



RISTORANTE
BELLAVISTA
AUTHENTISCHE ITALIENISCHE KÜCHE



Antipasti

Ogni piatto
è preparato con
passione.

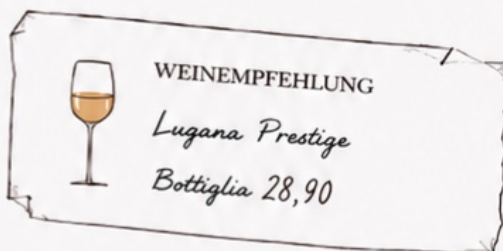
GRAND ANTIPASTO CIGNO D'ORO

*il nostro antipasto per due,
selezione dello chef.*

Italianische Wurst- und Käsespezialitäten,
gegrilltes Gemüse, Bruschette und
hausgemachte Specialitäten.

1, 7, 12

28,90



CARPACCIO DI MANZO

il preferito di Eddy.

Hauchdünn geschnittenes Rind,
mariniert mit Zitronen, Rucola,
Olivenöl extra vergine und
Gehobelt mit Parmigiano DOP.

4, 12, 14

16,90

BURRATA BELLAVISTA ♥

la cremosità che conquista.

Tomatencarpaccio, Burrata aus Apulien,
Prosciutto di Parma, Rucola,
Parmigiano Reggiano-Späne und
Balsamico-Reduktion.

7, 12

13,90

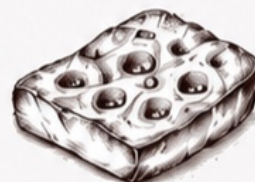
PAN DEL CHIANTI

fatto al momento per voi.

Warme, hausgemachte Focaccia mit Rosmarin,
Olivenöl extra vergine und
Maldon Meersalz.

1

8,90



BRUSCHETTA DEL MARINAIO

un sapore di mare.

Geröstetes Brot mit unserem Sugo von
Baby Oktopus und schwarzen Oliven.

1, 14

14,90



PARMA, MELONE & BUFALA

un classico italiano.

Prosciutto di Parma, Büffelmozzarella
aus Kampanien DOP und frische Melone.

2, 4, 14

13,90



Ogni ingrediente
è scelto con cura.
Ogni piatto ha
la sua storia.
- Lo Chef

LA CLASSICA

semplice, genuina, italiana.

Bruschetta mit Tomatenwürfeln,
frischem Basilikum, Oregano und
Olivenöl extra vergine.
Gehobelt mit Parmigiano DOP.

1

8,90



DOLCE & UN PO' PICCANTE

mamma mia che buono!

Sechs Garnelen in einer leicht scharfen
und gleichzeitig süßlich abgeschmeckten Sauce.

2, 4, 14

17,90





RISTORANTE
BELLAVISTA
AUTHENTISCHE ITALIENISCHE KÜCHE



Primi

HAUSGEMACHTE PASTA.
JEDEN TAG FRISCH MIT LEIDENSCHAFT ZUBEREITET.



PACCHERI DI LUCIANA

Hausgemachte Paccheri mit einem langsam geschmorten Sugo aus Moscardini, Kirschtomaten, schwarzen Oliven und frischer Petersilie.

1, 4, 14

18,90

*mamma mia
che buono!*

BUONA DONNA ♥

Hausgemachte Tagliatelle nach Puttanesca-Art, verfeinert mit cremiger Burrata.

1, 7

17,90



WEINEMPFEHLUNG

CHIANTI COLLI SENESI

Flasche 32,50



IL MIO GIARDINO

Hausgemachte Ravioli mit Ricottafüllung auf mediterranem Gemüseragout und Tomatensauce.

1, 3, 7, 9

17,90

TRA TOSCANA E PUGLIA

Hausgemachte Ravioli mit toskanischer Salsiccia, Tomatensauce und frischer Burrata.

1, 3, 7, 9

18,90



WEINEMPFEHLUNG

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

Flasche 25,90



COSTA D'AMALFI ♥

Tagliatelle mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl extra vergine und frischer Petersilie.

