



# SPEISEKARTE SAISON

## VORSPEISEN

Miesmuscheln im Weissweinsud "COZZE AL VINO BIANCO"	11,00 €
Burrata auf Avocado Tatar mit Rucola Salat	15,00 €
Büffelmozzarella mit hausgemachtem Kürbispesto an Coppa Carpaccio auf Rucola Salat	16,50 €
Carpaccio vom Thunfisch & Carpaccio vom Schwertfisch mit Gebratenen Garnelen "TRIS DI PESCE"	17,50 €

## PASTA GERICHTE

Fussili Avellenesi an hausgemachtem Kürbispesto (Hokkaido, Pecorino, Kürbiskerne & Kürbiskernöl)	VEGI 15,00 €
Paccheri mit Miesmuscheln & Borlotti Bohnen im Weisswinsud	16,00 €
Orecchiette mit Salsiccia & Muskatkürbis in Kürbisfond (auch vegetarisch möglich mit Gemüse)	17,00 €

## HAUPTGERICHTE

Filet von der Wolfsbarsch an Gemüse	24,50 €
Filet von der Dorade an Gemüse	24,50 €
Karree vom Iberico an Kartoffel-Kürbispüree	26,50 €
Lammfilet aus Neuseeland an Kartoffel-Kürbispüree	28,50 €



# 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 €
Tortelloni gefüllt mit Steinpilze & Ricotta an Wintertrüffel	20,50 €

## DESSERT

PANNACOTTA hausgemachte italienische Dessert Spezialität	6,00 €
TIRAMISU hausgemachte italienische Dessert Spezialität	6,00 €
Zitronenkuchen mit Pinienkernen und Mandeln "TORTA DELLA NONNA"	6,00 €