



RISTORANTE BELLAVISTA

ANTIPASTI

SI COMINCIA PIANO.
PERCHÉ CIÒ CHE CONTA, NASCE CON IL TEMPO.
MAN BEGINNT LANGSAM.
DENN WAS WIRKLICH ZÄHLT, BRAUCHT ZEIT.

MEIN CARPACCIO — IL MIO CARPACCIO

ZARTES BLACK ANGUS CARPACCIO AUF FRISCHEM RUCOLABETT MIT PARMESANSPÄNEN, VERFEINERT MIT HAUSGEMACHTEN DRESSING. EIN AROMATISCHES GERICHT MIT INTENSIVEM FLEISCHGESCHMACK.(C, G)
15,80

DOLCE UN PO PICCANTE---SÜSS UND SCHARF

6 GARNELEN (16/20), IN NATIVEM OLIVENÖL EXTRA, KNOBLAUCH, CHILI, HONIG UND THYMIAN SAUTIERT, MIT EINEM SCHUSS WEISSWEIN VERFEINERT, SERVIERT MIT GERÖSTETEM BROT. EIN AROMATISCHES, LEICHT SCHARFES UND SÜSSES GERICHT, DAS DEN GESCHMACK DES MEERES INTENSIV BETONT. (B,2,3)16,80

FIOR DI SOLE---BLUME DER SONNE

CREMIGE BURRATA, SERVIERT AUF FRISCHEM RUCOLA UND GEWÜRFELTEN TOMATEN, DAZU KNUSPRIGES CURASAO-BROT. EIN FRISCHES, AROMATISCHES VEGETARISCHES GERICHT VOLLER MEDITERRANER AROMEN.(A, G)12,80

BRUSCHETTA CLASSICA

GOLDBRAUNES, DUFTENDES BROT MIT REIFEN, AROMATISCHEN TOMATEN, EINEM HAUCH KNOBLAUCH UND FRISCHEM BASILIKUM, VEREDELTE MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA – EIN EINFACHER GESCHMACK, DER SOMMER UND SONNE AUF DER ZUNGE TANZEN LÄSST.(G) 8,80

PARMIGIANA — MELANZANA ALLA PARMIGIANA

AUBERGINE IM OFEN GEBACKEN, GESCHICHTET MIT TOMATENSauce, FIOR DI LATTE UND PARMESANKÄSE, SERVIERT MIT FRISCHEM BASILIKUM. EIN KLASSISCHES, AROMATISCHES UND VEGETARISCHES GERICHT VOLLER MEDITERRANER AROMEN.(G) 10,80

BELLAVISTA IN TAVOLA---BELLAVISTA AM TISCH (FÜR 2 PERSONEN)

EINE AUSWAHL AN AUFSCHNITT, KÄSE, BRUSCHETTA UND FOCACCIA, IDEAL ZUM GEMEINSAMEN GENIEßEN. EIN VIELSEITIGES, AROMATISCHES GERICHT, DAS DIE AROMEN DER ITALIENISCHEN KÜCHE HARMONISCH VEREINT.(A,G)2 7,80

ZUPPE

MINISTRONE DI VERDURE---ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE

TRADITIONELLE ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE MIT SAISONALEM GEMÜSE UND KRÄUTERN 9,90

ZUPPA DI POLPO---ITALIENISCHE OKTOPUSSUPPE

ITALIENISCHE OKTOPUSSUPPE MIT TOMATEN, KRÄUTERN UND OLIVENÖL(N) 11,90





RISTORANTE BELLAVISTA

PASTA E RISOTTO

IL PRIMO PIATTO È UN ABBRACCIO.
DISCRETO, MA NECESSARIO.
DER ERSTE GANG IST EINE UMARMUNG.
LEISE, ABER UNVERZICHTBAR.