1, 2, 3

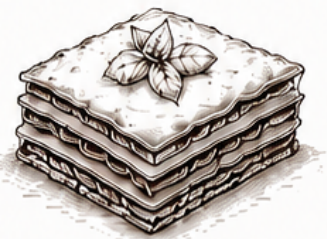
19,90

LASAGNA DELLA NONNA

Traditionelle hausgemachte Lasagne mit Ragù, Béchamel und Parmigiano.

1, 3, 7, 9

16,90



NORD INCONTRA ITALIA

Tagliatelle mit frischem Lachs, Dill und einer zarten Sahnesauce.

1, 4, 7

19,90



*Ogni impasta nasce lentamente.
Perché il tempo è il primo ingrediente
della buona cucina.*

- La Chef ♥



RISTORANTE
BELLAVISTA
AUTENTISCHE ITALIENISCHE KÜCHE



*mamma mia
che buono!*

Secondi

SECONDI PIATTI • HAUPTGERICHTE

*Carne selezionata
e pesce fresco,
preparati con passione
e nel rispetto della
tradizione italiana.*



FRITTO DI MARE

Leggero e croccante.

Knusprig frittierte Meeresfrüchte
mit einer leichten Panade.

1, 2, 4, 14

23,90

MARE E MONTI ★ ♥

Un incontro tra terra e mare.

Eine köstliche Kombination aus
gegrilltem Rindersteak und
feinen Garnelen.

2, 4, 14

32,90



SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Zarte Schweineschnitzel mit Parmaschinken
und Salbei in einer feinen
Weißweinsauce.

1, 7

21,90

*il preferito
di Eddy*

SALMONE AL LIMONE

Gegrilltes Lachsfilet in einer
feinen Zitronen-Buttersauce mit
frischer Petersilie.

4, 7

22,90



BISTECCA AL GORGONZOLA

Un classico italiano.

Gegrilltes Rumpsteak mit einer cremigen
Gorgonzolasauce.

7

26,90



WEINEMPFEHLUNG



Falanghina del Sannio

Bottiglia 27,90

GRIGLIATA DEL MARINAIO

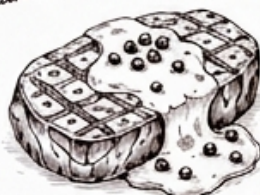
Un sapore di mare.

Eine feine Auswahl an gegrilltem Fisch
und Garnelen.

2, 4, 14

30,90

*classico
italiano!*



BISTECCA AL PEPE VERDE

Rindersteak mit einer Sahnesauce
und grünem Pfeffer.

7

26,90

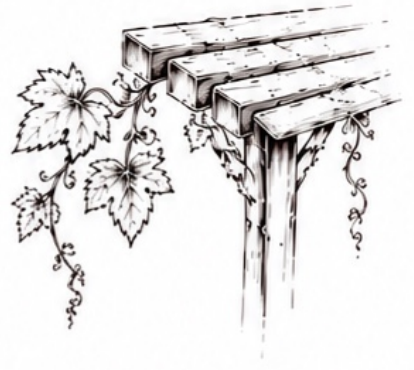


*Un grande secondo nasce sempre
da una materia prima eccellente.
Per questo selezioniamo ogni giorno
carne e pesce con la stessa cura
con cui cuciniamo per la nostra famiglia.
- Lo Chef ♥*





RISTORANTE
BELLAVISTA
AUTENTISCHE ITALIENISCHE KÜCHE



Contorni

Freschezza e semplicità
per accompagnare
ogni piatto con gusto
e armonia. ♥

La dolce
vita...



Patate al Rosmarino

Knusprige Ofenkartoffeln
mit Rosmarin und Olivenöl.

4,90



Linguine Aglio Olio Peperoncino

Frische Linguine in Knoblauch,
Olivenöl und Chili.

7,90

→ i preferiti di Eddy



Insalata Mista

Frischer gemischter Salat
mit saisonalen Blattsalaten,
Tomaten und Gurken.



4,90



Verdure Grigliate

Gegrilltes Gemüse
mit mediterranen Kräutern.

5,90



Patate Fritte

Knusprige Pommes Frites
mit einem Hauch Meersalz.

