

RISTORANTE BELLAVISTA

Authentische italienische Küche mit Liebe und Leidenschaft. Alle unsere Gerichte werden frisch zubereitet.

ANTIPASTI

Vorspeisen – Der perfekte Start

CARPACCIO DI MANZO

15,80

Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit frischem Rucola, Parmesanspänen und Olivenöl Evo.(C,G)

BRUSCHETTA BURRATA

9,80

Bruschetta Classica mit Cremiger Burrata und Basilikum(A,G)

VITELLO TONNATO

16,80

Zart gegartes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce und Kapern.(C,D,J)

GAMBERI VESUVIANI 14,90

4 Garnelen (16/20) mit Knoblauch, Sweet Chili und Petersilie in mediterraner Sauce.(B,2,3)

ANTIPASTO BELLAVISTA (FÜR 2 PERSONEN) 27,80

Die Antipasti-Genüsse des Küchenchefs, eine köstliche Überraschung für Ihren Gaumen (A,G)

BRUSCHETTA PARMA

10,80

Bruschetta Classica mit frischen Rucola, parmaschinken und Parmesan (A,G)

CAPRESE DI BURRATA

12,80

Cremiger Burrata mit reifen Tomaten, Basilikum, Rucola, Parma Schinken, Parmesan und Olivenöl extra vergine. (G)

BRUSCHETTA CLASSICA

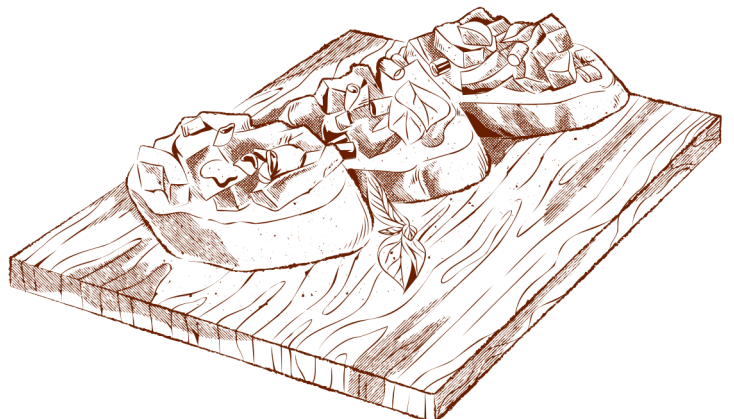
7,80

Geröstetes italienisches Brot mit frischen Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum Olivenöl Evo (A)

POLPETTE DELLA CASA

10,80

3 Hausgemachte Fleischbällchen mit Tomatensauce und Parmesan.(A,C,G)



RISTORANTE BELLAVISTA

Authentische italienische Küche mit Liebe und Leidenschaft. Alle unsere Gerichte werden frisch zubereitet.

PASTA

Traditionelle italienische Pasta – täglich frisch zubereitet

TAGLIATELLE

AI GAMBERI 18,90

Hausgemachte Tagliatelle mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch und Olivenöl. (A,B,C)

AL TARTUFO 20,90

Hausgemachte Tagliatelle mit feiner schwarzer Trüffelcreme (A, C, G)

ALLA BOLOGNESE 16,90

Hausgemachte Tagliatelle traditionellem Bolognese-Ragù. (A,C)



PASTA AL FORNO

LASAGNE DELLA CASA

15,90

Hausgemachte Lasagne mit Bolognese-Ragù, Béchamelsauce und Parmesan überbacken. (A,C,G, I)

Lasagne Bellavista

18,90

Hausgemachte Lasagne mit Lachs- und Zucchini Ragù, Béchamelsauce und Parmesan überbacken. (A,C,G, I)

RAVIOLI

SALSICCIA E BURRATA

16,90

Ravioli mit Ricotta-Füllung mit italienischer Salsiccia, Tomatensauce und cremiger Burrata. (A,C,G)

BIANCOFRESCO 15,90

Ravioli mit Lachs-Füllung, Minz- und Limettensahnesauce. (A,C,D,G)

BURRO E SALVIA 14,90

Ravioli mit Ricotta-Füllung, serviert mit Butter und frischem Salbei. (A,C,G)

RAVIOLI ROSA ROSÉ 15,90

Ravioli mit Lachs-Füllung cremiger Rosé-Sauce aus Tomaten und Sahne. (A, C,G)

LINGUINE

LINGUINE CARBONARA

16,90

Guanciale, Ei, Pecorino Romano und schwarzer Pfeffer. (A, C,G)

LINGUINE ALLO SCOGLIO

21,90

Linguine mit frischen Meeresfrüchten, leichter Tomatensauce und Petersilie. (A, B,D,N)

RISTORANTE BELLAVISTA

AuthentischeitalienischeKüchemit Liebe undLeidenschaft.Alleunsere Gerichte werden frisch zubereitet.

CARNE E PESCE

Alle Gerichte werden mit sautiertemSaisongemüsevon regionalen Bauern serviert.