CARBONARA DA URLO---RÖMISCHE CARBONARA MIT GUANCIALE UND PECORINO ROMANO

AUTHENTISCHE RÖMISCHE CARBONARA, CREMIG UND INTENSIV: KNUSPRIGER GUANCIALE, FRISCHES EIGELB UND PECORINO ROMANO DOP, ABGERUNDET MIT FRISCH GEMAHLENEM SCHWARZEN PFEFFER. EIN KLASSIKER, ZUBEREITET NACH TRADITIONELLER ART.(A,C,G) 15,80

SAPORI DEL SUD---AROMEN DES SÜDENS

EINE KULINARISCHE REISE DURCH SÜDITALIEN: REIFE TOMATEN, SCHWARZE OLIVEN, KAPERN UND SARDELLEN VEREINEN SICH MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA UND CHILI, ABGERUNDET DURCH CREMIGE, FRISCHE BURRATA STRACCIATELLA. DIE PERFEKTE BALANCE AUS HERZHAFT UND ZART.(A,D,G)16,80

TRAMONTO TOSCANO---SONNENUNTERGANG IN DER TOSKANA

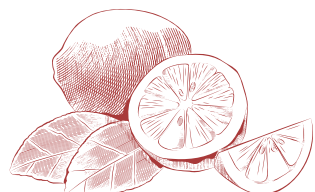
CREMIGES CARNAROLI-RISOTTO, VERFEINERT MIT CHIANTI UND LANGSAM IN ROTKOHLEBRÜHE GEKÖCHELT. MIT BUTTER UND PARMIGIANO REGGIANO VERFEINERT UND MIT TOSKANISCHER WURST ABGERUNDET. ELEGANT, TIEFGRÜNDIG UND ÜBERRASCHEND.(A,G)18,80

SFUMATURE DI MARE---LINGUINE MIT WILDLACHS UND SAUERRAHM

LINGUINE AUS BRONZEFÄSSERN MIT WILDLACHS, SAMTIGEM SAUERRAHM UND LACHSKAVIAR, VERFEINERT MIT FRISCHEM DILL UND BIO-ZITRONENSCHALE. RAFFINIERT, FRISCH UND UNWIDERSTEHLICH.(A,C,D,G)19,80

PROFONDO BLU ----TIEFBLAU

SPAGHETTI MIT TINTENFISCHTINTE, UMHÜLLT VON FRISCHEN MUSCHELN UND EINER DELIKATEN PECORINO-CREME. EIN REICHHALTIGES, VON MEERESFRÜCHTEN INSPIRIERTES GERICHT MIT KRÄFTIGEM CHARAKTER.(A,D,G)16,80





RISTORANTE BELLAVISTA

CARNE E PESCE

QUI IL GUSTO PRENDE VOCE.
E NON HA BISOGNO DI ALZARE IL TONO.
HIER FINDET DER GESCHMACK SEINE STIMME.
UND SIE MUSS NICHT LAUT SEIN.

PROFUMO DI COLLINA----DUFT DES HÜGELS

EIN ZARTROSA GEBRATENES ENTRECÔTE VOM RIND, SERVIERT MIT EINER BRAUNEN TRÜFFELSAUCE. DAZU GIBT ES IN BUTTER GEBRATENE UND MIT KRÄUTERN VERFEINERTE KARTOFFELN, ENDIVIEN UND FRISCHEN TRÜFFEL SOWIE EINEN SCHUSS NATIVES OLIVENÖL EXTRA.(A,G) 29,80

TENTACOLI D'AMORE----TENTAKEL DER LIEBE

ZARTE OKTOPUS-TENTAKEL, GEGRILLT UND MIT AROMATISCHEN KRÄUTERN VERFEINERT, SERVIERT AUF EINEM BETT AUS WEICHEM KARTOFFELPÜREE UND ROTKOHL, BEGLEITET VON LEICHT SAUTIERTEM SAISONGEMÜSE. EIN RAFFINIERTES GERICHT, DAS DIE ZARTHEIT DES MEERES MIT DER CREMIGKEIT DES LANDES IN HARMONISCHEN FARBEN UND AROMEN VEREINT.
(G,N) 24,80

BACI ROMANI----SALTIMBOCCA RÖMISCHER ART

DÜNNE KALBSSCHEIBEN, GARNIERT MIT PARMASCHINKEN UND SALBEIBLÄTTERN, IN BUTTER UND NATIVEM OLIVENÖL EXTRA SANFT ANGEBRATEN, MIT WEISSWEIN ABGELÖSCHT UND ZART UND DUFTEND GEGART. SERVIERT MIT SAISONALEM GEMÜSE UND KRÄUTERN.(A,G) 23,80

