



BELLOVEDERE MENU

CIO QUELLO CHE C'ERA

MENU ALLEGRIA

zur Begrüßung je 1 Glas 0,1L. Prosecco

Carpaccio vom Schwertfisch mit gebratenen Pfifferlingen

* * *

Raviolacci mit Steinpilzen & Ricotta gefüllt
an einer Beurre Blanc mit Sommer Trüffel

* * *

U.S. Roastbeef auf Pilz Ragout mit Champignon, Austernpilze und Pfifferlingen

* * *

TIRAMISU

hausgemachte italienische Dessertspezialität
begleitet von Grappa & Espresso

zum Menu servieren wir eine Flasche 0,7L. Wein
"MONFERRATO ROSSO"

eine piemonteser Cuvee aus Barbera & Merlot
vom Hersteller Ca' Bergantino aus dem Asti Gebiet im Piemont

ein gut ausbalancierter Wein, mit elganter Struktur, angenehmer Frucht & tolles Finale.

Menu Preis für 2 Personen

149,00 €

(pro Person 75,00 €)

INFO

24,25 & 26.6.2022

ALTSTADT FEST
2022
WAIBLINGEN

29.07.2022

WINE & DINE
KOPP
(BADEN BADEN)

28.8 - 12.9.2022

BETRIEBSFERIEN



B E L L O V E D E R E M E N U

M E N U P E S C E

zur Begrüßung je ein Glas 0,1L. Prosecco

Carpaccio von Thunfisch & Carpaccio vom Schwertfisch

* * *

Filet von der Dorade

an gefüllter Pasta mit Stockfisch & Kartoffeln

* * *

hausgemachte Pannacotta mit Himbeer Soße

begleitet von Grappa & Espresso

dazu servieren wir 0,7L. Chardonnay "LA COSTABELLA" Piemont

Menu Preis für 2 Personen

119,00 €

(pro Person 60,00 €)

M E N U C A R N E

zur Begrüßung je ein Glas 0,1L. Prosecco

Carpaccio vom "US BEEF" an Honig-Senf-Soße auf Rucola Salat

* * *

Rinderfilet "GRAIN FED" an Rotweinsoße

mit gefüllter Pasta mit Steinpilze & Ricotta

* * *

Schokotörtchen "TORTINO AL CIOCCOLATO"

begleitet von Grappa & Espresso

dazu Servieren wir 0,7L. Barbera d'Asti "LA COLOMBAIA" Piemont

Menu Preis für 2 Personen

119,00 €

(pro Person 60,00 €)



B E L L O V E D E R E M E N U

M E N U F I N F E R L I

zur Begrüßung je ein Glas 0,1L. Prosecco

Burrata mit gebratenen Pfifferlingen auf Bresaola Carpaccio

* * *

Penne mit Pfifferlingen & Walnüssen in einer Weinbrandsoße

"PENNE FIORENTINA"

* * *

hausgemachte Tiramisu

begleitet von Grappa & Espresso

dazu servieren wir 0,7L. Blauer Zweigelt von Georg Toifl (AUS)

Menu Preis für 2 Personen

99,00 €

(pro Person 50,00 €)

M E N U A V O C A D O

zur Begrüßung je ein Glas 0,1L. Prosecco

Tatar vom Räucherlachs & Avocado

* * *

"DELIZIE PUGLIESI" Gefüllte Pasta auf Avocado Tatar

mit Burrata Topping (SEMI-CALDO)

* * *

Zitronenkuchen "TORTA DELLA NONNA"

begleitet von Grappa & Espresso

dazu servieren wir 0,7L. 448 ROSATO von Girlan

Menu Preis für 2 Personen

99,00 €

(pro Person 50,00 €)