

# ristorante belvedere

bassano del grappa

## CORPORATE DINNERS 2017



### TIEPOLO

#### *Primavera / Estate*

*Selezione di salumi veneti con verdure e polenta  
Strozzapreti con melanzane e ricotta affumicata  
Tagliata di pollastra al tartufo nero  
con funghi misti e rösti di patate  
Cremoso alle nocciole con spuma al caffè  
Vini selezione Belvedere, acqua e caffè*

#### *Autunno / Inverno*

*Crema bruciata alla zucca con speck e petali di pane  
Risotto al radicchio e tastasale  
Medaglione di maiale al prosciutto e Asiago  
con patate rustiche e cipollini  
Strudel ai frutti di bosco e panna dolce  
Vini selezione Belvedere, acqua e caffè*

### VERONESE

#### *Primavera / Estate*

*Millefoglie con caprino, verdure  
e salsa ai pomodorini arrostiti  
Risotto con piselli e maggiorana  
Gnocchi di ricotta con sfilacci di faraona  
e salsa al prezzemolo  
Roastbeef di vitello al pepe rosa  
con patate al forno e zucchine saltate  
Semifreddo ai frutti di bosco  
con crema inglese e biscottini al cioccolato  
Vini selezione Belvedere, acqua e caffè*

#### *Autunno / Inverno*

*Polenta morbida con Sopressa vicentina  
e Asiago DOP  
Orzotto alla zucca e rosmarino  
Tagliatelle all'uovo con ragù di cortile  
Guancetta di manzo cotta a bassa temperatura  
con purè di patate e verdure saltate  
Tortino morbido al cioccolato  
con zuppeta di pere  
Vini selezione Belvedere, acqua e caffè*

**BONOTTO Hotel Belvedere**

Viale Delle Fosse, 3  
Tel. 0424 529.845 Fax 0424 529.849  
belvederehotel@bonotto.it

**Ristorante Belvedere**

Viale Delle Fosse, 1  
Tel. 0424 524988 Fax 0424 522.187  
ristorantebelvedere@bonotto.it

**BONOTTO Hotel Palladio**

Via Gramsci, 2  
Tel. 0424 523.777 Fax 0424 524.050  
palladiohotel@bonotto.it

# ristorante belvedere

bassano del grappa

---

---

## MANTEGNA

### *Primavera / Estate*

*Parmigiana di melanzane  
con mozzarella di bufala e pomodoro candito*

*Panzerotti ai funghi porcini con pesto di rughetta*

*Risotto con piselli e tartufo*

*Tagliata di scottona al rosmarino  
con patate al forno e zucchine gratinate*

*Semifreddo al pistacchio  
con salsa al cioccolato e caffè*

*Vini selezione Belvedere, acqua e caffè*

### *Autunno / Inverno*

*Culatello con pan brioche  
e confettura di cipolla di Tropea*

*Tortelli rustici al capriolo  
con riduzione al cabernet e julienne di verdure*

*Risotto con carciofi e scamorza affumicata*

*Maialino croccante con spuma alla senape  
schiacciata di patate e radicchio brasato*

*Tiramisù al bicchiere*

*Vini selezione Belvedere, acqua e caffè*

## TIZIANO

### *Primavera / Estate*

*Piovra arrostita con patate e stracciatella*

*Risotto scampi e champagne*

*Crema di piselli con seppioline saltate*

*Filetto d'orata all'acqua pazza  
con giardinetto di verdure*

*Carpaccio d'ananas  
con mantecato alla vaniglia e rum*

*Vini selezione Belvedere, acqua e caffè*

### *Autunno / Inverno*

*Capesante scottate con crema di zucca  
e riduzione al balsamico*

*Risotto con gamberi e cipolla di Tropea*

*Strozzapreti con cozze e crema di fagioli*

*Filetto di branzino in crosta di patate  
con giardinetto di verdure*

*Zuppetta d'agrumi con babà e mousse alla vaniglia*

*Vini selezione Belvedere, acqua e caffè*



**BONOTTO Hotel Belvedere**

Viale Delle Fosse, 3  
Tel. 0424 529.845 Fax 0424 529.849  
belvederehotel@bonotto.it

