

BEL LAGO RISTORANTE

Cucina autentica italiana

Aperitifs

Aperol Spritz 1,8l2	7,50 € 0,2l
Aperol mit Weißwein und Mineralwasser	
Ramazotti Rosato Mio	7,90 € 0,2l
Ramazotti Rosato, Prosecco und frischer Basilikum	
Ramazotti Rosato Bella 1,4	7,90 € 0,2l
Ramazotti Rosato, Ginger Ale, Orange und Zitronenscheiben	
Prosecco 12	5,90 € 0,1l
italienischer Schaumwein trocken	
Prosecco mit Aperol 1,8l2	7,50 € 0,1l
italienischer Schaumwein trocken mit Aperol	
Sandemanni 122	4,90 € 0,1l
Sherry medium oder dry	
Campari – Orange oder Soda 1	7,90 € 0,2l
italienischer, leicht bitterer Likör mit Orangensaft oder Soda	
Martini Bianco, Rosso, Dry	4,90 € 0,1l
italienischer Wermuth	
Hugo 12	6,90 € 0,2l
Prosecco mit Holundersirup und frischer Minze	
Limoncello Spritz 122	6,90 € 0,2l
Prosecco, Mineralwasser und frische Minze	
Crodino Spritz 212	6,50 € 0,2l
Crodino alkoholfrei mit Eiswürfeln, Sodawasser und Orangenscheibe	

Suppen

Vellutata di Pomodorini e Basilico	6,90 €
Tomaten-Creme-Suppe mit Basilikum	
Ribollita di Verdura	6,90 €
Toscanische Gemüsesuppe mit Olivenöl Extra Vergine	
Zuppe di Aglio della Nona c	6,90 €
Traditionelle Knoblauchsuppe mit Ei nach Omas Art	

Vorspeisen

Bruschetta A1	6,90 €
geröstetes, hausgemachtes Brot mit marinierten Tomaten	
Bufala alla Valentinia c	12,90 €
Cremige Büffelmozzarella mit Bergtomaten, frischem Basilikum und kaltpressiertem Olivenöl	
Antipasto Bel Lago D,G	13,50 €
gemischter Vorspeisensteller nach Art des Hauses	
Vitello Tonnato alla Maniera Antika di Torino D,G	13,50 €
zarte Scheiben von rosa gebratenem Kalbfleisch mit Kapern in würziger, hausgemachter Thunfischsauce Piemont-Art	
Carpaccio di Manzo c	13,50 €
hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mariniert, mit Rucola und gehobelten Parmesan	

Salate

Selezione di Insalata M	6,90 €
Saisonalier Blattsalat	
Insalata di Pomodorini	8,90 €
Bergtomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum	
Rucola Pere Parmigiano e Minuti di Bistecca c	17,50 €
Rucolasalat mit Minutensteak vom Rind, Bergtomaten und Parmesan	
Insalata di Tonno e Formaggio di Pecorino E,D	13,90 €
Blattsalat mit Thunfischstücken und Schafskäse	
Insalata di Pollo e Funghi	15,90 €
Blattsalat mit Bergtomaten, Hähnchenbruststreifen und Champignons	
Insalata di Pecorino e Vedure c	12,90 €
Blattsalat mit Schafskäse und gegrilltem Gemüse	

PASTI PER BAMBINI – KINDERGERICHTE

Pizza Salami A,4,5	6,90 €
Pizza mit Salami	
Pizza Funghi A	6,90 €
Pizza mit Pilzen	
Pizza Margherita A,G	5,90 €
Pizza Margherita	
Spaghetti mit Tomatensauce A1	6,90 €
Spaghetti mit Tomatensauce	
Schnitzel mit Pommes Frites A1	8,90 €
Schnitzel mit Pommes frites	

Pasta

Spaghetti Bolognese c	12,90 €
Spaghetti mit Bolognese-Sauce (aus Rindfleisch)	
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino	12,90 €
Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Olivenöl (leicht pikant)	
Spaghetti alla Baresa B,G	16,90 €
mit Scampi, Knoblauch, Bergtomaten, Rucola und Parmesanflocken	
Penne all'Arrabiata	12,90 €
mit Chili, Knoblauch in Tomatensauce	
Penne Pollo e Gorgonzola c	13,50 €
mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Baby-Spinat in Gorgonzolasauce	
Tagliolini al Pisolini c	14,90 €
hausgemachte, feine Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons in Rahmsauce	
Tagliolini al Pastore c	14,90 €
hausgemachte, feine Bandnudeln mit Kalbfleischspitzen in Tomatensauce, Rucola und geriebenem Schafskäse	
Tagliolini al Salmone B,D,G	16,90 €
hausgemachte, feine Bandnudeln mit Lachsstücken, Zucchini in Hummersauce	
Tagliolini al Praunge c	13,50 €
hausgemachte, feine Bandnudeln mit getrockneten Pfäulen, in Butter-Salbeisauce, Rucola und Parmesanflocken	
Lasagne al Forno G,M	12,90 €
geschichtete Lasagneblätter in Rindfleisch-Bolognesesauce mit Käse aus dem Ofen	

