

Ein Aperitif

Vor dem Mahl lockert er die Zunge und öffnet den Magen

201	Martini ¹² bianco, rosso oder dry	5 cl	3,50
202	Sherry ¹ dry, medium oder cream	5 cl	3,50
203	Campari ¹ - Soda mit Tafelwasser	4 cl	4,00
204	Campari ¹ - Orange mit Orangensaft	4 cl	4,50
205	Prosecco italienischer Sekt, trocken	Glas 0,1 l	3,50

Antipasti • Vorspeisen

Vorneweg, für den kleinen, feinen Appetit, zwischendurch... oder anstatt

1.	Lumache al Vino Bianco 6 Schnecken in Weißweinsauce	5,00
2.	Cocktail di Gamberetti ^B Krabbencocktail	9,00
3.	Frutti di Mare ^{B,D,N} Meeresfrüchtesalat	9,50
4.	Prosciutto di Parma con Melone Parmaschinken mit frischer Melone	10,50
5.	Broccoli Gorgonzola ^G Broccoli mit Gorgonzola überbacken	9,50
6.	Funghi Ripieni ^G Frische Champignons gefüllt mit Spinat, mit Gorgonzola überbacken	9,50
7.	Mozzarella Caprese ^G Mozzarella mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum	9,50
8.	Antipasta della Casa ^G Gemischte, hausgemachte, italienische Vorspeise	11,00
9.	Carpaccio della Casa ^{G,J} Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Ruccola und Parmesanflocken, in Spezialsauce ¹⁰ mariniert	12,50

Zuppe • Suppen

Wir haben Ihnen ein Süppchen eingebracht...

Viel Spaß beim Auslöffeln

- | | | |
|-----|--|------|
| 15. | Crema di Pomodore ^A Tomatensuppe | 5,00 |
| 16. | Crema di Broccoli ^{A,G} Broccolicremesuppe | 5,50 |
| 17. | Crema di Funghi ^{A,G} Champignoncremesuppe | 5,50 |
| 18. | Zuppa di Cipollo ^A Zwiebelsuppe | 5,50 |
| 19. | Zuppa di Aglio ^{A,G} Knoblauchsuppe | 5,50 |
| 20. | Minestrone ^A Gemüsesuppe | 5,50 |

Insalata • Salate

Vitamine... Vitamine, die knackigen, die fit und fröhlich machen!

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing⁴ serviert,
auf Wunsch mit Balsamico-Essig und Olivenöl

- | | | |
|-----|---|-------|
| 25. | Insalata di Pomodori
Tomatensalat mit Zwiebeln | 7,50 |
| 26. | Insalata Mista ^C Gemischter Salat mit Ei | 7,50 |
| 27. | Insalata Tonno ^{C,D}
Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei | 9,00 |
| 28. | Insalata Pecorino ^{C,G}
Gemischter Salat mit Schafskäse und Ei | 8,50 |
| 29. | Insalata Primavera ^{C,G,4}
Gemischter Salat mit Schinken*,
Schafskäse, Artischocken,
Oliven, frischen Champignons und Ei | 9,50 |
| 30. | Insalata »Bellino« ^{A,G}
Frischer Ruccola mit Ananas, Hähnchenbruststreifen,
Cherrytomaten und Parmesankäse | 11,00 |

Omelette • Eierspeisen

35. **Omelette al Prosciutto** ^{C,4} 8,50
Mit Vorderschinken* und Salat
36. **Omelette ai Funghi** ^C 8,50
Mit frischen Champignons und Salat
37. **Omelette al Pecorino** ^{C,G} 8,50
Mit Schafskäse und Salat

Riso • Reisgerichte

40. **Risotto Frutti di Mare** ^{B,D,N} 9,50
Reis mit Meeresfrüchten und Knoblauch
in leichter Tomatensauce
41. **Risotto Vegetaria** ^G 8,50
Reis mit Auberginen, Zucchini,
Paprika, Tomaten, Champignons
in leichter Tomaten-Sahnesauce
42. **Risotto della Casa** ^{A,G} 9,00
Reis mit Hähnchenbrustfilet und Champignons
in Sahnesauce

per Bambini • für unsere kleinen Gäste

45. **Spaghetti Bambini** Mit Tomatensauce 4,50
46. **Pizza Bambini** ^{A,G} 4,50
Mit Tomaten, Käse und Salami
47. **Milanese Bambini** ^A 7,50
Kleines paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes Frites