**Ristorante Belvedere**

Viale Delle Fosse, 1  
Tel. 0424 524988 Fax 0424 522.187  
ristorantebelvedere@bonotto.it

**BONOTTO Hotel Palladio**

Via Gramsci, 2  
Tel. 0424 523.777 Fax 0424 524.050  
palladiohotel@bonotto.it

# ristorante belvedere

bassano del grappa

---

---

## APERITIVI

### *Pastello Primavera / Estate*

Prosecco di Valdobbiadene  
Succhi agli agrumi, acqua minerale  
Cuori di verdure in tempura, Sfogliatine calde ai più sapori  
Olive di spagna giganti

### *Pastello Autunno / Inverno*

Prosecco di Valdobbiadene  
Succhi agli agrumi, acqua minerale  
Cuori di verdure in tempura, Sfogliatine calde ai più sapori,  
Croccante di formaggio

### *Acquerello Primavera / Estate*

Prosecco di Valdobbiadene, Succhi agli agrumi, acqua minerale  
Spiedini mignon alla caprese  
Trilogia di crostini:  
crostino di pane tostato con mousse di verdure  
crostino di pane nero con salmone affumicato selvaggio con  
burro all'erba cipollina  
crostino con prosciutto crudo di Sauris e burro ai fichi

### *Acquerello Autunno / Inverno*

Prosecco di Valdobbiadene, Succhi agli agrumi, acqua minerale  
Sfogliatine calde ai più sapori  
Trilogia di crostini:  
crostino di pane tostato con mousse di verdure  
crostino di pane nero con salmone affumicato selvaggio con  
burro all'erba cipollina  
crostino con prosciutto crudo di Sauris e burro ai fichi

## Il Ristorante

Il Belvedere è il nome che racchiude in sé la **tradizione** e la storia della ristorazione a Bassano. Una tradizione che la famiglia Bonotto e lo staff perpetuano con la professionalità, la cordialità, la cortesia e l'attenzione nel servizio di sempre. Propone una **cucina tipica**, fatta di **sapori naturali**: prodotti freschi di stagione e un pizzico di creatività, con produzione casalinga di pasta e dessert. Oltre ai menù proposti, i nostri Chef sono a completa disposizione per elaborare **soluzioni personalizzate** in base alle Vostre preferenze ed esigenze di budget.

## Le nostre Sale

Disponiamo di 4 sale per la ristorazione per un totale di 400 posti a sedere; la più grande, la nostra Sala Chanel, può ospitare fin o a 260 commensali.

**Sala Diamante:** fino a 70 posti  
**Sala Duse:** fino a 40 posti;  
**Salone '800:** fino a 100 posti;  
**Sale Chanel:** modulabile da 60 fino a 260 persone.

## Parcheggio

**per auto o bici:** garage interno, oppure presso il BONOTTO Hotel Palladio.

**Per Bus:** fronte ingresso (pubblico) o presso il BONOTTO Hotel Palladio (privato)

## Condizioni

I gruppi s'intendono con minimo 15 partecipanti e si accettano solo su prenotazione.

### BONOTTO Hotel Belvedere

Viale Delle Fosse, 3  
Tel. 0424 529.845 Fax 0424 529.849  
belvederehotel@bonotto.it

### Ristorante Belvedere

Viale Delle Fosse, 1  
Tel. 0424 524988 Fax 0424 522.187  
ristorantebelvedere@bonotto.it

### BONOTTO Hotel Palladio

Via Gramsci, 2  
Tel. 0424 523.777 Fax 0424 524.050  
palladiohotel@bonotto.it