CUORI MEDITERRANEI----MEDITERRANE HERZEN

CALAMARI GEFÜLLT MIT GEHACKTEN TENTAKELN, SEMMELBRÖSELN, KNOBLAUCH, PETERSILIE, KAPERN UND OLIVEN. ANGEBRATEN UND MIT WEISSWEIN ABGELÖSCHT, WERDEN SIE MIT KARTOFFELSCHNITZEN, FRISCHEN KIRSCHTOMATEN UND OLIVEN IN EINER DUFTENDEN, LEICHTEN MEDITERRANEN SAUCE GESCHMORT. (A,G,N) 20,80

IL MIO ORTO----MEIN GARTEN

SAISONALES GEMÜSE, ZART SAUTIERT, MOSAIKARTIG AUF EINEM WEICHEN BETT AUS ROTKOHL- UND KARTOFFELPÜREE ANGERICHTET, DAZU CURASAO-BROT, VERFEINERT MIT ZITRONE UND NATIVEM OLIVENÖL EXTRA. EIN ELEGANTES UND FARBENFROHES GERICHT, DAS DIE AROMEN UND DÜFTE DER NATUR HARMONISCH VEREINT.(A,G) 17,80





RISTORANTE BELLAVISTA

INSALATA

L'INSALATA NON RINFRESCA.
RIMETTE IN ORDINE.
DER SALAT ERFRISCHT NICHT.
ER BRINGT ORDNUNG.

INSALATA DEL GOLFISTA -

ZARTE SWEETCHILLIHÄHNCHENSTREIFEN AUF FRISCHEM SALAT DER SAISON,
VERFEINERT MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING (1,2,3,C) 14,90

INSALATA BELLAVISTA -

EIN FRISCHER SALAT MIT 4 SAFTIGEN GAMBAS, SERVIERT AUF EINEM BETT AUS
KNACKIGEM SALAT DER SAISON VERFEINERT MIT EINEM HAUSGEMACHTEN DRESSING
(B,C) 16,90

INSALATA SALMONE -

ZARTE GERAUCHTE LACHS AUF FRISCHEM SALAT DER SAISON , VERFEINERT MIT
HAUSGEMACHTEM DRESSING(D,C) 14,90

INSALATA MANZO -

EIN FRISCHER SALAT MIT RINDERSTEIFEN, SERVIERT AUF EINEM BETT AUS
KNACKIGEM SALAT DER SAISON MIT , VERFEINERT MIT EINEM HAUSGEMACHTEN
DRESSING (D) 16,90

INSALATA DEL PASTORE -

EIN FRISCHER SALAT MIT FETAKÄSE, SERVIERT AUF EINEM BETT AUS KNACKIGEM
SALAT DER SAISON MIT , VERFEINERT MIT EINEM HAUSGEMACHTEN DRESSING
(D,G) 13,90





RISTORANTE BELLAVISTA

PINSA

PINSA WIRD MIT SOJAMEHL, SAUERTEIG REIS- UND WEIZENMEHL ANGEFERTIGT. DANK DEM SAUERTEIG IST DER PINSA-TEIG SO LOCKER. ER IST AUSSERDEM BESONDERS LEICHT UND BEKÖMMLICH. MIT 80 PROZENT IST DER WASSERGEHALT VIEL HÖHER ALS BEI DER PIZZA

LA PINSA DEL MIO ORTO — MEIN GARTEN

GEBRATENE GEMÜSE AUF EINER PINSA AUS LUFTIGEM TEIG, MIT FRISCHER TOMATENSAUCE UND FIOR DI LATTE (MOZZARELLA) VERFEINERT. EIN VEGETARISCHES, FARBENFROHES GERICHT VOLLER MEDITERRANER AROMEN.
(A,G) 14,90

LA PINSA DI PARMA — PARMA PINSA

PARMASCHINKEN, FRISCHER RUCOLA, PARMESANKÄSE, TOMATENSAUCE UND FIOR DI LATTE (MOZZARELLA) AUF LUFTIGEM PINSA-TEIG. EIN KLASSISCHES, AROMATISCHES ITALIENISCHES GERICHT VOLLER MEDITERRANER AROMEN. (A,G) 17,90