Pizza • Pizzen

Hier dreht sich alles nur um eine runde Sache

Alle Pizzen werden mit Tomaten und Käse belegt. Jede Pizza ø 33 cm

- | | | |
|-----|---|-------|
| 50. | Pizza Margherita ^{A,G} | 6,00 |
| 51. | Pizza Salami ^{A,G} Mit Salami | 7,50 |
| 52. | Pizza Prosciutto ^{A,G,4} Mit Schinken* | 7,50 |
| 53. | Pizza Funghi ^{A,G} Mit fr. Champignons | 7,50 |
| 54. | Pizza Mista ^{A,G}
Mit Salami**, Schinken*, Champignons und Peperoni | 9,50 |
| 55. | Pizza Hawaii ^{A,G,4} Mit Schinken* und Ananas | 8,50 |
| 56. | Pizza Quattro Stagioni ^{A,C,G,4}
Mit Salami**, Schinken*, Champignons, Broccoli und Ei | 9,50 |
| 57. | Pizza Vegetaria ^{A,G}
Mit Champignons, Broccoli, Paprika und Zwiebeln | 8,50 |
| 58. | Pizza Calzone ^{A,C,G,4}
Gefüllte Pizza mit Salami**, Schinken*, Peperoni und Ei | 9,50 |
| 59. | Pizza Tonno ^{A,D,G} Mit Thunfisch und Zwiebeln | 9,50 |
| 60. | Pizza Frutti di Mare ^{A,B,D,G,N}
Mit Meeresfrüchten und Knoblauch | 9,50 |
| 61. | Pizza Parma ^{A,G}
Mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse | 10,50 |
| 62. | Pizza Spinacchi ^{A,G}
Mit Champignons, Gorgonzola und Spinat | 9,50 |
| 63. | Pizza Scampi ^{A,B,G}
Mit Großgarnelen, Shrimps und frischem Knoblauch | 10,50 |
| 64. | Pizza »Bellino« ^{A,G}
Mit Mozzarella, Basilikum, Cherrytomaten und Broccoli | 9,50 |

Pasta • Nudelgerichte

Nudeln Sie sich durch unsere bunte Vielfalt

- | | | |
|-----|---|-------|
| 70. | Spaghetti di Pomodoro ^A Mit Tomatensauce | 6,50 |
| 71. | Spaghetti Bolognese ^A Mit Fleischsauce | 7,50 |
| 72. | Spaghetti Carbonara ^{A,C,G,4} Mit Schinken* und Ei in Sahnesauce | 7,50 |
| 73. | Spaghetti Aglio Olio e Peperoncini ^A
Mit frischem Knoblauch und Peperoni in Olivenöl (scharf) | 7,50 |
| 74. | Spaghetti Frutti di Mare ^{A,B,D,N} Mit Meeresfrüchten, Knoblauch
und frischen Tomatenwürfeln in Kräutersauce | 8,50 |
| 75. | Spaghetti della Casa ^{A,G} Mit Filetspitzen,
frischen Champignons und Broccoli in Sahnesauce | 9,50 |
| 76. | Spaghetti »Bellino« ^{A,G} Mit getrockneten Tomaten und Oliven
in leichter Sauce mit frischen Cherrytomaten
und Ruccola, mit Parmesankäse bestreut | 9,00 |
| 77. | Penne con Petti di Pollo ^{A,G} Mit Hähnchenbruststreifen
und fr. Champignons in Curry-Rahmsauce | 9,50 |
| 78. | Penne Calabrese ^A Mit Broccoli und Knoblauch in Tomatensauce | 8,50 |
| 79. | Penne al Forno ^{A,G}
Mit Vorderschinken* und Fleischsauce, mit Käse überbacken | 9,50 |
| 80. | Penne Quattro Formagi ^{A,G} Mit vier verschiedenen Käsesaucen | 9,50 |
| 81. | Penne della Chef ^{A,G} Mit Filetspitzen,
Champignons in Tomatensauce und Schafskäse | 9,50 |
| 82. | Tagliatelle Badela ^{A,G}
Bandnudeln mit Spinat und Knoblauch in Sahnesauce | 8,50 |
| 83. | Tagliatelle Salmone ^{A,B} Bandnudeln mit Lachsstreifen
und gebratenen Zwiebeln in Hummersauce | 9,50 |
| 84. | Tortellini alla Panna ^{A,G,4} Teigtaschen mit Vorderschinken* in Sahnesauce | 8,50 |
| 85. | Tortellini alla Gorgonzola ^{A,G} Teigtaschen in Gorgonzolasauce | 9,50 |
| 86. | Lasagne al Forno ^{A,G}
Schichtblattnudeln mit Fleischsauce, mit Käse überbacken | 8,50 |
| 87. | Pasta Mista ^{A,G} Drei verschiedene Nudelsorten
in drei verschiedenen Saucen | 11,00 |
| 88. | Pasta Mista per due ^{A,G} Für 2 Personen | 18,50 |

