



# *Willkommen* *Benvenuto*



*Wir sind für Sie da*

**Montag  
Ruhetag**

**Dienstag bis Sonntag und Feiertag**

---

**12.00 bis 14.30 Uhr**

**&**

**17.30 bis 22.30 Uhr**

---

**Bahnhofsplatz 9 , Langenhagen**

**Restaurantbellavista60@gmail.com**

**TEL:0511-12359333**



# Liebe Gäste,



Lassen Sie sich von uns mit traditionellen und geschmackvollen Gerichten verwöhnen. Genießen Sie italienische Gewürze, Schärfe und Süße bei romantischem Kerzenschein oder in unserem idyllischen Außenbereich. Wir begleiten Sie auf Ihrer kulinarischen Reise mit unseren herzhaften

Vorspeisen, saftigen Pizzabrot und cremigen Desserts. Runden Sie Ihre Speisen mit einem italienischen Wein oder herbem Espresso ab. Fragen Sie den Chefkoch nach einer persönlichen Empfehlung, um Ihren Abend nach Ihrem Geschmack zu gestalten.

Feiern Sie Ihren besonderen Anlass in unseren mediterranen Räumlichkeiten und verwöhnen sie Ihre Gäste und Liebsten mit unseren italienischen Geheimzutaten.

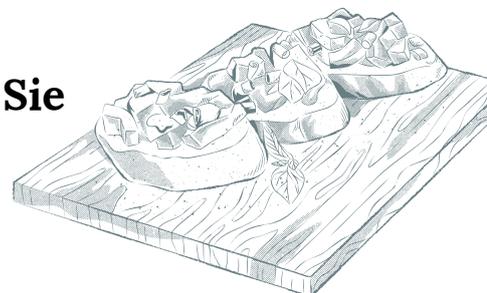


*Erinnerung der Übergabe*

# Antipasti / Vorspeisen

1. **Knoblauchbrot** 4,90  
Baguette überbacken mit hausgemachter Knoblauchcreme, Zwiebeln, Rucola und Oliven
2. **Bruschetta** klein (4 Stück) 5,90  
groß (8 Stück) 9,90  
Frisch geröstetes Baguette mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Rucola
3. **Schafskäse alla Toscana** 8,90  
Gratinierter Schafskäse aus dem Ofen, auf Tomatencarpaccio mit Zwiebelringen, Peperoni, Oliven und Rucola
4. **Tricolore** 9,90  
Frische Tomaten, Basilikum, Mozzarella und hausgemachtes Pinienpesto
5. **Carpaccio da Barbabietole** 10,50  
Hauchdünn geschnittene rote Bete an Wildkräutersalat mit Parmesan, Rucola und Pinienkernen
6. **Hausgemachte Antipasti Platte** 11,90  
Gemischte Vorspeisenplatte aus der mediterranen Küchenwelt
7. **Vitello Tonnato** 12,90  
Das Beste aus dem Kalbsrücken mit Kapern und einer Thunfisch-Sardellen-Cremesauce
8. **Carpaccio di Manzo** 12,90  
Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Zitrone, Parmesan und Pinienkernen
9. **Mezzo Mezzo** 13,50  
Ein Duett aus Rindercarpaccio und Vitello Tonnato

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.**



# Zuppe / Suppen

10. **Minestrone** 5,90  
Hausgemachte Gemüsesuppe
11. **Crema di Pomodoro** 5,90  
Tomatensuppe auf geschmolzenem Mozzarella und Pesto
12. **Stracciatella** 5,90  
Kraftbrühe mit geschlagenem Ei und Parmesan

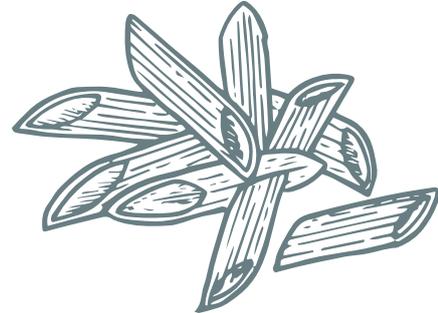
# Insalate / Salate



13. **Insalata di Pomodoro con Cipolla** 7,50  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln
14. **Insalata Mista** 7,90  
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Rucola, Mais, Paprika und Balsamico-Dressing
15. **Insalata di Pomodoro con Tonno** 8,90  
Tomatensalat mit Thunfisch und roten Zwiebeln
16. **Bauernsalat** 9,90  
Saisonaler Salat mit gewürfelten Tomaten, Paprika, Fetakäse, Zwiebeln, Rucola, Oliven und Balsamico-Dressing
17. **Insalata Bella Vista** 12,90  
Saisonaler Salat mit Tomaten, Hähnchenbruststreifen und hausgemachtem Dressing

