

CIO QUELL CHE C'ERA

# ANTIPASTI



## POLPO CREMA DI PATATE

19 €

Butterzarte Tentakeln vom Oktopus  
auf Kartoffel Cremè

## BUFALA POMO E PEPE

18 €

Büffelmozzarella auf geröstete  
Tomate & Rote Paprika an  
eingelegte Sardellen

## INSALATA MISTA

8 €

kleiner gemischter Salat mit  
Gurke - Tomate - Radieschen - Zwiebel

## CARCIOFI FRITTI

12 €

frittierte Artischocken an  
Trüffel Mayonnaise mit Mortadella

großer gemischter Salat 12 €

### ANTIPASTO MISTO "BELLOVEDERE STYLE"

lassen Sie sich überraschen, wir stellen ihnen ein gemischtes Vorspeisen Buffet zusammen

1 PERSON

2 PERSONEN

4 PERSONEN

24 €

44 €

80 €

INKL. 1 PIZZAPANE

INKL. 2 PIZZAPANE

## ANTIPASTO VEGETERIANO

16 €

Tomate Mozzarella an Rucola Salat  
& Rote Bete Carpaccio

## PIZZA PANE BIANCO / ROSSO

7 €

Pizzabrot mit Knoblauch & Oregano

## BEEF CARPACCIO

17 €

Carpaccio vom U.S. Rind  
an einer Honig-Senf-Soße

## CAPRESE STRACCIATELLA

16 €

Salsa von gelben Tomaten &  
confierte Kischtomaten auf  
kremigen Burrata-Kern mit Rucola

## VITELLO TONNATO

17 €

Carpaccio vom Kalb mit  
Thunfisch-Sardellen-Creme

Nellamia  
Cucina  
Si mangia  
bene

CIO QUELL CHE C'ERA

## PASTA



### ROTELLE AL VODKA

18 €

ein Klassiker mit Hackfleisch von  
Roastbeef & geräuchertem Speck in  
Tomaten Sahne Sugo

AUCH VEGETARISCH MÖGLICH

### FUSILLI CREMA DI ZUCCA

17 €

handgemachte italienische Pasta in  
Kürbis-Sugo an Pecorino Creme  
mit Nduja-Crunch

### LUNETTE CREMA DI FUNGHI

19 €

mit Ricotta & Trüffel gefüllte Pasta an  
Champignon & Steinpilzcreme Sugo

### MIT TARTUFO TOPPING

25 €

### RIGATONI JOHNNY'S

22 €

Rigatoni mit Rinderfiletspitzen  
in einer Weinbrand Sahne Soße

### ZUR PASTA EIN GLAS WEIN...

<u>MIXTICO</u>		<u>AMBRA ROSA</u>		<u>CABERNET SAUVIGNON</u>	
eine feine Cuvee aus Brescia im Norden Italiens. Elegant, spritzig und Frisch		ein Aglianico als Rose ausgebaut fruchtig & frisch		ein wuchtiger, kraftvoller Cabernet Sauvignon aus der Pfalz mit 15%, von Winzerin C. Krück	
0,2 L.	9,00 €	0,2 L.	8,00 €	0,2 L.	11,00 €

### ORECCHIETTE POLPO BOLOGNESE

18 €

Orecchiette mit Hausgemachter  
Bolognese vom Oktopus

### CARBONARA "BELLOVEDERE

17 €

Spaghetti mit Guanciale,  
geräuchertem Speck, Ei, Grana  
Padano & Pecorino

AUCH VEGETARISCH MÖGLICH

### CAPELLACCI GORGONZOLA SPECK

20 €

mit Kürbis & Ricotta gefüllte Pasta an einer  
Gorgonzola-Sugo mit Speck

### RISOTTO ALLA ZUCCA

17 €

Arborio Risotto mit aromatisierter  
Hokkaido Kürbis Creme

### VEGI

20 €

mit gebratenen Kräuterseitlingen

### FISCH

26 €

mit Wildfang Garnele

Nellamia  
Cucina  
Si mangia  
bene

CIO QUELL CHE C'ERA  
**SECONDI**



**SALMONE AL PORRO**

**27 €**

Filet vom Nordeuropäischen Lachs  
mit feiner Lauchsoße mit Kaviar  
an gebratenen Austernpilzen

**IBERICO MILANESE**

**29 €**

Krone vom Iberico, paniert &  
frittiert mit Gemüse

**GUANCIE DI MAJALE**

**25 €**

ein Schmorgericht für die Seele...  
Schweinebäckchen in Rotwein  
geschmort an Püree von Kartoffel

**FILETTO DI ORATA**

**27 €**

Filet von der Dorade  
mit Tomatensugo, Oliven, Kapern,  
Zwiebeln & Knoblauch an Gemüse

**ROASTBEEF**

**29 €**

Roastbeef vom Süd Amerikanischen Rind  
mit hausgemachten Kartoffel Wedges &  
hausgemachter Mayonnaise

**FILETTO DI MANZO**

**39 €**

Rinderfilet "grain fed" aus Süd  
Amerika mit Rosmarin Kartoffeln  
an Rotwein Soße

**DOLCI**

**LOTUS CAKE**

**8 €**

Käsekuchen Basis mit  
"BISCOFF LOTUS" Karamell verfeinert

**PANNACOTTA**

**7 €**

Vanille Pannacotta mit  
Himbeersoße

**PIZZA NUTELLA**

**10 €**

Pizza mit Nutella

**PANNACOTTA AL CAFE**

**7 €**

Cafe Pannacotta mit Sahne

**TIRAMISU**

**7 €**

Hausgemachte Italienische  
Dessertspezialität