Carne di Maiale • vom Schwein

Schwein oder nicht Schwein... das ist hier die Frage

- | | | |
|------|---|-------|
| 95. | Scaloppa Milanese ^{A,G} Paniertes Schnitzel Wiener Art
in Butter gebraten mit Zitrone | 11,00 |
| 96. | Scaloppa ai Funghi ^{A,G} Schweinemedallions
mit frischen Champignons in Rahmsauce | 13,50 |
| 97. | Scaloppa al Gorgonzola ^G
Schweinemedallions mit leichter Gorgonzolasauce | 14,50 |
| 98. | Scaloppa alla Cordon bleu ^{A,G,4}
Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken*
und Käse in Champignon-Sahnesauce | 14,50 |
| 99. | Scaloppa Hawaii ^G Schweinemedallions mit gekochtem Schinken*
und Ananas, mit Käse überbacken in Curry-Rahmsauce | 13,50 |
| 100. | Scaloppa alla Pizzaiola ^{A,G} Schweinemedallions
mit Cherrytomaten, Knoblauch, Kapern, Oliven,
frischen Champignons und Basilikum, serviert mit Spaghetti | 14,00 |
| 101. | Scaloppa Bolognese ^{A,G} Schweinemedallions
mit Schinken* und Käse überbacken, serviert mit Bandnudeln | 14,00 |
| 102. | Scaloppa alla Griglia ^G Schweinemedallions gegrillt
mit Rosmarin und Kräuterbutter | 12,50 |
| 103. | Involtini al Pepe ^G 2 gerollte Schweinemedallions
gefüllt mit gek. Schinken* und Käse, mit grünem Pfeffer in Sahnesauce | 13,50 |
| 104. | Scaloppa »Bellino« ^G
Geschnetzeltes Schweinefleisch mit grünem Pfeffer
und Champignons in Sahnesauce überbacken | 14,00 |

di Pollo • vom Hähnchen

- | | | |
|------|---|-------|
| 110. | Pollo alla Griglia ^{A,G} Hähnchenbrustfilet
vom Grill mit Rosmarin und Kräuterbutter | 12,50 |
| 111. | Pollo Funghi ^{A,G} Hähnchenbrustfilet
mit frischen Champignons in Rahm-Sahnesauce | 13,50 |
| 112. | Pollo Mozzarella ^{A,G} HÄHNCHENBRUSTFILET
mit frischen Tomaten in leichter Tomatensauce
mit Mozzarella überbacken | 14,00 |
| 113. | Pollo Aglio ^{A,G}
Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch in Rahm-Sahnesauce | 13,50 |
| 114. | Pollo »Bellino« ^{A,G,H} Mit Kokos und Mandeln
paniertes Hähnchenbrustfilet in Orangensauce | 14,50 |

Alle Gerichte werden mit Kartoffeln, Tagesgemüse und Salatbeilage serviert

Carne di Manzo • vom Rind

Zu zart, um es auf einer Kuhhaut zu beschreiben!

