



SPEISEKARTE SAISON

VORSPEISEN

Carpaccio vom LARDO COLLONATO an Erdbeeren mit Thymian Honig aus Griechenland	11,00 €
Büffelmozzarella mit gebratenem Grünspargel & Erdbeeren auf Rucola Salat	16,50 €
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

Tagliatelle mit Grünspargel & Kirschtomaten in Weissweinsugo	16,50 €
Fussilli mit Salsiccia und Grünspargel in Weissweinsugo	18,50 €
Tagliatelle an Bärlauchpesto auf Carpaccio von Coppa mit Burrata Topping	VEGI MÖGLICH 18,50 €

HAUPTGERICHTE

Filet von der Dorade an Kartoffel-Bärlauch-Püree	24,50 €
Filet vom Thunfisch "Sushi Qualität" mit Bärlauch-Knödel	28,50 €
Roastbeef "GRAIN FED" aus Süd America an Kartoffel-Bärlauch-Püree	26,50 €
Filet vom Neuseeland Lamm in Rotweinsugo an "smashed Potato" mit Bärlauch-Butter	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

Insalata Cesare "CAESAR SALAD" mit Grana Padano, Croutons & Original Caesar Dressing		11,00 €
TOPPINGS		Aufpreis
gebratene Kräuterseitlinge		5,00 €
gebratene Rinderfiletspitzen		8,00 €
"RIGATONI BOLOGNESE" mit unserern hausgemachte Salsiccia Bolognese		15,00 €
Spaghetti Carbonara "BELLOVEDERE STYLE" mit Guanciale, Südtiroler Speck, Pecorino, Grana Padano, Ei und roter Zwiebel		18,50 €

DESSERT

Pannacotta hausgemachte italienische Dessert Spezialität	G,O	6,00 €
Tiramisu hausgemachte italienische Dessert Spezialität	A,C,G & Farbstoff	6,00 €
Zitronenkuchen mit Crema Pasticcera, Mandeln & Pinienkernen "TORTA DELLA NONNA"		6,00 €