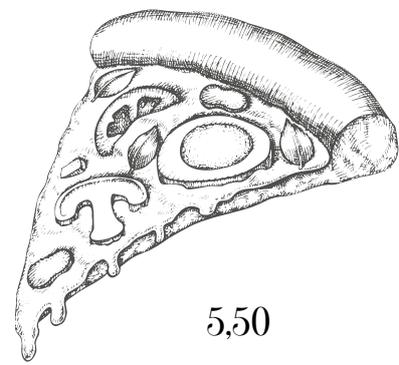


# Pasta / Nudeln



- |   |       |
|---|-------|
| <b>18. Spaghetti Aglio</b>  | 10,50 |
| Mit Olivenöl, frischem Knoblauch und scharfer Peperoni  |       |
| <b>19. Spaghetti Prosciutto</b>   | 11,90 |
| In einer Schinken-Sahnesauce  |       |
| <b>20. Lasagne</b>  | 11,90 |
| Mit cremiger Bolognese und Käse überbacken  |       |
| <b>21. Spaghetti alla Carbonara Italiano</b>  | 12,50 |
| In Butter mit Eigelb, Speck und Parmesan  |       |
| <b>22. Maccheroni Quattro Formaggi</b>  | 11,90 |
| Mit Edamer, Mozzarella, Fetakäse und Gorgonzola   |       |
| <b>23. Spaghetti all' Amatriciana<sup>1</sup></b>   | 10,90 |
| In einer würzig pikanten Weißwein-Tomatensauce mit Schinkenspeck und Zwiebeln                               |       |
| <b>24. Tagliatelle Portofino</b>  | 11,90 |
| Bandnudeln in Pestosauce mit Zucchini, Schafskäse und frischen Tomaten in einer Sahne-Buttersauce           |       |
| <b>25. Tortellini oder Maccheroni al Forno</b>  | 12,50 |
| In einer Tomaten-Sahnesauce mit Schinken, Pilzen, Erbsen und Käse überbacken                                |       |
| <b>26. Linguine con Gamberi e Scampi <sup>11</sup></b>  | 13,50 |
| In einer Weißwein-Hummer-Cremesauce mit frischen Garnelen und Tomaten                                       |       |
| <b>27. Tagliatelle Salmone <sup>11</sup></b>  | 13,50 |
| Bandnudeln in einer Cognac-Sahne-Cremesauce mit frischen Lachsstücken und Tomaten                           |       |
| <b>28. Tagliatelle Bella Vista</b>  | 12,90 |
| Bandnudeln mit Rinderstreifen, Shrimps und Lauchzwiebeln in einer Cognac-Sahne-Cremesauce                   |       |
| <b>29. Linguine Frutti di Mare freschi <sup>11</sup></b>  | 13,90 |
| Mit frischen Meeresfrüchten, Tomaten und Olivenöl in einer Tomaten-Weißweinsauce                            |       |
| <b>30. Ravioli Tartufo</b>  | 12,90 |
| Teigtaschen gefüllt mit Trüffelcreme in einer Butter-Pilz-Salbeisauce mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen |       |
| <b>31. Ravioli Misti alla Mediterrana</b>   | 13,90 |
| Gemischte Teigtaschen in einer Cognacsauce mit frischen Tomaten und Parmesan                                |       |

