



## *Aperitif*

<i>Crodino (Alkoholfrei)</i>	0,1l	3,90€	<i>Bitterino (Alkoholfrei)</i>	0,1l	3,90€
<i>Cynar</i>	5 cl	4,50€	<i>Aferitif nach art des Hauses</i>	5cl	5,50€
<i>Campari Soda</i>	5 cl	4,90€	<i>Campari Orange</i>	5cl	5,50€
<i>Sherry Dry</i>	5 cl	4,90€	<i>Ricard</i>	2cl	4,90€
<i>Hugo</i>	0,25l	5,50€	<i>Prosecco Brut</i>	0,1l	6,50€
<i>Aperol Spritz</i>	0,25l	7,00€	<i>Prosecco Mit Brombeerlikör</i>	0,1l	7,50€
<i>Negroni</i>	0,2l	8,50€	<i>Lillet Wild Berry</i>	0,25l	7,50€
<i>Philippe Gonet &amp; Fils</i>	0,1l	9,50€	<i>Maximum Rose Ferrari</i>	0,1l	8,50€

*Champagner Brut Grand Réserve.*

## *Alkoholfrei Getränke*

<i>Apfelsaft</i>	0,4l	4,00€	<i>Cola-Fanta-Mezzo Mix</i>	0,33l	3,50€
<i>Orangensaft</i>	0,4l	4,00€	<i>Orangina</i>	0,2l	3,50€
<i>Orangina Rot</i>	0,2l	3.50€	<i>Bitter Lemon</i>	0,2l	3,00€
<i>Acqua Panna</i>	0,5l	4,50€	<i>San Pellegrino</i>	0,5l	4,50€
<i>Acqua Panna</i>	0,7l	5,50€	<i>San Pellegrino</i>	0,7l	5,50€

## *Biere*

<i>Pils Bitburger</i>	0.33l	3,50€	<i>Alkoholfrei Bier Bitburger</i>	0,3l	3,50€
<i>Hefeweizen Paulaner</i>	0,5l	3,50€	<i>Kristallweizen Paulaner</i>	0,5l	3,50€

## *Cocktail mit Alkohol*

**Moscow Mühle** 8,50 €

(Three Sixty Vodka, Limette,  
Ginger Beer)

**Mojito** 8,00 €

(Havana, Limette, Brauner Zucker,  
Limettensaft, Minze)

**Caipirinha** 8,00 €

(Nega fulo Cachaça, Limette,  
Brauner Zucker, Limettensaft)

**Sex on the Beach** 7,50 €

( Three Sixty Vodka, Pfirsichlikör, Johannisbeere-  
Orangen-, Maracujasaft)

## *Gin 4 cl*

**Brockmans** + Schweppes tonic Wasser 13,00 €

**Gin mare** + Schweppes tonic Wasser 9,50 €

**Hendricks** + Schweppes tonic Wasser 8,50 €

**Bulldog** + Schweppes tonic Wasser 9,50 €

## *Bourbon 4 cl*

**Buffalo France Kentucky Straight** 11,00 €

**Jack Daniel's Single Barrel** 8,00 €

## *Scotch 4 cl*

**Lagavulin 16 Jahre** 8,50 €

**Glenmorangie Extremely Rare 18 Jahre** 9,50 €

## *Cocktail ohne Alkohol*

**Ipanema** 7,50 €

(Limette, Brauner Zucker, Maracuja,  
Limettensaft, Ginger Ale )

**Caipi Orange Style** 7,50 €

(Limette, Rohrzucker, Orangensaft,  
Grenadine)

## *Rum 4 cl*

**Ron Zacapa 23 Jahre** 8,30 €

## *Vodka 4 cl*

**Belvedere** 5,50 €

## *Suppe- Zuppe*

*Minestrone ddi Verdure fresche (J) 6,50 €*  
*Hausgemachtes Minestrone mit frischem Gemüse*

*Pappa di pomodoro (J, G) 8,00 €*  
*Tomatensuppe aus frischen Tomaten*

*Zuppa di Spugnole (G, J) 10,00 €*  
*Morchelcremesuppe*

## *Insalate- Salate*

*Insalata mista di stagione (M) 6,50 €*  
*Gemischter Salat der Saison*

*Insalata di Rucola con Pecorino e Pomodorini (M, G) 10,00 €*  
*RucolaSalat mit Pecorino und Kirschtomaten*

*Scampi alla griglia su Insalata di Stagione (M) 16,00 €*  
*Gegrillte Garnelen auf Gemischtem Salat der Saison*

# *Antipasti - Vorspeisen*

<i>Mozzarella di Buffala Campana con Pomodoro e Basilico (G)</i> <i>Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Prosciutto di Parma Riserva 24 mesi con Melone</i> <i>24 Monate gereifter Parmaschinken mit Melone</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Carpaccio di Manzo con Rucola e scaglia di Parmigiano (G)</i> <i>Klassisches Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Vitello Tonnato (G, C, D)</i> <i>Zarte Kalbfleischscheiben an Kepern-Thunfischsauce</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Insalata di Frutti di Mare (B, D, J)</i> <i>Meeresfrüchtesalat</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Conchiglie San Giacomo gratinate (K, G,)</i> <i>Gratinierte Jakobsmuscheln</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Petto di Faraona sul letto di insalata Velerianella (M)</i> <i>Perlhuhnbrust auf Feldsalat</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Insalata di Polipo tiepida con Pomodorini (D, G, L)</i> <i>Lauwarmer Salat vom Oktopus mit Kirschtomaten</i>	<i>16,50 €</i>

