



BELVEDERE®

Menù DEL GELATO





GELATIERI DAL 1978

Il nostro gelato artigianale viene prodotto ogni giorno dal Maestro Gelatiere nel nostro laboratorio a vista situato al centro del locale.

Utilizziamo solo ingredienti di alta qualità e le migliori materie prime.

Ci impegniamo a mantenere vive e autentiche le antiche ricette che rendono il Belvedere una rinomata e indiscussa eccellenza del territorio nella produzione di gelato artigianale.

La passione e dedizione che mettiamo in ogni creazione si riflettono nel gusto del nostro gelato: un'esperienza che vogliamo condividere con i nostri clienti.





*Nel cuore del nostro locale, la tradizione
si fonde con la maestria artigianale.
Scopri come nasce il vero gelato nel
nostro laboratorio a vista.*





LE COPPE GELATO

Crea la tua armonia di sapori con le nostre coppe gelato

La coppa Belvedere

9.00

QUATTRO GUSTI A SCELTA + PANNA

SOLO ZABAIONE

12.00

La coppa Classica

7.00

TRE GUSTI A SCELTA + PANNA

SOLO ZABAIONE

8.50

La coppa Brownies

8.50

TRE GUSTI A SCELTA + BROWNIES + PANNA

Solo per i più piccoli

4.00



COPPETTA BABY

DUE GUSTI A SCELTA (ECCETTO GUSTI ALCOLICI) + PANNA



WAFER BABY

DUE GUSTI A SCELTA (ECCETTO GUSTI ALCOLICI) + PANNA

PER TUTTE LE COPPE DOPPIA PANNA +1.00





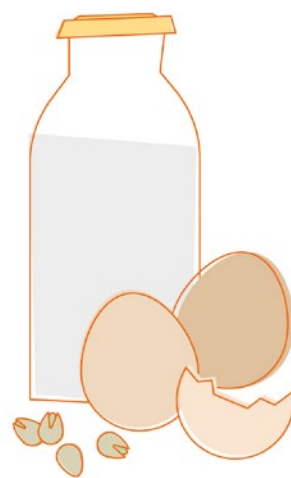
MATERIE PRIME DI QUALITÀ

*La nostra filosofia è semplice:
utilizzare solo materie prime di
alta qualità per creare un gelato
eccezionale.*

Crediamo che la qualità delle materie prime sia essenziale per creare un gelato davvero eccezionale. Ogni passo del nostro processo di produzione è improntato all'eccellenza: dall'accurata selezione degli ingredienti alla tecnica del Maestro Gelatiere.

La nostra frutta fresca è selezionata con cura, garantendo il massimo sapore e la freschezza ai nostri gelati e ogni varietà di cioccolato è attentamente selezionata per garantire una perfetta armonia di sapori.

Ci impegniamo a mantenere questi elevati standard di qualità, perché vogliamo offrire un'esperienza straordinaria ogni volta che assapori uno dei nostri gelati artigianali.





I NOSTRI GUSTI

I gusti che puoi scegliere per la tua coppa gelato

— AMARENA (VARIEGATO)

— AMARETTO

— BISCOTTO

— CAFFÈ

— CANNELLA

— CANNOLO SICILIANO

— CARAMELLO SALATO

— CIOCCOLATO AL LATTE

— CIOCCOLATO AL RUM

— COCCO

— CREMA

— FIOR DI LATTE

— GIANDUIA

— LIQUIRIZIA

— MALAGA

— MARRON GLACÉ

— MENTA E CIOCCOLATO

— NOCCIOLA

— PISTACCHIO

— STRACCIATELLA

— TIRAMISÙ

— TORTA SACHER

— YOGURT

— YOGURT E FICHI CARAMELLATI

— ZABAIONE

*Gusti senza latte per
intolleranti e vegani*

— ANANAS

— BANANA

— CIOCCOLATO FONDENTE

— CIOCCOLATO FONDENTE

ALL'ARANCIA

— FRAGOLA

— FRUTTI DI BOSCO

— LAMPONE

— LIMONE

— MANGO

— MELONE

*La qualità per noi è una scelta quotidiana: lavoriamo solo con materie
prime fresche e selezionate. Alcuni gusti potrebbero non essere disponibili
per rispetto della stagionalità.*





Zabaione: l'antica ricetta

Custodita gelosamente dal Belvedere

Ogni giorno, il nostro Maestro Gelatiere dedica il suo tempo alla preparazione del famoso zabaione, seleziona le migliori uova e le unisce abilmente al Marsala DOC. Questa meticolosa fusione di ingredienti segue l'antica ricetta custodita gelosamente dal Belvedere, incarnando una tradizione culinaria che risale al secolo scorso.

COPPA ZABAIONE

8.50

Scopri il nostro tesoro culinario: la coppa di gelato allo zabaione.

AFFOGATO ZABAIONE

9.50

Assapora il nostro irresistibile gelato allo zabaione, una delizia che puoi personalizzare con liquori o espresso.

COPPA BROWNIE ZABAIONE

10.00

La nostra coppa di gelato allo zabaione, arricchita con irresistibile crumble di brownie. Un connubio di sapori unico.

