RISTORANTE
BELLAVISTA

Unsere Philosophie

Gutes Essen, guter Wein, gute Gesellschaft. Das Leben ist schöner. ♡

AUS DER TOSKANA, MIT LIEBE.





Meine Küche ist von Erinnerungen geprägt,
von den Düften und der Einfachheit, die ich schon
als Kind bei meiner Nonna gelernt habe.

Die Toscana hat mir gezeigt, wie wertvoll die einfachen
Dinge sind: wenige, aber gute Zutaten, Respekt für die Natur
und für die Produkte – und vor allem Leidenschaft.

Im Bellavista bringen wir all das jeden Tag auf den Teller.
Unsere Pasta und Risotti werden frisch und à la minute zubereitet,
unsere Saucen und Ragùs brauchen ihre Zeit,
der Fisch ist so frisch wie möglich und jede Jahreszeit
soll ihren eigenen Geschmack in unseren Gerichten erzählen.



Wir wollen keine komplizierte Küche.
Wir wollen eine ehrliche, großzügige Küche –
mit Herz, mit Tradition und mit einem Hauch Toscana.

Denn wie schon meine Nonna immer sagte:

Die wichtigste Zutat bleibt immer die Liebe. ♡

Mit Liebe,
Eddy
Ristorante Bellavista

RISTORANTE
BELLAVISTA
AUTENTISCHE ITALIENISCHE KÜCHE

Aperitivi

La dolce vita ... ♡



Hugo	*frisch, leicht, italienisch*	7,00
Aperol Spritz	*der italienische Klassiker*	7,00
Bellavista Spritz	*unser Hausaperitif*	7,00
Lillet Wildberry	*fruchtig & elegant*	7,00
Americano	*bitter, aromatisch, zeitlos*	7,00
Campari Orange	*klassisch italienisch*	7,00

Elegante Klassiker für den Aperitif.

Vini



Weißweine

	0,1 l	0,2 l	0,5 l
Lugana	4,20	7,50	17,80
Chardonnay	3,40	6,50	14,80
Pinot Grigio	3,30	6,00	12,80

Rotweine

Montepulciano	3,30	6,00	12,80
Appassimento	3,40	6,50	14,80
Primitivo	4,20	7,50	16,80
Lambrusco	3,10	5,50	12,80

Rosé

Rosato Puglia	3,30	6,00	13,80

La vita è troppo breve per bere vino cattivo ... ♡

WEINEMPFEHLUNG



Falanghina del Sannio
Bottiglia 27,90



Birra

LA BIRRA È SEMPRE UNA BUONA IDEA!
BIER IST IMMER EINE GUTE IDEE!



Salute! ♡

VOM FASS

Geilings-Bräu Alt	0,3 l	3,30
Geilings-Bräu Pale Ale	0,3 l	3,30
Geilings-Bräu Helles	0,3 l	3,30
König Pilsener	0,25 l	2,80
König Pilsener	0,4 l	4,30
Radler / Alster	0,25 l	2,80
Radler / Alster	0,4 l	4,30

FLASCHENBIER

Benediktiner Weissbier	0,5 l	4,90
Benediktiner Alkoholfrei	0,5 l	4,90
Benediktiner Fruchtweizen (Banane / Maracuja / Pink Grapefruit)	0,5 l	5,50

Softdrinks

IL PIACERE SENZA ALCOL.
GENUSS OHNE ALKOHOL.



Coca-Cola	0,2 l	2,80
Coca-Cola Zero	0,2 l	2,80
Fanta	0,2 l	2,80
Sprite	0,2 l	2,80
Mezzo Mix	0,2 l	2,80

Il gusto che rinfresca ogni momento. ♡

VIO

VIO Schorle (Apfel / Johannisbeeren / Rhabarber)	0,25 l	2,90
Fuze Eistee (Pfirsich / Zitrone)	0,25 l	2,90
VIO Limo (Limonade Limette-Zitrone / Orange)	0,25 l	2,90



Spirituosen

PER CHI NON HA FRETTA DI ANDARE VIA.
FÜR ALLE, DIE KEINEN GRUND ZUR EILE HABEN.



Ramazzotti / Averna / Limoncello / Sambuca	2 cl	3,50
Marille / Korn	2 cl	4,90
Grappa	2 cl	4,90

Whisky

OGNI SORSO RACCONTA UNA STORIA.
JEDER SCHLUCK ERZÄHLT EINE GESCHICHTE.