<b><i>Antipasto dello Chef (A, B, K, M, C, G, J)</i></b>	<b>16,00 €</b>
<i>Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses</i>	
<b><i>Carne Cruda alla Piemontese con Tartufo (M)</i></b>	<b>16,90 €</b>
<i>Tatar vom Rind nach Piemonteser Art und schwarzem Trüffel</i>	
<b><i>Fegato D'oca al Porto (A, L, J)</i></b>	<b>23,00 €</b>
<i>Gansestopfleber an Portwein</i>	

# *Pasta - Nudelgerichte*

<i>Gnocchi di patate con salsa di pomodoro e Pomodorini</i> (A, G, C, J)	12,00 €
<i>Frische Kartoffelgnocchi mit Kirschtomaten</i>	
<i>Paccheri all'arrabbiata</i> (A, C, J, G)	12,00 €
<i>Paccheri mit schwarzen Oliven und Kapern in Tomatensosse</i>	
<i>Paccheri con i punti di Filetto e Funghi Stagionali</i> (J, G, A, C)	13,00 €
<i>Paccheri mit Filetspitzen vom Rind und Saisonales Pilzen</i>	
<i>Ravioli gialli ripieni Ricotta e Spinaci</i> (A, C, G, J)	13,00 €
<i>Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat</i>	
<i>Tonnarelli ai Frutti di Mare</i> (L, G, A, C, B, D, K)	17,90 €
<i>Tonnarelli mit Meeresfrüchten</i>	
<i>Tagliolini neri con Zucchini e con Conchiglie San Giacomo</i> (A, C, G, L, K, D)	19,00 €
<i>Schwarze tagliolini mit Zucchini und Jakobsmuscheln</i>	
<i>Tagliarini con Tartufo nero</i> (A, C, G)	24,50 €
<i>Tagliarini mit schwarzem Trüffel</i>	

# *Pesce - Fisch*

<i>Salmon</i> alla griglia (D)	23,00 €
<i>Wildlachs</i> gegrillt	
<i>Polpo</i> alla griglia (D)	23,00 €
<i>Gegrillte Tintenfisch</i>	
<i>Branzino</i> alla Toscana (D, B, K, J, L)	29,00 €
<i>Wolfsbarsch</i> auf Toskanische Art	
<i>Gamberi</i> alla griglia (B)	28,00 €
<i>Gegrillte Garnelen</i>	
<i>Filetto di Branzino</i> sul letto di <i>Ratatouille</i> (D, J)	29,00 €
<i>Wolfsbarschfilet</i> auf <i>Ratatouille Gemüse</i>	
<i>Gamberi</i> alla <i>Caruso</i> con <i>Riso</i> (B, J, G, L)	30,00 €
<i>Garnelen</i> nach <i>Caruso</i> Art mit <i>Reis</i>	
<i>Gamberi</i> al <i>aglio</i> (J, B, G, L, J)	30,00 €
<i>Gebackene Garnelen</i> an <i>Knoblauchsoße</i>	
<i>Rombo</i> alla griglia (D)	34,00 €
<i>Gegrillte Steinbutt</i>	

*Grigliata di Pesce* (B, D,) 34,00 €  
*Gemischter Fischplatte gegrillt*

*Sogliola alla Griglia* (D, A) 36,00 €  
*Seezunge Gegrillt (a Anfrage)*

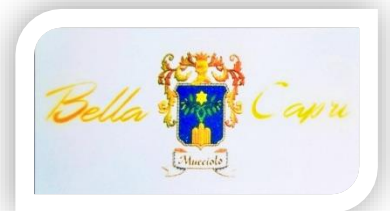
*Branzino al sale per due* (D) 62,00 €  
*Wolfsbarsch in salzkruste für zwei Personen*



# *Carne - Fleisch*

<i>Piccata alla Milanese</i>	<i>(A, C, G, J)</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Kalbsschnitzel nach Mailänder Art</i>		
<i>Tagliata di manzo su letto di Rucola</i>	<i>(G, M)</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Tranchiertes Rinderfilet auf Rucola mit Kirschtomaten und Parmesan</i>		
<i>Saltimbocca alla Romana</i>	<i>(L, A)</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei</i>		
<i>Costata di Agnello al forno</i>	<i>(L, G, A)</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Lammkarree mit Rosmarin im Ofen gebacken</i>		
<i>Filetto di manzo alla griglia</i>	<i>(A, L, J)</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Gegrillte Rinderfilet</i>		
<i>Filetto di Manzo al Balsamico</i>	<i>(A, L, J)</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Rinderfilet an Balsamicososse</i>		
<i>Filetto di Manzo al Gorgonzola</i>	<i>(A, L, G)</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Rinderfilet an Gorgonzolasosse</i>		
<i>Filetto di Manzo al Baroloa</i>	<i>(A, L, J)</i>	<i>31,50 €</i>
<i>Rinderfilet an Barolososse</i>		

<i>Filetto di Manzo alle Spugnole</i>	<i>(G, L, J, C)</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Rinderfilet mit Morcheln</i>		
<i>Châteaubriand per due</i>	<i>(A, L, J, C)</i>	<i>62,00 €</i>
<i>Châteaubriand für Zwei</i>		



## **VERANSTALTUNGEN**

*Für Ihre Events Das Restaurant Bella Capri bietet Ihnen verschiedene Möglichkeiten, geschäftliche oder private Events und Feierlichkeiten auszurichten.*

*Von Geburtstag oder Taufe in kleiner Runde bis zur prachtvollen Hochzeit.*

*Wir schaffen für jede Veranstaltung den passenden Rahmen.*

*Gerne erstellen wir gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Menü oder Buffet – ganz nach Ihren Vorstellungen – und Sie sind bei der Auswahl korrespondierender Weine behilflich. In unserer Weinkarte finden Sie hierzu vielleicht schon einige Anregungen.*