# Pizza 28cm



- |  |       |
|--|-------|
| 32. <b>Pizza Pane</b>  | 5,50  |
| Pizzabrot mit Knoblauch, Oregano und frischem Rosmarin                 |       |
| 33. <b>Pizza Margherita</b>  | 9,50  |
| Tomatensauce und Käse  |       |
| 34. <b>Pizza Vegetariana</b>   | 11,90 |
| Tomatensauce, Käse und frisches Gemüse                                 |       |
| 35. <b>Pizza Hawaii</b>  | 11,90 |
| Tomatensauce, Käse, Schinken und Ananas                                |       |
| 36. <b>Pizza Quattro Stagioni</b>                                      | 11,90 |
| Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, Pilze und milde Peperoni         |       |
| 37. <b>Pizza Romana</b>  | 11,90 |
| Tomatensauce, Käse, Sardellen, Oliven, Knoblauch und Kapern            |       |
| 38. <b>Pizza Tonno</b>   | 12,50 |
| Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln und Knoblauch                  |       |
| 39. <b>Pizza Bella Vista</b>   | 11,90 |
| Tomatensauce, Käse, Peperoni, Salami, Pilze und Zwiebeln               |       |
| 40. <b>Pizza Salmone</b>   | 13,90 |
| Tomatensauce, Käse, frischer Lachs, Dill, Spinat und Knoblauch         |       |
| 41. <b>Pizza Pollo</b>   | 12,90 |
| Tomatensauce, Käse, Paprika, Brokkolo, Pilze und Hähnchenbruststreifen |       |
| 42. <b>Pizza Parma</b>   | 12,90 |
| Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesan                 |       |
| 43. <b>Pizza Frutti di Mare</b>  | 13,90 |
| Tomatensauce, Käse, frische Meeresfrüchte, Tomaten und Knoblauch       |       |
| 44. <b>Pizza Gamberetti</b>  | 12,90 |
| Tomatensauce, Käse, frische Garnelen, Tomaten und Knoblauch            |       |
| 45. <b>Pizza Quattro Formaggi</b>                                      | 11,90 |
| Tomatensauce, Gouda, Mozzarella, Gorgonzola und Schafskäse             |       |

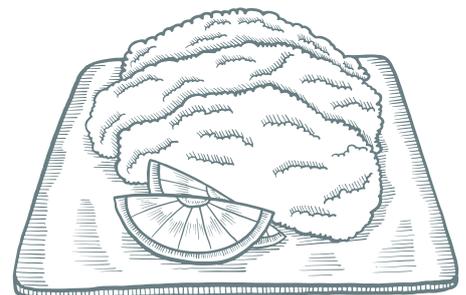
**Stellen Sie sich gern Ihre eigene Pizza zusammen.**

# *Maiale / vom Schwein*

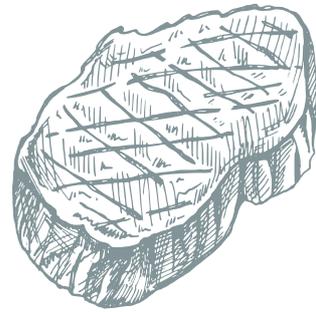
46. **Schnitzel Wiener Art** 14,50  
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und knackigem Salat
47. **Schnitzel Funghi** 15,90  
Paniertes Schweineschnitzel an einer Champignon-Rahmsauce mit Pommes und knackigem Salat
48. **Schnitzel Parmesano** 16,50  
Paniertes Schweineschnitzel in einer cremigen Tomatensauce mit Parmesan überbacken mit Pommes und knackigem Salat
49. **Scaloppina Valdostana** 18,50  
Zarte Schweinesteaks in einer Weißwein-Waldpilzsauce mit Käse und Schinken überbacken, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln
50. **Scaloppina al Gorgonzola** 18,90  
Zarte Schweinesteaks in einer cremigen Gorgonzolasauce mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln
51. **Saltimbocca alla Romana** 19,90  
Zarte Schweinesteaks mit Parmaschinken in einer Salbei-Weißweinsauce, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln
52. **Schweinemedallions vom Grill** 20,90  
**mit Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse**

Wählen Sie Ihre Sauce:

- alla Pizzaiola
- an grüner Pfefferrahmsauce
- an Gorgonzolasauce



## Manzo / vom Rind circa 180 g



53. **Bistecca ai Ferri** 22,90  
Gegrilltes Rumpsteak aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken mit Kräuterbutter, Gemüse und Rosmarinkartoffeln
54. **Bistecca Tagliata** 23,90  
Geschnittenes Rumpsteak auf Rucola mit Parmesan, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln
55. **Bistecca al Pepe Verde** 23,90  
Rumpsteak an einer hausgemachten grünen Pfeffer-Cremesauce mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln
56. **Bistecca al Gorgonzola** 23,90  
Rumpsteak an einer cremigen Gorgonzolasauce, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln

