

GASTRONOMIA

Belvedere reabre portas para uma viagem aos sabores de Itália



Por **NEW MEN** – 19 de Setembro, 2023 – Actualizado: 19 de Setembro, 2023 4 Mins Leitura

PARTILHAR



Com uma vista privilegiada sobre o oceano que banha a baía de Cascais, o restaurante Belvedere reabre as suas portas com um espaço totalmente renovado e uma nova carta que convida a experimentar a cozinha italiana autêntica e sofisticada.

Localizado em Cascais, na antiga casa do **último Rei de Itália – Humberto II** – apresenta os sublimes sabores deste país, com os ingredientes mais frescos e sem nunca perder a autenticidade das receitas tradicionais e um toque de elegância.

O céu e o mar de Cascais misturam-se no horizonte em harmonia perfeita com o ambiente intimista do restaurante e a mesa, onde cada prato é uma experiência memorável e cada visita é certamente uma surpresa.

A carta é assinada por **Luís Sousa, Chef Executivo do Grande Real Villa Itália Hotel & Spa**, especialista em cozinha mediterrânica pelo **Culinary Institute of America**, que convida a uma viagem feita de sabores e saberes tradicionalmente italianos, do mar e da terra, que resultam em receitas sublimes.

Para acompanhar a refeição não poderia faltar uma carta de vinhos especial. E esta promete uma viagem por todas as regiões da Itália, composta apenas por vinhos de pequenos produtores muito exclusivos, que dão a conhecer a qualidade do vinho italiano. A carta foi criada por **Rodolfo Tristão**, um dos **sommeliers** mais premiados em Portugal, professor na **Escola Superior de Hotelaria do Estoril** e consultor de gastronomia e vinhos.

Tra Mare e Terra, uma carta que se divide entre o mar e a terra e torna difícil a escolha. Na **Primi Instanti** (entradas), prometem abrir o apetite e deixar água na boca o **fritto misto di mare** (frito misto do mar), o **carpaccio di manzo** (carpaccio de novilho) e o **gamberi tigre alla griglia, aglio nero e pesto di pomodori secchi al basilico** (camarão tigre grelhado, alho negro e pesto de tomate seco com manjeriço).

Para os fréis adeptos de massa (e não só), esta carta não deixará ninguém indiferente. São algumas das opções o **linguine all'astice** (linguine com lavagante), o **rigatoni alla gricia** (rigatoni com bochecha de porco fumada, pecorino romano e pimenta) ou o **risotto carnaroli "riso principato di lucedio" agli asparagi con capasanta brasata e lime** (risoto carnaroli "riso principato di lucedio" de espargos com Vieira braseada e lima).



No **Mar**, destaca-se o **triglie con finocchi e salsa di fegato** (salmonete com funcho e molho de figados), o **cacciucco alla livornese** (guisado de peixe e marisco à moda de Livorno) e o **polpo fritto con dragoncello, arancia rossa e bottarga** (polvo frito com estragão e toranja).

Na **Terra**, as opções passam pela **tagliata di manzo** ("tagliata" de novilho), o **carré di agnello con pistacchio** (carré de borrego com pistácios), a **cotoletta di vitello alla milanese** (costeleta de vitela



milanesa) e o *porchetta di malalino da latte* (leitão assado) são os principais destaques, e o acompanhamento fica à escolha do cliente, onde a *verdure alla griglia con pesto* (legumes grelhados com pesto), a *patate al forno con taleggio* (batata assada com taleggio) e a *tagliolini al tartufo* (tagliolini trufado).

Quem preferir um dos pratos vegetarianos pode optar pela *lasagne alla portofino* (lasanha de pesto), o *risotto di zucca, gorgonzola e noci* (risoto de abóbora com gorgonzola e nozes) e a *malfatti al pomodoro* (almondegas de ricotta e espinafres com molho de tomate) são alguns exemplos.

Per finire (para o fim), qualquer uma das sobremesas é uma ótima escolha: a *torta meringata al limone* (tarte de limão e merengue), a *pannacotta di vaniglia alla marmellata di tabarbaro* (pannacotta de baunilha e compota de ruibarbo), o *tiramisu* e os *gelati e sorbetti artigianali* (sorvetes e gelados artesanais).

O **Belvedere**, do **Grande Real Villa Itália Hotel & Spa**, vai estar **aberto todos os dias** a partir das 19h, e o serviço de **jantar funcionará até às 23h**.



← ARTIGO ANTERIOR

Amoreiras 360° Panoramic View e Fundação Make-A-Wish Portugal levam crianças à Disneyland Paris

PRÓXIMO ARTIGO >

Dicas para um regresso à rotina saudável



New Men

Somos uma equipa dinâmica, que preza pelo rigor e credibilidade. A união ajuda-nos a trabalhar de forma mais proativa e eficiente. A comunicação é o nosso forte, tanto para transmitir informação aos nossos leitores como entre nós. Diferenciamo-nos pelos conteúdos exclusivos.

ARTIGOS RELACIONADOS



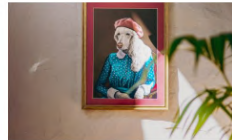
Saiba qual é o vencedor da prova O Melhor Pastel de Nata 2023

30 de Setembro, 2023



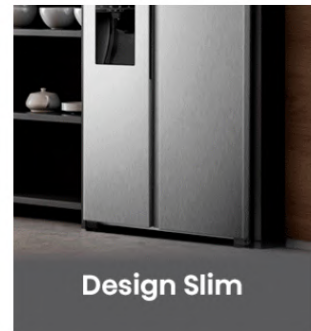
BOMBAY SAPHIRE lança edição limitada com novo rótulo inspirado nos produtos botânicos 100% sustentáveis da marca

30 de Setembro, 2023



Amélia, a namorada do Nicolau, chega à Foz com uma carta repleta de novos sabores

29 de Setembro, 2023



✉ newmen@yourbranding.pt

☎ (+351) 211 358 184

📷 Instagram

📘 Facebook

📄 Políticas de Privacidade

🍪 Políticas de Cookies



Tarifas do gás natural subirão no mercado regulado

3 de Outubro, 2023



Insparya junta-se a Lucas with Strangers para mudar a vida de mais uma pessoa

3 de Outubro, 2023



Preço das casas em Portugal desceu 0,5% no terceiro trimestre

3 de Outubro, 2023



35% das reservas online de restaurantes em Portugal foram feitas por turistas internacionais

3 de Outubro, 2023