

SPEISEKARTE SAISON

VORSPEISEN

Carpaccio von Lardo mit Erdbeeren und Honig	10,00 €
Romana Salat mit Grana, hausgemachtem Dressing & Croutons "INSALATA CESARE / CAESAR SALAD"	11,00 €
Capaccio vom Räucherlachs mit Roten Zwiebeln auf gegrillter Zucchini und Rucola	16,00 €
Büffelmozzarella auf Rucola mit gebratenem Grünspargel & Erdbeeren	16,50 €

PASTA GERICHTE

Tagliatelle mit Kirschtomaten & Grünspargel in einem Weissweinsugo	VEGI 16,00 €
Orecchiette mit Grünspargel & Salsiccia in einem Weissweinsugo	17,50 €
Tagliatelle mit hausgemachtem Bärlauch Pesto auf Carpaccio von Coppa mit Burrata Topping	18,50 €

HAUPTGERICHTE

Filet von der Dorade mit Gemüse (Zucchini, Lauch & Senf)	24,50 €
Seeteufel am Knochen mit Gemüse (Zucchini, Lauch & Senf)	29,50 €
U.S. Roastbeef "GRAIN FED" an Rotweinsöße mit Kartoffel-Bärlauch-Püree	29,50 €
IRL/NZ Rinderfilet "GRASS FED" an Rotweinsöße mit Kartoffel-Bärlauch-Püree	33,00 €



KLASSIKER

ANTIPASTO BELLOVEDERE

Rotebete Carpaccio, Caprese & Rucola Salat "ANTIPASTO VEGETERIANO"	15,00 €
	für 1 Person
gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses "ANTIPASTO BELLOVEDERE CHEF"	22,50 €
	ab 3 Personen
gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses "ANTIPASTO BELLOVEDERE MISTO"	17,50 €

BELLOVEDERE KLASSIKER

Ocean Beef Carpaccio mit Honig-Senf-Soße an Rucola Salat	16,50 €
Carpaccio vom Kalb mit Thunfisch Sardellen Creme "VITELLO TONNATO"	16,50 €
Spaghetti Carbonara "BELLOVEDERE STYLE" mit Guanciale, Südtiroler Speck, Pecorino, Grana Padano, Ei und roter Zwiebel	18,50 €
Dünne Bandnudeln mit schwarzem Wintertrüffel in beurre blanc "FETTUCCINE AL TARTUFO"	VEGI 20,50 €

DESSERT

Pannacotta hausgemachte italienische Dessert Spezialität	6,00 €
Tiramisu hausgemachte italienische Dessert Spezialität	6,00 €
Zitornenkuchen mit Pinienkernen und Mandeln "TORTA DELLA NONNA"	6,00 €