

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 schiff 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

18 €

Büffelmozzarella mit grünem Spargel
 & Tatar von Erdbeeren

BEEF CARPACCIO

17 €

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

CARPACCIO LARDO E FICHI

12 €

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

CARCIOFI FRITTI

12 €

frittierte Artischocken
 mit Mortadella an hausgemachter
 Trüffel Mayonnaise mit Mortadella

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

15 €

südtalienische Spezialität
 frittierte Tintenfischringe dazu
 Hausgemachte Mayonnaise

VITELLO TONNATO

17 €

Carpaccio vom Kalb mit
 Thunfisch-Sardellen-Creme

PIZZA PANE BIANCO / ROSSO

7 €

Pizzabrot mit Knoblauch & Oregano

INSALATA MISTA

8 €

kleiner gemischter Salat
 mit Gurke - Tomate -
 Radieschen - Zwiebel

INSALATA MISTA GRANDE

12 €

großer gemischter Salat



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