



BELLOVEDERE MENU

CIO QUELLO CHE C'ERA

MENU SOLE MIO

zur Begrüßung je 1 Glas 0,1L. Prosecco

Carpaccio vom Schwertfisch mit gebratenen Pfifferlingen

* * *

"TORTELLI DELIZIE" mit Avocado Tatar und Burrata Topping

* * *

Steak vom Schwertfisch mit Rosmarin Kartoffeln

* * *

Zitronenkuchen "TORTA DELLA NONNA"

begleitet von Grappa & Espresso

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

ein reinsortiger Merlot Rose, von LE GATTE aus Brescia in Norditalien.

Der "MONTANE" Merlot ist ein fantastischer Essensbegleiter,
sehr feingliedrig im Gaumen mit würzigem Finale.

Menu Preis für 2 Personen

160 €

INFO

30.6 bis 2.7.2023

02.07.2023

27.8 bis 11.9.2023

ALTSTADTFEST

WINE & DINE

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

130 €

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 an einer Rotweinsauce

mit gefüllter Pasta mit Steinpilze & Ricotta

* * *

Schokotörtchen "TORTINO AL CIOCCOLATO"

begleitet von Grappa & Espresso

dazu Servieren wir 0,7L. Barbera & Merlot "MONFERRATO" Piemont

Menu Preis für 2 Personen

140 €