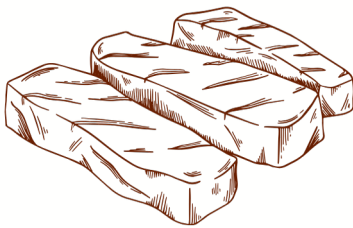
BISTECCA DI MANZO CA. 220 G

VOM GRILL 26,90

Saftiges Rindersteak vom Grill.

PEPE VERDE 29,90

Saftiges Rindersteak vom Grill mit cremiger Pfeffersauce(G)



AL TARTUFO 29,90

Saftiges Rindersteak vom Grill mit cremiger Trüffelsauce.
(G)

SCALOPPINE

ALLA ROMANA 23,90

Dünne Schweinschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce.
(L,A)

AI FUNGHI 25,90

Dünne Schweinschnitzel mit Champignons in cremiger Sauce.
(G,A)

ALLA PIZZAIOLA 24,90

Dünne Schweinschnitzel mit Tomatensauce, Knoblauch und Oregano.(A)

PESCE

AL PEPE ROSA 24,90

Lachs Steak mit cremiger Rosa Pfeffersauce.(G)

ALLA MEDITERRANEA 30,90

Wolfsbarschfilet mit Kirschtomaten, Oliven, Kapern und mediterranen Kräutern.
(D)

GAMBERI VOM GRILL

26,90

8 Gegrillte Garnelen(16/20)mit Olivenöl, Knoblauch und Zitrone.
(B)



RISTORANTE BELLAVISTA

Authentische italienische Küche mit Liebe und Leidenschaft. Alle unsere Gerichte werden frisch zubereitet.

PINSA ROMANA

Die leichte Alternative zur Pizza: außen knusprig, innen luftig. Durch lange Teigruhe besonders bekömmlich und mit frischen italienischen Zutaten belegt.

PINSA TONNATA – 16,90

Pinsa mit Kalbsbraten, Thunfischsauce und Kapern.

(A,C,D)

MARGHERITA – 12,90

Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl.

(A,G)

PINSA PARMA – 17,90

Pinsa mit Parmaschinken, Rucola, Tomaten und Parmesan.

(A,G)

BUFALA E SALSICCIA – 16,90

Tomaten, Büffelmozzarella und italienische Salsiccia.

(A,G)

PINSA ORTO – 13,50

Pinsa mit saisonalem Grillgemüse und Mozzarella

(A,G)

TONNO E CIPOLLA – 14,90

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln.

(A,D,G)

PINSA QUATTRO FORMAGGI – 15,90

Pinsa mit vier Käsesorten.

(A,G)

BURRATA E TARTUFO 19,90

Tomaten, Mozzarella, Trüffelcreme, Frischer Burrata und Parmesanspänen.

(A,D,G)



RISTORANTE BELLAVISTA

Authentische italienische Küche mit Liebe und Leidenschaft. Alle unsere Gerichte werden frisch zubereitet.



DOLCI

Tiramisù della Casa – 6,90

Der klassische italienische Nachtisch mit Löffelbiskuits, Mascarponecreme und Kakao.

(A,C,G)

Panna Cotta – 5,90

Cremige Panna Cotta serviert mit Waldfruchtsauce.

(G)

Tartufo al Limoncello – 7,90

Cremiges Limoncello-Eis mit einem frischen, zartschmelzenden Kern.

(G,C)

Affogato al Caffè – 5,90

Vanilleeis mit heißem Espresso – ein klassisches italienisches Dessert mit intensivem Kaffeearoma.

(G)

Torta della Nonna – 6,90

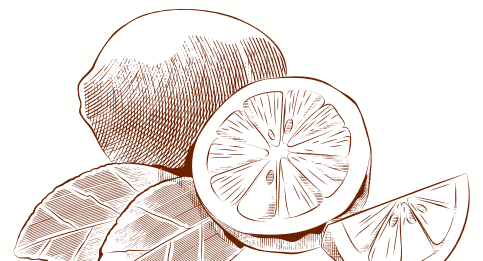
Traditioneller italienischer Mürbeteigkuchen mit feiner Zitronen-Vanillecreme und Pinienkernen.

(A,C,G,H)

Crema Catalana Italiana – 6,90

Feine Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste.

(C, G)



RISTORANTE BELLAVISTA

Authentische italienische Küche mit Liebe und Leidenschaft. Alle unsere Gerichte werden frisch zubereitet.

INSALATE

Alle Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Dressing.

POLLO

Knackiger gemischter Blattsalat mit frischen saisonalen Zutaten und saftiger Hähnchenbrust vom Grill
(A,G)
13,90



PUGLIESE

Knackiger gemischter Blattsalat mit frischen saisonalen Zutaten cremiger Burrata und Kirschtomaten.
(G)
15,90



MANZO

Knackiger gemischter Blattsalat mit frischen saisonalen Zutaten und gegrillten Rinderstreifen.
(G)
16,90



BELLAVISTA

Knackiger gemischter Blattsalat mit frischen saisonalen Zutaten und 3 Garnelen (16/20).
(B)
15,90

MISTA

Knackiger gemischter Blattsalat mit frischen saisonalen Zutaten
8,90