Glenfiddich 12 Y	4 cl	8,50
Johnnie Walker Black Label	4 cl	9,50
Gentleman Jack	4 cl	8,50
Jack Daniel's	4 cl	6,50
Tullamore D.E.W.	4 cl	7,50

Buona compagnia, un buon whisky lo rende eterno. ♡



Gin Tonic

IL GIN TONIC: ARTE LIQUIDA IN UN BICCHIERE.
DER GIN TONIC: FLÜSSIGE KUNST IM GLAS.

Knut Hansen Gin Tonic / Lemon	9,50
Balkaniko Gin Tonic / Lemon	8,50
Hoshi Japanese Gin Tonic / Lemon	8,50
Hoshi Japanese Pink Wildberry	8,50
Monkey 47 Gin Tonic	9,50
Hendrick's Gin Tonic	10,50
Gin Mare Tonic	10,50
Sieben Eisen Tonic	9,50

Il gin giusto fa la differenza! ♡

Heissgetränke

UN BUON CAFFÈ NON HA BISOGNO DI PAROLE.
EIN GUTER KAFFEE BRAUCHT KEINE WORTE.

Kaffee / Caffè	2,90	Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,70	Milchkaffee / Caffè Latte	4,10
Doppelter Espresso	4,60	Kakao / Cioccolata Calda	4,10
Cappuccino	3,40	Mit Sahne / Con Panna	4,50
		Tee / Tè	3,90



Ogni tazza conta. ♡

RISTORANTE BELLAVISTA

ANTIPASTI

Il piacere comincia qui.



AMORE TRA TERRA E MARE

Hauchdünnes Kalbfleisch mit samtiger Thunfischcreme, feinen Kapern und einem Hauch kräftiger Demi-glace – eine elegante Liaison zwischen Land und Meer.

C, D

16,90

CARPACCIO DI MANZO



Hauchdünnes Rindfleisch mit Zitrone, Rucola und nativem Olivenöl extra, vollendet mit gehobeltem Parmigiano Reggiano DOP.

G

15,90

Mamma mia, che buone!



IMPEPATA DI COZZE BIANCHE

Miesmuscheln in Weißwein mit Knoblauch, schwarzem Pfeffer, Petersilie, Cherrytomaten und nativem Olivenöl – dazu geröstetes Brot.

A, L, R

15,90 • **Für 2 Personen 28,90**

La Grande Bellezza



Eine Vielfalt unserer feinsten Antipasti – mit Sorgfalt ausgewählt, liebevoll angerichtet und zum gemeinsamen Genießen serviert. Eine Hommage an unseren Freund Vittorio.

Für 2 Personen 28,90 • **Für 4 Personen 49,90**



UN TOCCO DI MARE

Feines Thunfischcarpaccio mit zarten Zucchini, veredelt mit einer samtigen Olivenöl-Granatapfel-Zitronen-Emulsion und funkelnden Granatapfelkernen – eine Liebeserklärung an die Leichtigkeit des Meeres.

D

19,90

Perfekt für unsere vegetarischen Freunde!

BOSCO D'AUTUNNO

Hauchdünne Rote Bete mit Wildkräutersalat, frischem Ziegenkäse, gerösteten Walnüssen und Honig-Balsamico-Vinaigrette.

G, H, L

13,90



PANE DEL CHIANTI

Ofenwarme Rosmarin-Focaccia mit nativem Olivenöl – ein Hauch Toskana auf dem Tisch.

A

8,90

◊

RISTORANTE BELLAVISTA

PRIMI

Pasta, Risotti und große Emotionen.



Risotto Mare e Zucca

Unsere Herbst-Highlight!

Cremiges Risotto mit Meeresfrüchten und feiner Kürbiscreme, vollendet mit gerösteten Kürbiskernen – eine perfekte Harmonie zwischen Meer und Herbst.

B, D, G, L, R

21,90

Un Dolce Romanzo



Fusilloni in samtiger Gorgonzolacreme mit zarter Birne und knackigen Walnüssen – feine Süße trifft auf würzige Eleganz.

A, C, G, H

19,90



I Found My Love in Portofino

Linguine mit Miesmuscheln, verfeinert mit Zitronenzeste, Knoblauch, Petersilie und Chili, vollendet mit nativem Olivenöl in einem feinen Sud aus dem Meer.

A, R

17,90

Mamma mia, che buono!