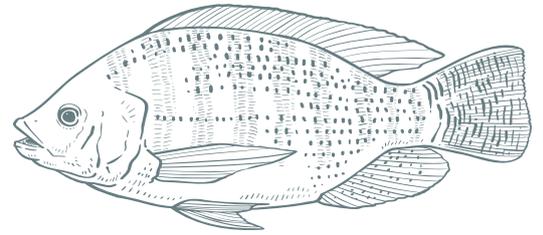
## Pollo / Geflügel

57. **Involtini** 18,50  
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Rucola und Schafskäse in einer cremigen Tomatensauce mit buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
58. **Petto di Pollo alla Gorgonzola** 17,90  
Hähnchenbrustfilet an einer Gorgonzolasauce, dazu buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

## Agnello / Lamm

59. **Cotoletta di Agnello** 24,90  
Lammkotelett vom Grill in einer Knoblauch-Rosmarinsauce mit buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

# *Pesce / Fisch*



60. **Gegrillte Calamari** 19,90  
Tintenfisch mit knackigem Salat an einer Knoblauchsauce gegrillt
61. **Filetto di Luccio** 21,90  
Zanderfilet gebraten in einer Butter-Salbeisauce mit buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
62. **Filetto di Salmone** 22,90  
Gebratenes Lachsfilet in einer Hummer-Zucchini-Shrimpsauce, dazu buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln
63. **Scampi alla Griglia (5 Stück)** 24,90  
Gegrillte Scampi mit knackigem Salat
64. **Pesce Misto** 24,90  
Gemischte Fischplatte mit knackigem Salat

# *Per Bambini / Kinder*

65. **Pasta Pomodoro** 6,90  
Penne mit Tomatensauce
66. **Pizza Piccolo** 7,50  
Kleine Pizza Margherita
67. **Chicken Nuggets** 7,50  
Panierte Hähnchennuggets mit Pommes



# *Dolce / Dessert*

## **Tiramisu**

Hausgemachtes Tiramisu

5,90

## **Panna Cotta**

Gekochte Sahne, Vanilleschoten und Erdbeersauce

5,90

## **Tartufo Nero**

Halbgefrorene Eisspezialität mit Zabaglione, ummantelt mit dunkler Schokolade

6,90

## **Zabaglione**

Weinschaumcreme mit Vanilleeiscreme

6,50

## **Cassata**

Pistazieneis mit kandierten Früchten

7,50

## **Gelatto**

Schokoladen-, Vanille-, Stracciatella- oder Erdbeereis

2,50



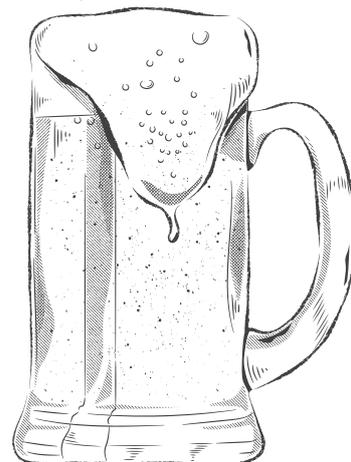
*Die venezianische Nachspeise Tiramisu leitet sich von tirami su ab und bedeutet "zieh mich hoch".*

# *Aperitivo*

<b>Prosecco</b>	3,50
<b>Martini bianco</b>	4,90
<b>Campari Orange</b>	5,50
<b>Aperol spritz</b>	6,50
<b>Limoncello spritz</b>	7,50

# *Birra*

<b>BitBurger</b>	0,3l	3,50
Vom Fass	0,5l	5,50
<b>BitBurger</b>	0,3l	3,90
Alkoholfrei		
	0,3l	3,50
<b>Alster</b>	0,5l	5,50
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	0,5l	4,90
<b>Benediktiner</b>	0,5l	4,90
Weißbeir hell, dunkel oder alkoholfrei		



# *Bevande analcoliche*

<b>San Pellegrino</b>	0,25l	3,20
Mineralwasser	0,75l	6,20
<b>Acquapanna</b>	0,25l	3,20
Still	0,75l	6,20
<b>Softdrinks</b>	0,2l	3,20
Coca Cola , Coca Cola light , Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0,4l	4,20
<b>Schweppes</b>	0,2l	3,50
Ginger Ale, Bitter Lemon	0,4l	4,50
<b>Gerolsteiner</b>	0,25l	3,20
Mineralwasser (Medium, Still )	0,75l	6,20

