

CIO QUELL CHE C'ERA

## CONSIGLIE DELLO CHEF



### UOVO FRITTO TARTUFO 15 €

Spiegeleier mit Trüffel auf Kartoffelcremè

### ASPARAGO BIANCO TARTUFO 15 €

Weisser Spargel an einer getrüffelten  
Cremè vom Spargel

### TATAR GAMBERONI SELVATICI 22 €

Tatar von Wildfang Garnelen  
im italienischen Stil  
mit Taggiasca Oliven,  
getrockneten Tomaten & Zwiebeln

### 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 schriff zu verleihen  
bieten wir eine Weinbegleitung zu jedem Gang .

3 GANG

35 €

4 GANG

45 €

5 GANG

65 €

### SURF & TURF 59 €

ein absoluter Klassiker der Gastronomie  
Rinderfilet "grain fed" aus Süd America  
& WILDFANG Riesengarnelen  
an einer Bisque auf Kartoffelcremè

### PANCETTA ALLE 5 SPEZIE 25 €

Schweinebauch 3 Stunden  
gekocht mit 5 Gewürzen  
& im Ofen gegart,  
an einem Püree von Kartoffeln

### ORATA PAT E BACC 29 €

Filet von der Dorade an  
gefüllter Pasta mit Stockfisch  
& Kartoffeln in einer Soße  
von gerösteter Paprika

Nellamia  
Cucina  
Si mangia  
bene

CIO QUELL CHE C'ERA  
**ANTIPASTI**



**BUFALA FRAGOLE E ASPARAGI**

Büffelmozzarella mit grünem Spargel  
 & Tatar von Erdbeeren

18 €

**BEEF CARPACCIO**

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

17 €

**CARPACCIO LARDO E FICHI**

Carpaccio vom Lardo aus Collonata  
 an Marmelade von Feigen  
 mit gerösteten Haselnüssen & Feigen

12 €

**CARCIOFI FRITTI**

frittierte Artischocken  
 mit Mortadella an hausgemachter  
 Trüffel Mayonnaise mit Mortadella

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

**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



### PASTA ASPARAGI E GAMBERETTI

22 €

Mezze Rigatoni in einer Soße von Hummerbutter und Spargel mit Garnelen & Grünspargel

### RIGATONI SALSICCIA BOLO

16 €

Pasta mit Ragu von Salsiccia in unserem hausgemachten Tomatensugo aus Garagano

### TROFIE AL PESTO

16 €

Ligurische Pasta-Spezialität mit unserem Hausgemachten Bärlauch Pesto

Bärlauch & Basilikum, Pinienkerne, Grana Padano, Olivenöl, Sonnenblumenöl

### MIT VEGI TOPPING

19 €

confierte Kirschtomaten & Burrata

### MIT GARNELEN TOPPING

21 €

mit Riesengarnelen

### 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 €

### PENNE ZUCCHINI

18 €

Penne mit Zucchini Sugo garniert mit Stracciatella Burrata & Tatar von Zucchini, getrockneten Tomaten, Taggiasce Oliven

### 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

Nellamia  
Cucina  
Si mangia  
bene

CIO QUELL CHE C'ERA

## SECONDI



### SALMONE

29 €

Filet vom Nordeuropäischen Lachs  
an einer Miso-Hollandaise  
mit Weissen Spargel

### FILETTO DI MANZO

39 €

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

### AGNELLO

29 €

Lammrücken "gras fed" aus Neuseeland  
mit unseren hausgemachten Bärlauch  
Gnocchi mit Fonduta & Haselnüssen

### COTOLETTA "BELLOVEDERE"

25 €

Schnitzel vom IBERICO Schwein  
mit Grana Padano Kruste  
an Kartoffel Wedges  
mit hausgemachter Mayonnaise

### ORATA

27 €

Filet von der Dorade an Gemüse

## 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

Nellamia  
Cucina  
Si mangia  
bene