L'Eleganza del Tartufo



Frische Tagliatelle aus Eierteig mit Trüffelcreme, Butter, einem Hauch Sahne und Parmigiano Reggiano – cremig im Parmesanlaib geschwenkt und mit frischem Trüffel vollendet.

A, C, G

24,90 • Zum Teilen 35,90

Direkt am Tisch!



L'Abbraccio dell'Autunno

Tortiglioni in feiner Kürbiscreme, mit Butter und Salbei geschwenkt, dazu gerösteter Kürbis und eine samtige Cacio-e-Pepe-Creme.

A, G

18,90

Eddys Favorite!

Toscana mia



Hausgemachte Pappardelle mit langsam geschmortem Wildschweinragout, Rotwein und Rosmarin – kräftig, aromatisch und unverkennbar toskanisch.

A, C, L

20,90



Un Bacio di Mare

Taglierini mit zartem Lachs, cremig in Butter und Sahne geschwenkt, mit Dill verfeinert und vollendet mit feinem Lachsrogen.

A, C, D, G

19,90

Gute Küche braucht Zeit.

Unsere Pasta und Risotti werden frisch zubereitet und à la minute gekocht.
Bitte haben Sie etwas Geduld – nur so können wir Ihnen den besten Geschmack garantieren.

Ristorante BellaVista

SECONDI

Carne, Pesce e grandi Emozioni.

Eddys Favorit!

L'Amore in Toscana



Zartes Rinderfilet auf samtigem Kartoffelpüree, begleitet von einer kräftigen Rotweinsauce und vollendet mit frisch gehobeltem Trüffel – pure Eleganz mit dem Duft der Toskana.

G, L

39,90



Salmone al Limone & Aneto

Gebratenes Lachsfilet auf Kartoffelpüree mit Zitrone und Dill, dazu knusprige Zucchini und Karotten, Zitronenbuttersauce und feiner Lachskaviar.

D, G

27,90

Romanzo d'Autunno



Zarte Entenbrust auf seidig-feinem Kürbispüree, begleitet von aromatischer Waldbeerensauce – herbstliche Wärme trifft auf fruchtige Eleganz.

G, L

29,90

Immer frisch. Immer besonders.

Pescato del Giorno

FANG DES TAGES





Austern, fangfrischer Fisch und edle Krustentiere – die Schätze unseres Fischmarktes, täglich ausgewählt und mit Leidenschaft zubereitet. Bitte fragen Sie unser Team.

Austern · Preis pro Stück nach Tagespreis

Fisch & Krustentiere · Preis pro 100 g nach Tagespreis

Milanese



Kalbskotelett am Knochen, nach Mailänder Art goldbraun in Butter gebraten und knusprig paniert. Dazu cremiges Safranrisotto mit Parmigiano Reggiano – eine Hommage an die lombardische Küche.

A, C, G, L

32,90

Un Amore in Verde



Zartes Schweinefilet auf samtigem Kartoffel-Erbsenpüree mit feiner grüner Pfeffersauce – cremig, würzig und harmonisch.

G, J, L

26,50

Ein Klassiker!

Saltimbocca



Zarte Kalbsmedaillons mit luftgetrocknetem Schinken und duftendem Salbei, begleitet von saisonalem, in der Pfanne geschwenktem Gemüse – ein Hauch römischer Lebensfreude.

G

27,90

Qualità, stagionalità e passione in ogni piatto.

RISTORANTE

BELLAVISTA

AUTENTISCHE ITALIENISCHE KÜCHE

Contorni

La dolce vita...

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

BEILAGEN • CONTORNI



Patate al Rosmarino

Knusprige Ofenkartoffeln
mit Rosmarin und Olivenöl.

4,90



Linguine Aglio Olio Peperoncino

Frische Linguine in Knoblauch,
Olivenöl und Chili.

i preferiti di Eddy

7,90



Insalata Mista

Frischer gemischter Salat
mit saisonalen Blattsalaten,
Tomaten und Gurken.

4,90



Sautierte Gemüse

Saisonales Gemüse
in der Pfanne mit Olivenöl,
fein abgeschmeckt.

5,90



Patate Fritte

Knusprige Pommes Frites
mit einem Hauch Meersalz.

4,90

Ristorante Bellavista

Insalate

Ein bisschen Toskana auf dem Teller!



