



RISTORANTE BELLAVISTA

ANTIPASTI

Il Mio Carpaccio

Rindfleisch, Rucola & Parmigiano (G) - 14,90

Dolce e un po' Piccante

Gambas, Olivenöl, Knoblauch, Chilli, Sweet Chilli
Sauce und Cherry Tomaten
(1,2,4,12,B) - 16,90

La Mia Bruschetta

Geröstetes Baguette mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesan
(A,G) - 9,90

La Zucca del Casolare

Fein pürierte Suppe aus aromatischem Kürbis, verfeinert mit Sahne und
Muskat (G) - 8,90

Anelli dorati

Frische Calamari-Ringe, in leichter, knuspriger Panade fritti, serviert mit
Zitrone und Haussauce (R,A,C) - 11,90

Pane del Chianti

Brot Weicher, langsam gesäuert Teig, beträufelt mit nativem Olivenöl
extra und mit frischem Rosmarin verfeinert. Perfekt als Vorspeise oder
Beilage - 8,90

Pane Rustico con Aioli e Olive

Frisch gebackenes Brot mit feiner Knoblauch-Aioli und mediterranen
Oliven. Ein klassischer Auftakt mit raffiniertem Geschmack.
(A, C)-5,90



RISTORANTE BELLAVISTA

Carta Pinsa – Bellavista

La Diavola

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami
(A, D,)- 14,90

La Regina Margherita

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum
(A, D)- 11,90

Bellavista

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola,Salsiccia
Toscana(grobkörnige Rohwurst)
(A, D)-13,90

Perla Marina

Garnelen, Zucchini, Knoblauch, Mozzarella Sweet Chili
Sauce (A, D, B)- 16,90

Pinsa d'Autunno

Samtige Kürbiscreme, Fiordilatte, geräucherter Ricotta,
frische Feigen und knackige Walnüsse: eine Balance aus
Süße, Intensität und herbstlichen Noten.
(G, L, N)- 15,90



RISTORANTE BELLAVISTA

INSALATE

Insalata del Golfista

Zarte Hähnchenstreifen auf frischem Salat der Saison mit Melone, verfeinert mit hausgemachtem Dressing

(1,2,3) - 14,90

Insalata Birdie

Frischer Salat mit 4 saftigen Gambas, Granatapfel, hausgemachtes Dressing

(1,2,3,B) - 16,90

Insalata del Pastore

Bunter Blattsalat mit Feta, Gemüse und gerösteten Nüssen, hausgemachtes Dressing (G,H) - 12,90



RISTORANTE BELLAVISTA

CARNE E PESCE

Armonia di Mare e Giardino

Gegrilltes Doradenfilet mit Kräutern und Tagliolini in Zitronen-Butter-Salbei Sauce - 26,90

Il Piatto del Fattore

Zartes Stück vom Rind, saisonales Gartengemüse, Olivenöl und Kräuter - 25,90

Armonia di Campagna

Zart gegrilltes Lammkotelett auf cremigem Kürbispüree, verfeinert mit Rotwein-Demiglace (A,C,G,L,O) - 28,90

Sfumature al Pepe

Zart rosa gebratenes Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce auf Kartoffelpüree (G,L,O) - 23,90

L'Oro Viola

Knusprig gebratene Aubergine als Patty, Burger-Bun, Gemüse, cremige Sauce, Pommes (A,C,G,L,M,O) - 16,90



RISTORANTE BELLAVISTA

PASTA E RISOTTO

Il Cuore della Terra

Rigatoni La Molisana in würziger Tomatensauce, verfeinert mit frischem Gemüse - 14,90

Il Sogno del Tartufo

Feinste Linguine La Molisana, veredelt mit aromatischem Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino, abgerundet mit schwarzem Trüffel, serviert auf zartem Carpaccio (1,2,3,A) - 22,90

L'Abbraccio del Mare

Spaghettoni La Molisana in seidigem Kürbisvelours, vereint mit frischer Miesmuscheln (A,D) - 16,90

Il Trionfo del Nord

Tagliatelle mit Birne, Gorgonzola und Walnüssen
(G,H)- 18,90

Profumo Di Bosco

Cremiges Risotto mit knusprigen Steinpilzen, Parmigiano, schwarzem Pfeffer und Petersilie
(1,2,3,G) - 19,90



RISTORANTE BELLAVISTA

DOLCI

Bianconero

Gefüllte Windbeutel mit weißer Schokolade & Glasur
(A,1,3,7,6,8)- 5,90

Sua Maestà Tiramisù

Klassisches Dessert mit Mascarpone & Kakao
(A,1,3,7,6,8) -6,90

Torta della Nonna

Mürbeteigtafel mit Zitronen-Vanillecreme & Pinienkernen
(A,1,3,7,8,6)- 6,90

Tartufo al Limonchello

Cremiges Zitroneneis, verfeinert mit Limoncello und
umhüllt von einer zarten Zitronencreme
(1,2,13,26, G,H)- 6,90