# *Succhi di frutta*

<b>Säfte</b>	0,2l	3,50
Apfelsaft (naturtrüb), Orangensaft, Kirschsafft, Maracujasaft, Rhabarbersaft, KiBa	0,4l	4,50
<b>Saftschorlen</b>	0,2l	3,20
	0,4l	4,20

# Bevanda Calda

<b>Caffè Crema</b>	3,20
<b>Espresso</b>	2,90
<b>Doppelter Espresso</b>	4,20
<b>Cappuccino</b>	3,50
<b>Latte Macchiato</b>	4,90
<b>Tee</b>	2,90
verschiedene Teesorten	

*Il caffè è il balsamo del cuore.  
e dello spirito.*



1 Farbstoff

2 Konservierungsstoffe

3 Geschmacksverstärker

4 Konservierungsstoff Benzoesäure

5 Antioxidationsmittel

6 Koffeinhaltig

7 Süßstoff Sacharina

8 Aspartam enthält Phenylalanin Brennwert pro 100 KJ

9 Chininhaltig

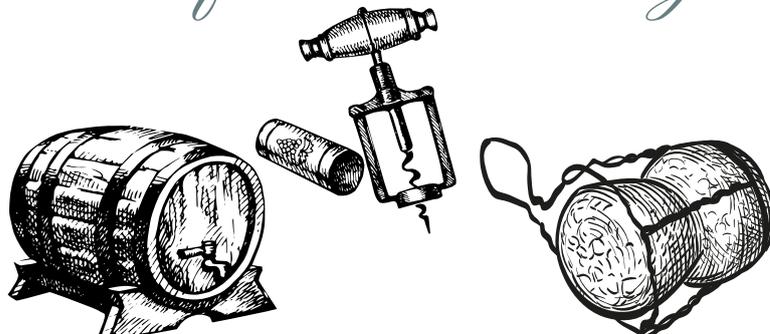
10 Formfischvorderschinken mit Natriumnitrit (E250) Phosphat. Soja-Eiweiß, 20% Fremdwasser

11 mit Knoblauch

# *Vini bianchi aperti*

<b>Grillo</b>	0.2l 5.90
trocken, fruchtig, blumig	0.5l 14.50
<b>Pinot Grigio</b>	0.2l 5.50
trocken, leicht, vollmundig	0.5l 13.00
<b>Chardonnay</b>	0.2l 5.50
trocken, kräftig, würziges Bukett	0.5l 13,50
<b>Grauburgunder</b>	0.2l 5.90
trocken, elegant, intensiv	0.5l 13,90
<b>Riesling</b>	0.2l 5.90
halbtrocken, lebendig, frisch	0.5l 13,90
<b>Weinschorle</b>	0.2l 4.90
<b>Rosé</b>	0.2l 5.50
trocken, mild, harmonisch	0.5l 13,00

*Al Vino fa buon sangue*



# *Vini rossi aperti*

<b>Nero d'Avola</b> kräftig, dominant, harmonisch	0.2l 5.90 0.5l 14.50
<b>Merlot</b> trocken, leichter Abgang	0.2l 5.90 0.5l 14.50
<b>Montepulciano d'Abbruzzo</b> kräftig, würzig, erdig	0.2l 5.90 0.5l 14.50
<b>Primitivo</b> trocken, kräftig, intensives Bukett	0.2l 6,50 0.5l 14,90
<b>Lambrusco Amabile</b> fruchtintensives Bukett, leicht	0.2l 5,50 0.5l 13,00

*Anni e bicchieri di Vino  
non si contano mai!*



# *Spiriti*

<b>Amaretto</b>	3,20
<b>Averna</b>	3,50
<b>Limoncello</b>	3,20
<b>Ramazotti</b>	3,20
<b>Sambucca</b>	3,20
<b>Baileys</b>	3,20
<b>Fernet Branca</b>	3,50
<b>Ouzo</b>	3,20
<b>Vecchia Romana (4cl)</b>	6,50

# *Grappa*



**Grappa des Hauses** 3,90

**Longdrink nach Wahl** 6,90