La Toscana nel Cuore

Wildkräutersalat mit luftgetrocknetem Schinken, geröstetem Kürbis, Ziegenkäse und Walnüssen, vollendet mit Honig-Balsamico.

17,90



Perla d'Autunno

Rote Bete, karamellisierte Birne, Gorgonzola, Wildkräutersalat, geröstete Walnüsse und Granatapfelkerne mit feinem Honig-Balsamico-Dressing.

16,90

Unsere Signature Insalata!

Terra, Mare & Amore

Feines Thunfischcarpaccio auf Wildkräutersalat mit Roter Bete, Zucchini, Granatapfelkernen und Walnüssen, vollendet mit einer Zitronen-Olivenöl-Emulsion.

19,90





Un Bacio dal Mare

Lauwarmer Lachs auf Wildkräutersalat mit knusprigen Zucchini, Granatapfelkernen und Dill, verfeinert mit einer Zitronen-Olivenöl-Emulsion.

19,90

Unser vegetarischer Herbstliebling!

Il Giardino d'Autunno

Gerösteter Kürbis, Rote Bete, Ziegenkäse, Birne, Wildkräutersalat und Walnüsse mit Honig-Balsamico-Vinaigrette.

15,90



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.

Pinsa Parma
Pinsa mit Parmaschinken, Rucola,
Tomaten und Parmesan.
(A, G)
17,90

Margherita
Tomaten, Mozzarella, Basilikum
und Olivenöl.
(A, G)
12,90

Pinsa Orto
Pinsa mit saisonalem Grillgemüse
und Mozzarella.
(A, G)
13,50

Tonno e Cipolla
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch
und rote Zwiebeln.
(A, D, G)
14,90

Pinsa Quattro Formaggi
Pinsa mit vier Käsesorten.
(A, G)
15,90

La dolce vita...

La pinsa mediterranea. Croccante fuori, soffice dentro.



Ristorante Bellavista

D O L C I

I nostri Dessert fatti con passione.



Panna Cotta

Vanillecreme mit Waldfruchtesauce.

G

6,90

Profumo di Toscana



Torta della Nonna

Mürbeteig, feine Vanillecreme
und Pinienkerne.

A, C, G, H

8,90

IL PIATTO FIRMA DI EDDY

Eddys Favorit

Il Tiramisù di Eddy

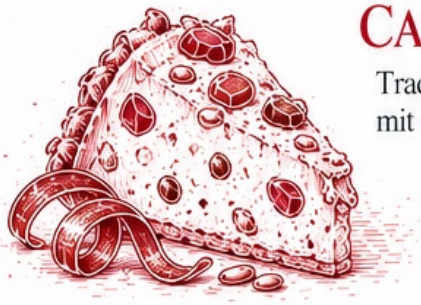
Direkt am Tisch zubereitet!

Mascarpone, Espresso, Löffelbiskuits
und feiner Kakao.

A, C, G

10,90





Cassata Siciliana

Traditionelles sizilianisches Dessert
mit Ricotta, kandierten Früchten und Biskuit.

A, C, G, H

8,90



Tortino al Cioccolato

Warmes Schokoladentörtchen
mit flüssigem Kern und Vanilleeis.

A, C, G

9,90



Affogato al Caffè

Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso.

G

6,90

Dolci Momenti, Grandi Emozioni.

RISTORANTE

BELLAVISTA

AUTENTISCHE ITALIENISCHE KÜCHE

Allergene

ALLERGENI

A	Glutenhaltiges Getreide ·	*Cereali contenenti glutine*
B	Krebstiere ·	*Crostacei*
C	Eier ·	*Uova*
D	Fisch ·	*Pesce*
E	Erdnüsse ·	*Arachidi*
F	Soja ·	*Soia*
G	Milch und Milchprodukte ·	*Latte e derivati*
H	Schalenfrüchte ·	*Frutta a guscio*
I	Sellerie ·	*Sedano*
J	Senf ·	*Senape*
K	Sesamsamen ·	*Semi di sesamo*
L	Schwefeldioxid und Sulfite ·	*Anidride solforosa e solfiti*
M	Lupinen ·	*Lupini*
N	Weichtiere ·	*Molluschi*

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Trotz größter Sorgfalt können Kreuzkontaminationen nicht vollständig ausgeschlossen werden.

In caso di allergie o intolleranze, vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale di servizio.
Nonostante la massima cura, non possiamo escludere completamente la possibile contaminazione crociata.