERE DEL NOSTRO CHEF...

Costi inclusivi di iva e servizio al 10%
Rates inclusive of vat and 10% service charge

“Quod ali cibus est, aliis fuit acre venenum”

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

“What can be nourishment for some, may be poison for others”

“Qu'est-ce que pour certains est de la nourriture, pour d'autres, il peut être poison”

Tito Lucrezio Caro

**LEGENDA ALLERGENI - ALLERGENS LEGEND –
LEGENDE ALLERGENES**



Sedano
Celery
Céleri



Glutine
Gluten
Gluten



Crostacei
Crustacea
ns
Crustacés



Uova
Eggs
Oeufs



Mollusch
i
Shell fish
Mollusqu
e



Senape
Mustard
Moutard
e



Semi di
sesamo
Sesam
Sesame



Arachidi
Peanuts
Cacahuet
es



Pesce
Fish
Poisson



Lupini
Lupins
Lupins



Latte
Milk
Lait



Anidride
solforos
a
Suphur
dioxid
Dioxyde
de
soufre



Soya
Soy beans
Soya



Frutta a guscio
Nuts
Noix



MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Hennessy

GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Dom Pérignon

MONKEY 47
CHAMPAGNE DRY ICE

ABSOLUT ELYX

DUVAL-LEROY
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
TAITTINGER

ACQUA PANNA
VINO DI SICILIA
& PELLEGRINO

TAYLOR'S

CHAMPAGNE
POMMERY

ORLANE
PARIS

BLANCPAIN
MAISON FONDÉE EN 1805

PONANT

OFFICIAL PARTNERS 2023