

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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

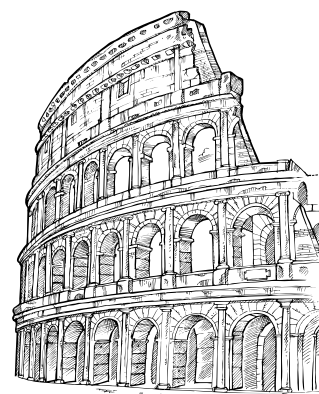


Zuppe / Suppen

10. **Minestrone** 6,90
Hausgemachte Gemüsesuppe
11. **Crema di Pomodoro** 6,90
Tomatensuppe auf geschmolzenem Mozzarella und Pesto
12. **Stracciatella** 6,90
Kraftbrühe mit geschlagenem Ei und Parmesan

Insalate / Salate

14. **Insalata Mista** 8,90
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Rucola, Mais, Paprika und hausgemachtem Dressing
15. **Insalata di Pomodoro con Tonno** 10,90
Tomatensalat mit Thunfisch und roten Zwiebeln und hausgemachtem Dressing
16. **Bauernsalat** 11,90
Gemischter Salat mit gewürfelten Tomaten, Paprika, Fetakäse, Zwiebeln, Rucola, Oliven und Haus-Dressing
17. **Insalata Bella Vista** 13,90
Saisonaler Salat mit Tomaten, Hähnchenbruststreifen und hausgemachtem Dressing





Pasta / Nudeln

- | | |
|---|-------|
| 18. Spaghetti Aglio | 10,90 |
| Mit Olivenöl, frischem Knoblauch und scharfer Peperoni | |
| 19. Spaghetti oder Tortellini Prosciutto | 12,90 |
| In einer Schinken-Sahnesauce | |
| 20. Lasagne | 13,90 |
| Mit cremiger Bolognese und Käse überbacken | |
| 21. Spaghetti alla Carbonara Italiano | 13,90 |
| In Butter mit Eigelb, Speck und Parmesan | |
| 22. Maccheroni Quattro Formaggi Speciale | 15,90 |
| Mit Edamer, Mozzarella, Fetakäse, Gorgonzola, Hähnchen und Brokkoli | |
| 23. Spaghetti all' Amatriciana | 12,90 |
| In einer Weißwein-Tomatensauce mit Schinkenspeck und Zwiebeln | |
| 24. Tagliatelle Portofino | 12,90 |
| Bandnudeln in Pestosauce mit Zucchini, Schafskäse und frischen Tomaten in einer Sahne-Buttersauce | |
| 25. Tortellini oder Maccheroni al Forno | 13,90 |
| In einer Tomaten-Sahnesauce mit Schinken, Pilzen, Erbsen und Käse überbacken | |
| 26. Linguine con Gamberi e Scampi | 14,90 |
| In einer Weißwein-Hummer-Cremesauce mit frischen Garnelen und Tomaten | |
| 27. Tagliatelle Salmone | 14,90 |
| Bandnudeln in einer Cognac-Sahne-Cremesauce mit frischen Lachsstücken und Tomaten | |
| 28. Tagliatelle Bella Vista | 14,90 |
| Bandnudeln mit Rinderstreifen, Schrimps und Zucchini an einer Cognac-Sahne-Cremesauce | |
| 29. Linguine Frutti di Mare freschi | 14,90 |
| Mit frischen Meeresfrüchten, Tomaten und Olivenöl in einer Tomaten-Weißweinsauce | |
| 30. Ravioli Tartufo | 14,90 |
| Teigtaschen gefüllt mit Trüffelcreme in einer Butter-Pilz-Salbeisauce mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen | |
| 31. Ravioli Misti alla Mediterranea | 14,90 |
| Gemischte Teigtaschen in einer Cognacsauce mit frischen Tomaten und Parmesan | |

