



BELLOVEDERE MENU

CIO QUELLO CHE C'ERA

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

"TATAR DI AVOCADO E SALMONE"
Avocado-Lachs-Tatar

* * *

"TORTELLONI NERI AL SALMONE E RAFANO"
schwarze Tortelloni mit Thymian-Räucherlachs-Füllung an Meerrettich-Sugo

* * *

"FILETTO DI SALMONE"
Lachsfilet an mediterranem Gemüse

* * *

"TORTA DELLA NONNA"
italienische Dessertspezialität
begleitet von Grappa & Espresso

zum Menu servieren wir eine Flasche 0,7L. Wein
Die Cantina LE GATTE stammt aus der norditalienischen Region, Lombardei.
Der "MONTANE" ist ein Rose aus Merlot Trauben.
Dieser Wein präsentiert sich weich & elegant,
milde und feine Tannine mit würzigen Abgang.

160 €

INFO

OSTERN
31.3. & 1.4.24
GESCHLOSSEN

BETRIEBSFERIEN
26.5 - 2.6.24
GESCHLOSSEN

ALTSTADTFEST 24
28, 29, 30.6.24



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 €