Le Nostre Pizza – Pizza aus dem Steinofen (A1)

Die Zutaten zu unserem Pizzateig werden direkt aus Italien importiert.
Durch fünf verschiedene Mehlsorten, darunter auch Maismehl, ist er besonders schmackhaft und kalorienarm.
Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

50 - Margherita A1,G	9,90 €
mit Mozzarella	
51 - Salame A1,G,4,5	11,00 €
mit Salami	
52 - Prosciutto e Funghi A1,G	12,90 €
mit Kochschinken 1 und Champignons	
53 - Ortolana A1,G	12,90 €
mit Tagess Gemüse (vegetarisch)	
54 - Bel Lago A1,B,D,G	16,50 €
mit Scampi, Lachsstücken, Bergtomaten und Crème fraîche	
55 - Spinaci A1,G	13,50 €
mit Baby-Spinat, Gorgonzola und geriebenem Parmesan	
56 - Tonno A1,D	12,90 €
mit Thunfisch und Zwiebeln	
57 - Diavolo A1	14,50 €
mit scharfer Salami (4/5), Zwiebeln, Chili und Oliven (geschwärzt)	
58 - Mista A1	12,90 €
Salami (4/5), Champignons, Schinken, Oliven (geschwärzt)	
59 - Quattro Formaggio A1,G	13,50 €
mit vier verschiedenen Käsesorten	
60 - Nostrana A1,G	14,90 €
mit scharfer Salami (4/5), Rucola und geriebenem Schafskäse	
61 - Parma A1,G	15,90 €
mit Rucola, Parmaschinken und geriebenem Parmesan	
62 - Napoletana A1,G,D	12,90 €
mit Sardellen, Oliven (geschwärzt) und Kapern	
63 - Hawaii A1,G	11,90 €
mit Kochschinken 1 und Ananas	
64 - Casa A1,G	12,90 €
mit Rucola, Bergtomaten, Knoblauch	

Fleisch

Saltinboca alla Romana c	21,50 €
Schweinefiletmedallions mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	
Filetto di Maiale dello Chef c	21,50 €
Schweinefiletmedallions in Balsamico-Rotweinsauce	
Nocetini con Filetto di Maiale c	21,50 €
Schweinefiletmedallions mit frischen Champignons in Rahmsauce	
Tagliata alla Griglia al Profumo di Rosmarino c	24,90 €
Rumpsteak vom Grill mit frischem Rosmarin auf Rucola mit Parmesanflocken	
Tagliata di Manzo con Salsa di Pepe Verde c	26,90 €
Rumpsteak vom Grill auf grüner Pfeffersauce	
Pollo alla Griglia c	19,80 €
Hähnchenbrust vom Grill	
Pollo Gorgonzola e Pepe c	21,90 €
Hähnchenbrust vom Grill auf Gorgonzola-grüner Pfeffersauce	
Fegato di Vitello al Buro e Salvia c	21,50 €
Kalbsleber gebraten in Butter mit Salbei	
Fegato alla Venezia c	21,50 €
Kalbsleber geschneizelt mit Zwiebeln, Venezianische Art	

Fisch

Salmona alla Griglia A1,D	24,50 €
Isländisches Lachsfilet vom Grill mit frischen Kräutern, Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse	
Salmona alla Siciliana A1,B,D	26,50 €
Isländisches Lachsfilet mit Kapern, Oliven und Sardellen in leichter, pikanter Tomatensauce, aus dem Ofen mit Spaghetti	
Scampi alla Griglia A1,B	26,90 €
5 Salzwasser-Großgarnelen gegrillt mit Olivenöl auf Rucola, dazu Spaghetti aglio e olio	
Scampi al Forno A1,B,M	28,90 €
5 Salzwassergarnelen in Weißweinsauce aus dem Ofen, dazu Spaghetti aglio e olio e Peperoncino	

Dessert

Tiramisù C,D,12	7,50 €
Tiramisù	
Panna Cotta c	7,50 €
Panna Cotta	
Crème Brûlée	8,90 €
Crème brûlée	

Heiße Getränke

Espresso 12	2,60 € Tasse
Espresso	
Espresso Doppio 12	4,80 € Tasse
Espresso doppio	
Espresso Coretto Q12	5,90 € Tasse
mit Grappa	
Kaffee 12	2,90 € Tasse
Kaffee	
Latte Macchiato G12	4,90 € Glas
Latte Macchiato	
Cappuccino G12	3,90 € Tasse
Cappuccino	
Heiße Schokolade mit Sahne c	4,90 € Tasse
Heiße Schokolade mit Sahne	
Tee	2,90 € Tasse
Tee verschiedene Sorten	
Grog c	4,90 € Tasse
mit 4 cl Rum, Mischgetränk	

