

CIO QUELL CHE C'ERA

CONSIGLIE DELLO CHEF



SEPPIA E PISELI

12 €

gedünsteter Tintenfisch
mit Seppia Tinte auf Erbsen

MARE MONTI

22 €

Meer & Berge ein italienischer Klassiker
Riesengarnelen & Steinpilze
auf Kartoffelcreme an einer
Kombination aus Bisque
und Steinpilzjus

POLPO CREMA DI PATATE

19 €

Butterzarte Tentakeln vom Oktopus
auf Kartoffel Cremè

MENU DEGUSTAZIONE

wir möchten Sie entführen zu einer kulinarischen Reise in kleinen Rationen...
Highlights setzen wir mit neu interpretierten Kalssikern,
extravaganen Kombinationen oder einfach mal etwas Neues auszuprobieren.
Um unseren exklusiven Degustations Menus den letzten schliff zu verleihen
bieten wir gegen Aufpreis eine Weinbegleitung zu jedem Gang .

3 GANG

35 €

4 GANG

45 €

5 GANG

65 €

RISOTTO AI FUNGHI

21 €

Risotto verfeinert
Butter & Grana Padano
dazu als Topping Kräuterseitlinge

ORECCHIETTE POLPO BOLOGNESE

17 €

Orecchiette mit Hausgemachter
Bolognese vom Oktopus

UOVO FRITTO E TARTUFO

19 €

Trüffel auf frittierten Eiern an
getrüffelter Kartoffelcreme

Nell'amia
Cucina
si mangia
bene

CIO QUELL CHE C'ERA

ANTIPASTI



CARCIOFI FRITTI

frittierte Artischockenherzen
an einer Käse Soße

12 €

BEEF CARPACCIO

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

17 €

BURRATA BABA GANOUSH

Burrata mit Taralli Crunch
an hausgemachter Auberginencreme
mit leicht geräucherter Note.

17 €

COZZE AL VINO BIANCO

Miesmuscheln im Weissweinsud

13 €

als Hauptgericht mit Pizza Brot

25 €

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

FRITTURA DI CALAMARI

südtalienische Spezialität
frittierte Tintenfischringe dazu
Hausgemachte Mayonnaise

15 €

VITELLO TONNATO

Carpaccio vom Kalb mit
Thunfisch-Sardellen-Creme

17 €

PIZZA PANE BIANCO/ROSSO

Pizzabrot mit Knoblauch & Oregano

7 €

INSALATA MISTA

kleiner gemischter Salat
mit Gurke - Tomate -
Radieschen - Zwiebel

8 €

INSALATA MISTA GRANDE

großer gemischter Salat

12 €



CIO QUELL CHE C'ERA

PASTA



FETTUCCINE AL TARTUFO

22 €

Flache Bandnudeln in einer cremigen Trüffelsoße mit Trüffel Topping

PASTA RIPIENA PARMIGGIANO

17 €

Pasta gefüllt mit Parmiggiano Reggiano an einer Kürbiscreme

GNOCCHI GORGONZOLA E FICCHI

18 €

Gnocchi in Gorgonzolasoße mit Caramellisierten Feigen & gerösteten Haselnüssen

TOPPING FUNGHI

21 €

mit Kräuterseitlingen

TOPPING CAPRIOLO

24 €

mit Bolognese vom Reh

ZUR PASTA EIN GLAS WEIN...

LUGANA

Ein klassischer Lugana, erinnert sofort an den letzten Urlaub am Garda See, super trinkfluss, spritzig & leicht

0,2 L.

9,00 €

AMBRA ROSA

ein Aglianico als Rose ausgebaut, fruchtig & frisch

0,2 L.

8,00 €

RIESLING

zu den Spargel und Bärlauch Gerichten empfehlen wir einen Riesling, fragen Sie einfach...

0,2 L.

AB 9,00 €

ROTELLE AL VODKA

19 €

Pasta mit Hackfleisch von Iberico & Entrecote, abgelöscht mit Vodka an unserer Hausgemachten Tomatensugo aus Gargano mit einem Schuss Sahne

CARBONARA "BELLOVEDERE"

17 €

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

RIGATONI JOHNNY'S TOP

22 €

Rigatoni mit Rinderfiletspitzen in einer Weinbrand Sahne Soße

Nell'Amia
Cucina
si mangia
bene

CIO QUELL CHE C'ERA
S E C O N D I



MERLUZZO SALSA VERDE

29 €

Kabeljau an einer
Petersiliensoße mit Kartoffeln

FILETTO DI MANZO

39 €

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

ENTRECOTE "FAERSE"

33 €

Entrecote von der deutschen Faerse
(nicht gekalbtes Rind)... Butterzart!
an Kartoffel Wedges mit unserer
hausgemachter Mayonnaise

CARREE DI AGNELLO

30 €

Lamm Karree ohne Knochen
aus Neuseeland "grass fed"
an Stangen Bohnen mit Speck
und Rotweinsoße

ORATA

27 €

Filet von der Dorade an Gemüse

D O L C I

BELLOVEDERE CAKE

10 €

Käsekuchen Basis
Mascarpone & Topping von
Karamellisierten Feigen an Joghurt Eis

PANNACOTTA

7 €

Vanille Pannacotta mit Himbeersöße

PIZZA NUTELLA

12 €

Pizza mit Nutella

TIRAMISU

7 €

Hausgemachte Italienische
Dessertspezialität

