

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  
großer gemischter Salat 12 €

**CARCIOFI FRITTI** 12 €

frittierte Artischocken an  
Trüffel Mayonnaise mit Mortadella

**ANTIPASTO MISTO "BELLOVEDERE STYLE"**

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

**1 PERSON**

**24 €**

**2 PERSONEN**

**44 €**

**4 PERSONEN**

**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

**Nella mia  
Cucina  
Si mangia  
bene**

**VITELLO TONNATO** 17 €

Carpaccio vom Kalb mit  
Thunfisch-Sardellen-Creme

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

### RIGATONI JOHNNY'S 22 €

### MIT TARTUFO TOPPING

25 €

Rigatoni mit Rinderfiletspitzen  
in einer Weinbrand Sahne Soße

### ZUR PASTA EIN GLAS WEIN...

#### MIXTICO

eine feine Cuvee aus  
Brescia im Norden Italiens.  
Elegant, spritzig und Frisch

0,2 L.

9,00 €

#### AMBRA ROSA

ein Aglianico als Rose  
ausgebaut  
fruchtig & frisch

0,2 L.

8,00 €

#### CABERNET SAUVIGNON

ein wuchtiger, kraftvoller Cabernet  
Sauvignon aus der Pfalz mit 15%,  
von Winzerin C. Krück

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

mit gebratenen Kräuterseitlingen

#### FISCH

mit Wildfang Garnele

Nella mia  
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 CAFÉ**

7 €

Café Pannacotta mit Sahne

**Nella mia  
Cucina  
Si mangia  
bene**

**TIRAMISU**

7 €

Hausgemachte Italienische  
Dessertspezialität