PINSA FIORENTINA — FLORENTINER PINSA

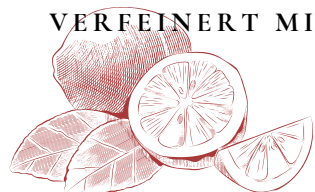
ROTKOHLCREME, FIORDILATTE-MOZZARELLA UND SALSICCIA AUF LUFTIGEM PINSA-TEIG,
VERFEINERT MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN.
EIN FARBENFROHES, AROMATISCHES GERICHT MIT INTENSIVEM GESCHMACK.
(A, G) – 16,90 €

PINSA DIAVOLA — DIAVOLA PINSA

SCHARFE SALAMI, FIORDILATTE (MOZZARELLA) UND TOMATENSAUCE AUF LUFTIGEM PINSA-TEIG, AROMATISIERT MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN. EIN WÜRZIGES, INTENSIVES GERICHT FÜR LIEBHABER KRÄFTIGER AROMEN. (A,G) 15,90

PINSA ROMANA — RÖMISCHE PINSA

MORTADELLA, FIORDILATTE, BURRATA UND PISTAZIEN AUF LUFTIGEM PINSA-TEIG, VERFEINERT MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN. EIN CREMIG-AROMATISCHES GERICHT VOLLER ITALIENISCHER AROMEN. (A,G,H) 17,90





RISTORANTE BELLAVISTA

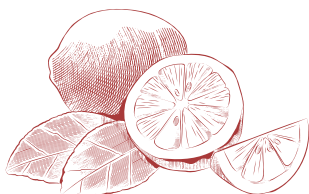
BAMBINI

PER I PIÙ PICCOLI.
CUCINATO CON LA STESSA SERIETÀ.
FÜR DIE KLEINEN.
MIT DERSELBEN SORGFALT GEKOCHT.

PASTA AL POMODORO
NUDELN MIT FRISCHER TOMATENSAUCE(A) 8,90

COTOLETTA DI MAIALE CON PATATINE
SCHWEINESCHNITZEL MIT POMMES FRITES
(A,C) 10,90

MINIPIZZA MARGHERITA
KLEINE PIZZA MARGHERITA MIT TOMATENSAUCE UND KÄSE(A,G)7,90





RISTORANTE BELLAVISTA

DOLCI

IL DOLCE NON CHIUDE.
RIMANE.
DAS DESSERT BEENDET NICHTS.
ES BLEIBT.

TIRAMISÙ KLASSISCHES TIRAMISU NACH HAUSREZEPT

DER GROSSE ITALIENISCHE KLASSIKER: LÖFFELBISCUITS AUS 100 % ARABICA-KAFFEE, ZARTE MASCARPONECREME UND FRISCHE EIER, ABGERUNDET MIT KAKAO. CREMIG UND UNWIDERSTEHLICH. (A,C,G)
6,80

ZABAIONE CON GELATO ALLA VANIGLIA KLASSISCHES ZABAIONE NACH HAUSREZEPT

CREMA CALDA E VELLUTATA DI TUORLI FRESCHI MONTATI CON ZUCCHERO E VINO MARSALA, SERVITA AL MOMENTO CON UNA PALLINA DI GELATO ALLA VANIGLIA. INTENSO, AVVOLGENTE, ANCORA PIÙ GOLOSO. (C,G)
€9,80

AFFOGATO AL CAFFÈ KLASSISCHER KAFFEE-AFFOGATO

VANILLEEIS „AFFOGATO“ IN HEISSEM 100% ARABICA-ESPRESSO, FRISCH SERVIERT. SÜSS UND INTENSIV, PERFEKT FÜR ALLE, DIE DEN KONTRAST ZWISCHEN HEISS UND KALT LIEBEN. (C,G)
5,80

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO KLASSISCHE PANNA COTTA MIT BEERENCLOUIS

CREMIGE UND SAMTIGE PANNA COTTA, SERVIERT MIT FRISCHEM BEERENCLOUIS. EIN ELEGANTES, FRISCHES UND LEICHTES DESSERT, PERFEKT NACH EINEM REICHHALTIGEN ESSEN. (G)7,80