Pizza 28cm



32. Pizza Pane	5,50
Pizzabrot mit Knoblauch, Oregano und frischem Rosmarin	
33. Pizza Margherita/ Salami	10,90 / 11,90
Tomatensauce und Käse	
34. Pizza Vegetariana	12,50
Tomatensauce, Käse und frisches Gemüse	
35. Pizza Hawaii	12,90
Tomatensauce, Käse, Schinken und Ananas	
36. Pizza Quattro Stagioni	12,90
Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, Pilze und milde Peperoni	
37. Pizza Romana	13,50
Tomatensauce, Käse, Sardellen, Oliven, Knoblauch und Kapern	
38. Pizza Tonno	13,90
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln und Knoblauch	
39. Pizza Bella Vista	13,50
Tomatensauce, Käse, Peperoni, Salami, Pilze und Zwiebeln	
40. Pizza Salmone	15,50
Tomatensauce, Käse, frischer Lachs, Dill, Spinat und Knoblauch	
41. Pizza Pollo	14,90
Tomatensauce, Käse, Paprika, Brokkolo, Pilze und Hähnchenbruststreifen	
42. Pizza Parma	14,90
Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	
43. Pizza Frutti di Mare	14,90
Tomatensauce, frische Meeresfrüchte, Tomaten und Knoblauch	
44. Pizza Gamberetti	13,90
Tomatensauce, Käse, frische Garnelen, Tomaten und Knoblauch	
45. Pizza Quattro Formaggi	13,90

Tomatensauce, Gouda, Mozzarella, Gorgonzola und Schafskäse

Stellen Sie sich gern Ihre eigene Pizza zusammen.

Maiale / vom Schwein



46. **Schnitzel Wiener Art** 15,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffeln und knackigem Salat
47. **Schnitzel Funghi** 16,90
Paniertes Schweineschnitzel an einer Champignon-Rahmsauce mit Kartoffeln und knackigem Salat
48. **Schnitzel Parmesano** 16,90
Paniertes Schweineschnitzel in einer cremigen Tomatensauce mit Parmesan überbacken mit Kartoffeln und knackigem Salat
49. **Scaloppina Valdostana** 19,50
Zarte Schweinesteaks in einer Weißwein-Waldpilzsauce mit Käse und Schinken überbacken, dazu Gemüse und Kartoffeln
50. **Scaloppina al Gorgonzola** 19,90
Zarte Schweinesteaks in einer cremigen Gorgonzola-sauce mit Gemüse und Kartoffeln
51. **Saltimbocca alla Romana** 20,90
Zarte Schweinesteaks mit Parmaschinken in einer Salbei-Weißweinsauce, dazu Gemüse und Kartoffeln
52. **Schweinemedallions vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse** 22,90
Wählen Sie Ihre Sauce:
- alla Pizzaiola
 - an grüner Pfefferrahmsauce
 - an Gorgonzolasauce
 - an Weißwein Zitronesauce



Pesce / Fisch

60. **Gegrillte Calamari**

Tintenfisch gegrillt an einer Knoblauch, Rosmarino-sauce mit knackigem Salat 22,90

61. **Filetto di Luccio**

Zanderfilet gebraten in einer Butter-Salbeisauce mit buntem Gemüse und Kartoffeln 24,90

62. **Filetto di Salmone**

Gebratenes Lachsfilet in einer Hummer-Zucchini-Shrimpsauce, dazu buntes Gemüse und kartoffeln 26,90

63. **Scampi alla Griglia (5 Stück)**

Gegrillte Scampi mit knackigem Salat 26,90

64. **Pesce Misto**

Gemischte Fischplatte mit knackigem Salat 28,90

Per Bambini / Kinder

65. **Pasta Pomodoro**

Penne mit Tomatensauce 6,90

66. **Pizza Piccolo**

Kleine Pizza Margherita 7,50

67. **Chicken Nuggets**

Panierte Hähnchennuggets mit Pommes 7,50

Manzo / vom Rind circa 180 g



53. **Bistecca ai Ferri** 24,90
Gegrilltes Rumpsteak aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken mit Kräuterbutter, Gemüse und Kartoffeln
54. **Bistecca Tagliata** 26,90
Geschnittenes Rumpsteak auf Rucola mit Parmesan, dazu Gemüse und Kartoffeln
55. **Bistecca al Pepe Verde** 26,90
Rumpsteak an einer hausgemachten grünen Pfeffer-Cremesauce mit Gemüse und Kartoffeln
56. **Bistecca al Gorgonzola** 26,90
Rumpsteak an einer cremigen Gorgonzolasauce, dazu Gemüse und Kartoffeln

Pollo / Geflügel

57. **Involtini** 20,90
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Rucola und Schafskäse in einer cremigen Tomatensauce mit buntem Gemüse und Kartoffeln
58. **Petto di Pollo alla Gorgonzola** 20,90
Hähnchenbrustfilet an einer Gorgonzolasauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffeln

Agnello / Lamm

59. **Cotoletta di Agnello** 27,90
Lammkotelett vom Grill in einer Knoblauch-Rosmarinsauce mit buntem Gemüse und Kartoffeln

Fegato di Vitello / Kalbsleber

60. **Kalbsleber Gegrillt** 25,90
in einer Butter Salbei sauce oder venezianische sauce mit buntem Gemüse und Kartoffeln

Dolce / Dessert



Tiramisu	7,50
Hausgemachtes Tiramisu	
Panna Cotta	6,90
Gekochte Sahne, Vanilleschoten und Erdbeersauce	
Tartufo Nero	7,50
Halbgefrorene Eisspezialität, ummantelt mit dunkler Schokolade und Eierlikör	
Zabaglione	7,90
Weinschaumcreme mit Vanilleeiscreme und Löffelbiskuit	
Cassata	7,90
Pistazieneis mit kandierten Früchten und AmarettoLikör	
Gelatto	
Schokoladen-, Vanille-, Stracciatella- oder Erdbeereis	2,50



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

Bevanda Calda



Caffè Crema	3,50
Espresso	3,20
Doppelter Espresso	4,90
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,90
Tee	3,20
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 Saccharin

8 Aspartam enthält Phenylalanin Brennwert pro 100 KJ

9 Chininhaltig

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

11 mit Knoblauch





Bevande analcoliche

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

Succhi di frutta

Säfte	0,2l	3,50
Apfelsaft (naturtrüb), Orangesaft, Kirschsafft, Maracujasaft, Rhabarbersaft, KiBa	0,4l	4,50
Saftschorlen	0,2l	3,20
	0,4l	4,50

Aperitivo



Prosecco	4,90
Martini bianco	5,90
Campari Orange	7,50
Aperol spritz	7,90
Limoncello spritz	7,90
Sanbitter spritz 0.0 Alkohol	7,90
Sarti spritz	7,90

Birra

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

Vini bianchi aperti



Lugana 0.2l 8,90
trocken, frisch, weich

Grillo 0.2l 6,90
trocken, fruchtig, blumig 0.5l 16,90

Pinot Grigio 0.2l 6,90
trocken, leicht, vollmundig 0.5l 16,90

Chardonnay 0.2l 6,90
trocken, kräftig, würziges Bukett 0.5l 16,90

Grauburgunder 0.2l 6,50
trocken, elegant, intensiv 0.5l 14,90

Riesling 0.2l 6,50
halbtrocken, lebendig, frisch 0.5l 14,90

Weinschorle 0.2l 5,50

Rosé 0.2l 6,90
trocken, mild, harmonisch 0.5l 15,90

Al Vino fa buon sangue





Vini rossi aperti

Nero d'Avola

kräftig, dominant, harmonisch

0.2l 6,90

0.5l 16,90

Merlot

trocken, leichter Abgang

0.2l 6,90

0.5l 16,90

Montepulciano d'Abbruzzo

kräftig, würzig, erdig

0.2l 6,90

0.5l 16,90

Primitivo

trocken, kräftig, intensives Bukett

0.2l 7,50

0.5l 17,50

Lambrusco Amabile

fruchtintensives Bukett, leicht

0.2l 6,90

0.5l 16,90

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





Spiriti

Amaretto	4,50
Averna	4,50
Limoncello	4,50
Ramazotti	4,50
Sambucca	4,50
Baileys	3,90
Fernet Branca	3,90
Vodka	4,50
Vecchia Romana (4cl)	6,50

Grappa

Grappa des Hauses* (Stravecchia Riserva)	4,90
Grappa Prosecco	6,90
Grappa Barolo	6,50
Longdrink nach Wahl	8,90





Bottiglie di vino *750 ml*

Gavi di Gavi	<i>Weißwein/ Piemont</i>	28,90
Grillo	<i>Weißwein/ Sizilien</i>	23,90
Lugana	<i>Weißwein/ Venetien</i>	32,90
Rosato 921	<i>Rose/ Friaul</i>	23,90
Nero d'Avola	<i>Rotwein/ Sizilien</i>	23,90
Capato	<i>Rotwein/ Toscana</i>	26,90
Nerello	<i>Rotwein/ Terre Siciliane</i>	24,90
Primitivo di Manduria	<i>Rotwein/ Puglia</i>	34,90
Lambrusco Amabile	<i>Rotwein/ Emilia-Romagna</i>	23,90

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