4,90



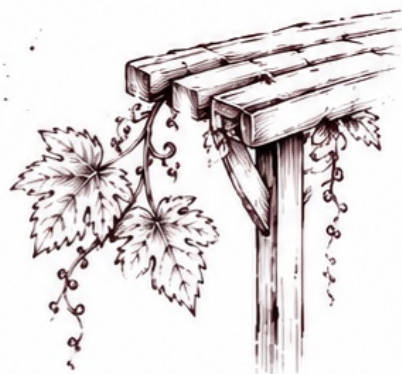
Un contorno ben fatto
è il tocco che completa
ogni grande piatto.

- Lo Chef ♥





RISTORANTE
BELLAVISTA
AUTENTISCHE ITALIENISCHE KÜCHE



Insalate

INSALATE • SALATE

*Freschezza e semplicità
per accompagnare
ogni piatto con gusto
e armonia.*



Insalata del Golfista

Zarte Hähnchenbruststreifen auf
frischem Blattsalat, Rucola,
Kirschtomaten, Parmesanspänen
und Balsamico-Dressing.

7 10 11

15,90

*La dolce
vita...*



Insalata Caprese

Büffelmozzarella di Bufala, sonnengereifte
Tomaten, Rucola und frisches Basilikum,
verfeinert mit Olivenöl extra vergine
und Balsamico.

7 10 12



14,90



Insalata del Cigno d'Oro

Drei gegrillte Garnelen auf frischem Blattsalat,
Rucola, Kirschtomaten und
Parmesanspänen.

2 8 10 11

*mamma mia
che buono!*

16,90



*Le nostre insalate sono condite con
hausrezepte dressing.*





RISTORANTE
BELLAVISTA
AUTENTISCHE ITALIENISCHE KÜCHE



Pinsa Romana

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

*La vita è troppo
breve per mangiare
pinsa mediocre. ♥*

*La dolce
vita...*



PINSA PARMA 17,90

Pinsa mit Parmaschinken, Rucola,
Tomaten und Parmesan.
(A,G)



MARGHERITA 12,90

Tomaten, Mozzarella, Basilikum
und Olivenöl.
(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)



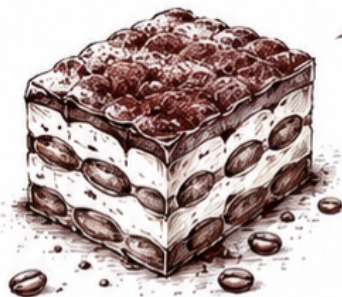


RISTORANTE
BELLAVISTA
AUTENTISCHE ITALIENISCHE KÜCHE



Dolci

DESSERT



Tiramisù della Casa

Klassisches Tiramisù mit luftigem Mascarpone, Löffelbiskuits, Kaffee und Kakao.

① ③ ⑦

6,90

Tartufo al Limoncello

Cremiges Zitronen-Parfait mit einem Kern aus Limoncello, ummantelt von weißer Schokolade und Kakaopulver.

⑥ ⑦



Affogato al Caffè

Eine Kugel Vanilleeis, übergossen mit heißem Espresso – einfach, aber unwiderstehlich.

⑦

5,90



Torta della Nonna

Knuspriger Mürbeteig gefüllt mit feiner Vanillecreme und einem Hauch von Zitronenschale, bestreut mit Puderzucker.

① ③ ⑦ ⑧

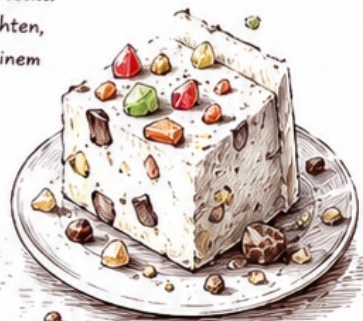
6,90

Cassata Siciliana

Traditionelle sizilianische Cassata mit Ricotta, kandierten Früchten, Schokoladenstückchen und einem leichten Orangenaroma.

① ③ ⑦ ⑧

6,90



Ein süßer Abschluss für einen genussvollen Moment.

Ein Dessert, um die Schönheit des Lebens zu vollenden.

– Lo Chef ♥

