

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

Piramide di polpo e seppie all'insalata  
con lamelle di mandorle tostate

Salade de pulpe et seiches avec amandes effilées grillées
Octopus and cuttlefish salad with toasted almonds flakes



Zuppa di cipolle bianche, guanciale croccante e tarallo di Agerola 

Soupe à l'oignon blanc, bacon croustillant et Tarallo de Agerola
White onion soup, crispy bacon and local tarallo



Tagliolini di pasta fresca al tartufo nero pregiato   

Tagliolinis de pâtes fraîches au truffe noir prisée
Fresh tagliolini with prized black truffle



Il riso e il mare    

Risotto aux fruits de mer
Seafood risotto



Baccalà in tempura, scarole, olive,    
pinoli e uvetta sultanina

Tempura de morue avec scaroles, olives pignons et raisins de Smyrne
Salt cod tempura with Batavian endives, olives pine nuts and sultanas





Cheese-cake fragole, frutti rossi e mandorla :    

Cheese cake su streusel alla mandorla, salsa ai frutti rossi, macedonia e gelato alla fragola
Cheesecake sur amande streusel, sauce aux fruits rouges, macedoine et glace aux fraises
Cheese cake on almond streusel, wild berries sauce, fruit salad and strawberry ice cream

€ 130,00

Antipasti

Il crudo di mare: di mare,   € 40,00
**Ostriche Gillardeau, tartufi di mare, scampo,
gambero rosso di Mazara del Vallo**
*Poisson cru (Huîtres Gillardeau, praire vénus, langoustine et ecrevisse de Mazara del Vallo
Raw fish (Gillardeau oyster) venus clams, scampo and prawn from Mazara del Vallo*

Astice al vapore, vellutata di patate ed emulsione di ortaggi   € 27,00
*Homard à la vapeur, velouté de pommes de terre et sauce aux légumes
Steamed lobster, cream of potatoes and vegetables sauce*

Piramide di polpo e seppie all'insalata   € 26,00
con lamelle di mandorle tostate
*Salade de pulpe et saiches avec amandes effilées grillées
Octopus and cuttlefish salad with toasted almonds flakes*

Speck d'oca affumicato, insalatina di asparagi verdi e ricotta di bufala  € 24,00
*Jambon fumé d'oie, salade d'asperges et fromage blanc de bufala
Smoked goose ham, asparagus salad and bufala ricotta*

Zuppa di cipolle bianche, guanciaie croccante e tarallo di Agerola  € 22,00
*Soupe à l'igno blanc, bacon croustillant et Tarallo de Agerola
White oignon soup, crispy bacon and local tarallo*

Primi Piatti

*Spaghetti di Gragnano con tartufi di mare,
limone di Sorrento e velli di provolone del monaco*



€ 27,00

*Spaghettis de Gragnano aux praires vénus, citron de Sorrento
et ecailles de fromage demi-dur*

*Spaghetti from Gragnano with venus clams,
local lemon and slivers of medium/hard cheese*

Il riso e il mare



€ 28,00

Risotto aux fruits de mer

Seafood risotto

*Gnocchetti di patate in salsa di zucca
e scorfano del Tirreno*



€ 26,00

Gnocchis de pommes de terre en sauce au potiron et rascasse de la mer tyrrénienne

Potato dumplings in pumpkin sauce

and scorpion fish of the Tyrrhenian sea

Tagliolini di pasta fresca al tartufo nero pregiato



€ 28,00

Tagliolinis de pâtes fraîches au truffle noire prisée

Fresh tagliolini with prized black truffle

*Panciotti ripieni di ricotta e mozzarella,
pomodoro San Marzano e basilico*



€ 24,00



Raviolis de fromage blanc et mozzarella, tomate San Marzano et basilic

Stuffed ravioli with ricotta and mozzarella,


San Marzano tomatoes and basil

Secondi

Zuppa di pesce, molluschi, crostacei e frutti di mare    € 40,00
Soupe de poissons, mollusques, crustacés et fruits de mer
Fish chowder with white fish, molluscs, crustaceans and sea food

Pescato del giorno in meringa di sale,   *patate al vapore e maionese al limone* Min 2 pax € 80,00
Poisson blanc du jour en croûte de sel,
pommes de terre à la vapeur et mayonnaise de citron
Baked local white fish of the day in a salt crust,
steamed potatoes and lemon mayonnaise

Baccalà in tempura, scarole, olive,     € 30,00
pinoli e uvetta sultanina
Tempura de morue avec scaroles, olives pignons et raisins de Smyrne
Salt cod tempura with Batavian endives, olives pine nuts and sultanas





Filetto di manzo in salsa al pepe verde,  € 30,00
ricci di patate e verdure di stagione
Filet de boef poêlé, sauce poivre vert, pommes de terre, légumes de saison
Pan fried beef fillet with green pepper sauce, potatoes and seasonal vegetables

Rollé di tacchino in porchetta, cavoletti di Bruxelles e patate  € 30,00
Roulé de dinde rôti farci avec saucisses de porc,
choux de Bruxelles et pommes de terre
Roast turkey roll filled with pork sausage, Brussels sprouts and potatoes

Dessert

Millefoglie Rum, pera e cannella :     € 12,00
Millefoglie con crema leggera al rum, sorbetto e pera alla cannella caramellata
Millefeuille au rhum, sorbet et poires à la cannelle caramélisés
Millefeuille with light rum cream sorbet and caramelized cinnamon pears

Cheese-cake fragole, frutti rossi e mandorla :     € 12,00
Cheese cake su streusel alla mandorla, salsa ai frutti rossi, macedonia e gelato alla fragola
Cheesecake sur amande streusel, sauce aux fruits rouges, macedoine et glace aux fraises
Cheese cake on almond streusel, wild berries sauce, fruit salad and strawberry ice cream

Sfera al mascarpone con cuore di savarin al caffè, savoiaro e gelato al cappuccino     € 12,00
Sphère de mascarpone fourré de savarin au café, savoyard et glace au cappuccino
Mascarpone sphere filled with coffee savarin, sponge biscuits and cappuccino ice cream

Bavarese cioccolato, arancia e gianduia :     € 12,00
Bavarese al cioccolato fondente, cuore all'arancia, cake alla nocciola, gelato alla gianduia
Bavarois au chocolat noir, cœur à l'orange, gateau au noisette et glace gianduia
Dark chocolate bavarian cream, orange heart, hazelnut cake and gianduia ice cream

Caramello, banana e curry :     € 12,00
Crema cotta al caramello, frolla al curry, banana caramellata e sorbetto banana e curry
Crème brûlée au caramel, sablé au curry, bananes caramélisés et sorbet à la banana et curry
Broiled custard with caramel, curry cookie, caramelized bananas and banana and curry 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 fuat 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
Suphur dioxid
Dioxyde de
soufre



Soya
Soy beans
Soja



Semi di Sesame
Sesame
Sèsame



Hennessy



ABSOLUT ELYX



ORLANE
PARIS



OFFICIAL PARTNERS 2023

