



BELLOVEDERE MENU

CIO QUELLO CHE C'ERA

MENU COLORI
zur Begrüßung je 1 Glas 0,1L. Prosecco

"ZUPPA DI ZUCCA"

Kürbiscreme Suppe mit Datteln im Speckmantel

* * *

"TORTELLONI BURRO E SALVIA"

Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat in Butter-Salbei-Sugo & Walnüssen

* * *

"BISTECCA DI AGNELLO"

Lammrücken ohne Knochen in Rotweinsugo mit Kartoffel-Kürbis-Püree

* * *

"MOUSSE AL CIOCCOLATO"

dunkle Mousse an Orangensugo
begleitet von Grappa & Espresso

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

Die Cantina LE GATTE aus der norditalienischen Region Lombardei, in Brescia.
Der "MOMO" ist ein Cuvee aus Merlot, Marzemino, Sangiovese und Barbera.
Dieser Wein präsentiert sich weich & elegant, mit feinfruchtiger Nase,
gereifte rote Früchte milde und feine Tannine mit sanftem Abgang.

Menu Preis für 2 Personen

160 €

INFO

24, 25 & 26.12.23

24.12 bis 30.12.23

31.12.2023

Weihnachten
geschlossen

Betriebsferien

Silvester
WINE & DINE



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

"DUETTO DI PESCE"

Carpaccio von Thunfisch & Carpaccio vom Schwertfisch

* * *

"FILETTO DI ORATA"

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

"U.S. BEEF CARPACCIO"

Carpaccio vom an Honig-Senf-Soße auf Rucola Salat

* * *

"FILETTO DI MANZO"

Rinderfilet an Rotweinsoße mit gefüllter Pasta mit Steinpilze & Ricotta

* * *

"TORTINO AL CIOCCOLATO" Schokotörtchen
begleitet von Grappa & Espresso

dazu Servieren wir 0,7L. Barbera d'Asti "LA COLOMBAIA" Piemont

Menu Preis für 2 Personen

140 €



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"

Miesmuscheln im Weissweinsud

* * *

"COZZE E FAGIOLI"

Paccheri mit Miesmuscheln & Wachtelbohnen

* * *

"TORTA DELLA NONNA" Zitronenkuchen

begleitet von Grappa & Espresso

dazu servieren wir 0,7L. Rose Merlot "MONTANE" Lombardei

Menu Preis für 2 Personen

95,00 €

M E N U T A R T U F O

zur Begrüßung je ein Glas 0,1L. Prosecco

"UOVA AL TARTUFO"

getrüffeltes pochiertes Ei auf Spinat Bett

* * *

"FETTUCCHINE AL TARTUFO"

dünne Bandnudeln mit schwarzem Trüffel

* * *

"TIRAMISU" hausgemacht

begleitet von Grappa & Espresso

dazu servieren wir 0,7L. Nebbiolo "LA SAGGEZZA" Piemont

Menu Preis für 2 Personen

125,00 €