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola / Fanta / Sprite 24l	2,80 € 0,2l
Flasche 0,2 l oder 0,4 l	
Coca Cola Zero	2,80 € 0,2l
24l, 9,10,12,6l (Aspartam, Acesulfam, Cyclamat) Flasche 0,2 l oder 0,4 l	
Fassbrause 1	4,50 € 0,2l
Flasche 0,2 l oder 0,4 l	
Spezi 24l,3,12	2,80 € 0,2l
Flasche 0,2 l oder 0,4 l	
Apfelschorle	2,80 € 0,2l
Flasche 0,2 l oder 0,4 l	

Kalte Getränke

San Pellegrino (ital. Mineralwasser)	2,90 € 0,25l 6,50 € 0,75l
Aqua Panna (stilles ital. Mineralwasser)	2,90 € 0,25l 6,50 € 0,75l
Orangensaft	2,90 € 0,2l
Apfelsaft	2,60 € 0,2l
Bananenektar	2,60 € 0,2l
Bananenektar	
Kirschektar	2,60 € 0,2l
Kirschektar	
Kiba	2,60 € 0,2l
Kirsch-Bananenektar	
Schweppes Glasflasche	3,20 € 0,2l
Tonic-Water, Ginger Ale oder Bitter Lemon	

Biere

Radeberger Pils A3	4,90 € 0,5l 3,60 € 0,33l
vom Fass	
Köstritzer Schwarzbier A3,13	4,90 € 0,5l 3,60 € 0,33l
vom Fass	
Weissbier Kristall A1A3	4,90 € 0,5l
Flasche	
Hefeweizen A1A3	4,90 € 0,5l 3,60 € 0,33l
vom Fass	
Hefe alkoholfrei A1A3	4,90 € 0,5l
Flasche	
Birburger alkoholfrei A3	3,60 € 0,33l
Flasche	
Berliner Weisse	3,90 € 0,33l
Flasche	

Gespritztes

Gespritztes A3,23,12 (je nach Sorte)	4,90 € 0,4l
mit Sprite, Fanta oder Coca Cola	

Offene Weine

Chardonnay c	6,90 € 0,2l 15,90 € 0,5l
Weißwein, trocken	
Pino Griglio c	7,50 € 0,2l 17,50 € 0,5l
Weißwein, trocken	
Rosé della Casa c	6,90 € 0,2l 15,90 € 0,5l
Roséwein, trocken	
Nero d'Avola c	7,50 € 0,2l 17,50 € 0,5l
Rotwein, trocken	
Chianti c	6,50 € 0,2l 14,90 € 0,5l
Rotwein, trocken	
Lambrusco c	4,90 € 0,2l
Rotwein, rot, süß	
Weinschorle c	4,90 € 0,2l
Weinschorle	

Flaschenweine

Primitivo Giro	32,00 € 0,75l
rot	
Edizione	56,90 € 0,75l
rot	
Cà dei Frati	48,00 € 0,75l
weiß	
Regaleli	28,90 € 0,75l
weiß	
Calalenta Rosato	38,90 € 0,75l
rosé	

Liquori & Longdrinks

Amaretto (28,0% VOL)	2,90 € 2 cl
Sambuca (42,0% VOL)	2,90 € 2 cl
Limoncello (28,0% VOL)	3,00 € 2 cl
Ramazotti (30,0% VOL)	3,50 € 2 cl
Gin-Tonic (37,5% VOL) 3	6,50 € 2 cl + 0,2l
mit Tonic Water (chininhaltig)	
Wodka-Lemon 3	6,50 € 2 cl + 0,2l
mit Zitronenlimonade (chininhaltig)	
Bacardi-Cola 212	6,50 € 2 cl + 0,2l
2 cl Rum + Cola	
Whiskey-Cola 212	6,50 € 2 cl + 0,2l
2 cl Whiskey + Cola	

Spirituosen

Wodka (40,0% VOL)	3,50 € 2 cl
Maltreserkreuz Aquavit (40,0% VOL)	3,50 € 2 cl
Williamsbirne (37,5% VOL)	4,00 € 2 cl
Grappa Hausmarke (37,5% VOL)	3,50 € 2 cl
Diverse Grappa auf Anfrage	–
Preis variiert	
Vecchia Romagna (38,0% VOL)	4,50 € 2 cl
Chantré (36,0% VOL)	4,50 € 2 cl
Remy Martin (40,0% VOL)	5,50 € 2 cl
Jim Beam (40,0% VOL)	5,50 € 2 cl
Johnnie Walker (40,0% VOL)	5,50 € 2 cl

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. - Allergeninformationen gemäß Kennzeichnungspflicht.
Bei weiteren Fragen zu Inhaltsstoffen sprechen Sie bitte unser Personal an.