COPPA BELVEDERE ZABAIONE

12.00

Esperienza per veri intenditori.

DOPPIA PANNA +1.00





Fondente all'arancia

Il gusto premiato al *Gelato Festival 2019*

Prova l'eccezionale gelato al Cioccolato Fondente all'Arancia, insignito del prestigioso premio al Gelato Festival nel 2019. Realizzato con cioccolato fondente di prima scelta, abilmente mescolato con scorze di arance italiane attentamente selezionate. Ogni assaggio è un'esperienza che esalta la perfezione del gusto e la qualità delle materie prime.

Caramello salato

Il gusto vincitore della trasmissione *"Tre Gelaterie, L'Eccellenza del gusto"*

Nel 2020, il nostro Maestro Gelatiere ha creato il gusto Caramello Salato, subito apprezzato dai nostri affezionati clienti! Con questa novità il Belvedere ha ottenuto un prestigioso riconoscimento: il celebre Maestro Gelatiere Gianpaolo Doti lo ha premiato nel 2023 come vincitore della tappa romana nella trasmissione 'Tre gelaterie, l'Eccellenza del Gusto'.

COPPA SELEZIONE

7.00

Scopri l'armonia nella nostra Coppa Selezione, che fonde i nostri gusti più famosi: zabaione, fondente all'arancia e caramello salato.

DOPPIA PANNA +1.00





DOLCI AL CUCCHIAIO

Un grande classico, in tre varianti golose!

TIRAMISÙ CLASSICO

6.50

La ricetta tradizionale al caffè, con crema al mascarpone vellutata e una spolverata di cacao amaro. Un gusto intramontabile!

TIRAMISÙ ZABAIONE

6.50

Una variante speciale con il nostro Zabaione artigianale, preparato da oltre 100 anni con uova fresche e Marsala DOC.

TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE (SECONDO DISPONIBILITÀ)

6.50

La freschezza delle fragole di stagione incontra la delicatezza della crema al mascarpone. Perfetto per l'estate.

Ti è piaciuto?

PORTALO ANCHE A CASA

CUPOLOTTO MEDIUM

15.00

CUPOLOTTO LARGE

25.00





FRAPPÈ E AFFOGATI

Abbinamenti imperdibili per i più golosi

I frappè

LA MERENDA IDEALE PER I PIÙ GOLOSI

IL GUSTO ZABAIONE NON È DISPONIBILE PER I FRAPPÈ, POICHÉ NON ADATTO A QUESTA PREPARAZIONE. SCONSIGLIAMO INOLTRE IL FIOR DI LATTE, PERCHÉ IL RISULTATO SAREBBE SIMILE A UN SEMPLICE LATTE FREDDO.

LATTE FRESCO +	6.00
UNO O DUE GUSTI DI GELATO +	
PANNA	

<i>Con latte senza lattosio o soia</i>	+1.00
--	--------------

Gli affogati

UN TOCCO EXTRA DI GUSTO

TRE GUSTI DI GELATO A SCELTA + PANNA	8.00
---	-------------

Affogati a scelta con _____

ESPRESSO, BRANDY, GRAND MARNIER, RUM, VODKA

AFFOGATO SOLO ZABAIONE	9.50
-------------------------------	-------------

PER GLI AFFOGATI DOPPIA PANNA +1.00





GRANITE

L'originale ricetta siciliana

Al Belvedere celebriamo l'arrivo della stagione estiva nel nostro laboratorio con l'arte delle granite siciliane. Solo ingredienti dalla natura e pregiato caffè, senza l'aggiunta di ghiaccio e sciroppi.

Le granite

GRANITA 100% CAFFÈ CON PANNA

7.00

Comunicare al momento dell'ordine se non si gradisce la panna

GRANITA ALLA MANDORLA

7.00

GRANITA ALLA FRAGOLA

6.00

GRANITA AL LIMONE

6.00

*Le nostre granite sono un piacere stagionale,
disponibili da Maggio a Settembre, per garantire
sempre freschezza e qualità*





GELATO TAKE-AWAY

La bontà del nostro gelato, dove vuoi

I bauletti

IL GUSTO DEL NOSTRO GELATO A CASA TUA

2/3 PERSONE

15.00

4/5 PERSONE

23.00

6/8 PERSONE

28.00

9+ PERSONE

38.00

I bauletti Zabaione

L'ANTICA RICETTA DEL BELVEDERE DA GUSTARE A CASA

2/3 PERSONE

20.00

4/5 PERSONE

30.00

6/8 PERSONE

40.00

9+ PERSONE

50.00

*È possibile **ordinare dal tavolo** i gusti di gelato preferiti in
contenitori termici a portar via.*



L'ARTE
del buon
gelato.



FRASCATI - PIAZZA ROMA 1
INFO@BFRASCATI.IT
WWW.BELVEDEREFRASCATI.IT



BELVEDERE®

*Se ti sei trovato bene non dimenticare di lasciarci una
recensione positiva e seguirci sui canali social per rimanere
sempre aggiornato*

@BELVEDEREFRASCATI