



SPEISEKARTE SAISON

VORSPEISEN

Miesmuscheln im Weissweinsud "COZZE AL VINO BIANCO"	11,00 €
Büffelmozzarella mit getrockneten Tomaten an Rucola	15,00 €
Carpaccio vom U.S. Beef an Honigsenf Soße mit Rucola	16,50 €
Carpaccio vom Kalb an Thunfisch-Sardellen-Creme mit Rucola "VITELLO TONNATO"	16,50 €

PASTA GERICHTE

Rigatoni Mediterraneo mit Kräuterseitlingen, Kapern, getrockneten Tomaten & Oliven in Weissweinsugo	VEGI	17,50 €
Fussili Avellenesi mit Salsiccia & Toskanischem Palmkohl (auch vegetarisch möglich mit Pilzen)	VEGI MÖGLICH	17,50 €
Fagotti mit Käse & Walnuss Füllung in Salbei Butter auf Carpaccio von geräucherter Gans (oder Rote Beete Carpaccio)	VEGI MÖGLICH	20,50 €

HAUPTGERICHTE

Filet von der Dorade an Kartoffel Sellerie Püree	24,50 €
Filet vom "SKREI" Kabeljau mit Rote Beete Meerrettich Knödel an Meerrettich Sugo	26,50 €
Involtini vom Kalb gefüllt mit Toskanischem Palmkohl an Kartoffel Sellerie Püree	24,50 €
Entrecote aus Neuseeland mit Rote Beete Meerrettich Knödel	30,50 €



K L A S S I K E R

A N T I P A S T O B E L L O V E D E R E

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 €

B E L L O V E D E R E K L A S S I K E R

Insalata Cesare "CAESAR SALAD"
mit Grana Padano, Croutons & Original Caesar Dressing

10,00 €

TOPPINGS

Aufpreis

gebratene Kräuterseitlinge

6,00 €

gebratene Rinderfiletspitzen

10,00 €

"RIGATONI BOLOGNESE"
mit unserer hausgemachten Salsiccia Bolognese

15,00 €

Spaghetti Carbonara "BELLOVEDERE STYLE" mit Guanciale,
Südtiroler Speck, Pecorino, Grana Padano, Ei und roter Zwiebel

18,50 €

D E S S E R T

PANNACOTTA hausgemachte italienische Dessert Spezialität

6,00 €

TIRAMISU hausgemachte italienische Dessert Spezialität

6,00 €

Zitronenkuchen mit Crema Pasticcera, Mandeln & Pinienkernen
"TORTA DELLA NONNA"

6,00 €