

SPEISEKARTE SAISON

VORSPEISEN

Carpaccio vom Schwertfisch mit gebratenen Pfifferlingen	15,50 €
Büffelmozzarella mit gebratenen Pfifferlingen auf Carpaccio von Coppa	16,50 €
Tatar von Räucherlachs & Avocado	17,50 €
Meeresfrüchte Salat mit Staudensellerie, Karotten & Rosa Beeren "INSALATA MARE"	19,50 €

PASTA GERICHTE

Orecchiette mit Venusmuscheln & Zucchini in einem Weisswein Sugo	16,50 €
Gefüllte Pasta "DELIZIE PUGLIESI" auf Tatar von Avocado mit Burrata Topping	VEGI 18,50 €
Gefüllte Pasta mit Ricotta & Steinpilzen "RAVIOLACCI" mit Sommer Trüffel in einer Beurre Blanc	20,50 €

HAUPTGERICHTE

Filet von der Makrele auf Pilz Ragout mit Drillings Kartoffeln	22,50 €
Filet von der Dorade auf Pilz Ragout mit Drillings Kartoffeln	24,50 €
U.S. Roastbeef "GRAIN FED" auf Pilz Ragout mit Drillings Kartoffeln	29,50 €
IRL/NZ Rinderfilet "GRASS FED" auf Pilz Ragout mit Drillings Kartoffeln	33,00 €



KLASSIKER

ANTIPASTO BELLOVEDERE

Rote Beete Carpaccio, Caprese & Rucola Salat "ANTIPASTO VEGETERIANO"	VEGI 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

Carpaccio mit Honig-Senf-Soße an Rucola Salat "BEEF CARPACCIO"	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 €
Röhrennudeln in einer Weinbrand-Soße mit Pfifferlingen & Walnüssen "PENNE FIORENTINA"	18,50 €

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 €