



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 €

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 €



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

M E N U C O Z Z E

zur Begrüßung je ein Glas 0,1L. Prosecco

Cozze al Vino Bianco

* * *

Paccheri mit Cozze und Borlotti Bohnen in Weissweinsud

* * *

Torta della Nonna "Zitronenkuchen"

begleitet von Grappa & Espresso

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

Menu Preis für 2 Personen

99,00 €

M E N U Z U C C A

zur Begrüßung je ein Glas 0,1L. Prosecco

Büffelmozzarella auf Coppa Carpaccio mit Pesto vom Kürbis

* * *

Orecchiette mit Muskat Kürbis und Salsiccia

* * *

Zitronenkuchen "TORTA DELLA NONNA"

begleitet von Grappa & Espresso

dazu servieren wir 0,7L. Barbera "LA COLOMBAIA" Piemont

Menu Preis für 2 Personen

99,00 €



BELLOVEDERE MENU

CIO QUELLO CHE C'ERA

MENU INVERNALE

zur Begrüßung je 1 Glas 0,1L. Prosecco

Kürbiscremesuppe mit Datteln im Speckmantel

* * *

Paccheri mit Mießmuschen & Borlotti Bohnen im Weissweinsud

* * *

Lammfilet aus Neuseeland an Rotwein Soße mit Kartoffel-Kürbispüree

* * *

Cannoli "Bellovedere Style"

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 €

INFO

18.11.2022
WINE & DINE
GIRLAN
SÜD TIROL

02.12.2022
WINE & DINE
LUIGI ENAUDI
PIEMONTE

31.12.2022
SILVESTER
WINE & DINE