120. Bistecca alla Griglia^G		15,50
Rindersteak vom Grill mit Rosmarin und Kräuterbutter		
121. Bistecca »Bellino«^G		17,50
Rindersteak mit Schafskäse und Knoblauch in Weißweinsauce		
122. Bistecca ai Funghi^{A,G}		17,50
Rindersteak mit frischen Champignons in Rahm-Sahnesauce		
123. Bistecca al Pepe^G		17,50
Rindersteak mit grünem Pfeffer in Rahm-Sahnesauce		
124. Bistecca alla Gorgonzola^G		18,00
Rindersteak in Gorgonzolasauce		
125. Bistecca con Cipolla^A		17,50
Rindersteak vom Grill mit gerösteten Zwiebeln		

Filetto di Manzo

130. Filetto di Manzo ai Porcini e Cantarelli^G		21,00
Rinderfiletsteak mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Speck in Rahm-Sahnesauce		
131. Filetto di Madagascar^G		21,00
Rinderfiletsteak mit grünem Pfeffer in Gorgonzolasauce		
132. Filetto Mare e Monti^B		25,00
Rinderfiletsteak mit 2 Großgarnelen in 2 speziellen Saucen nach italienischer Art auf Empfehlung des Küchenchefs		
133. Grillplatte^{A,G}	für 1 Person	18,00
Gemischte Fleischgrillplatte		
134. Grillplatte^{A,G}	für 2 Personen	32,50

Alle Gerichte werden mit Kartoffeln, Tagesgemüse und Salatbeilage serviert

Agnello • Lamm

- | | |
|---|--------------|
| 140. Cotolette d'Agnello alla Griglia^G | 16,50 |
| Lammkotelets vom Grill mit Rosmarin
und Kräuterbutter | |
| 141. Filetto d'Agnello AI CANTARELLI^{A,G} | 18,50 |
| Lammfilet mit Pfifferlingen, Zwiebeln
und Speck in Barolosauce | |
| 142. Filetto d'Agnello della Casa | 18,50 |
| Lammfilet mit Basilikum, Oliven,
Paprika-Cherrytomatensauce (scharf) | |

Fegato di Vitello • Kalbsleber

- | | |
|--|--------------|
| 145. Fegato alla Griglia^{A,G} | 13,00 |
| Kalbsleber vom Grill mit Rosmarin
und Kräuterbutter | |
| 146. Fegato alla Venezia^A | 13,50 |
| Geschnetzelte Kalbsleber
nach venezianischer Art
mit Zwiebeln in Weißweinsauce | |
| 147. Fegato alla Cipolla^A | 13,50 |
| Kalbsleber gegrillt
mit gerösteten Zwiebeln | |

Calamari, Scampi & Pesce

150. Calamari Fritti ^{A,N}	13,50
Tintenfischringe in Olivenöl frittiert mit Remouladensauce	
151. Pesce Mista ^{A,B,D,N}	21,00
gemischter Grill-Teller: Tintenfisch, Großgarnelen, frisches Lachsfilet mit spezieller Kräuter-Knoblauch-Sauce	
152. Calamari al Forno ^{A,N}	14,00
Tintenfischringe mit Cherrytomaten, Oliven und Rosmarin in Weißweinsauce im Ofen gebacken	
153. Scampi alla Griglia ^B	17,50
5 Großgarnelen mit spezieller Kräuter-Knoblauch-Sauce	
154. Scampi al Forno ^B	17,50
5 Großgarnelen mit Knoblauch und Rosmarin im Ofen gebacken in Prosecco-Weißweinsauce	
155. Scampi »Bellino« ^{B,G}	19,50
5 Großgarnelen und Shrimps in feiner Hummer-Sahnesauce	
156. SALMONE alla Griglia ^A	16,50
Frisches Lachsfilet vom Grill mit speziellen Kräutern	
157. Salmone al Pepe Rossa ^A	17,50
Frisches Lachsfilet mit rosa Pfeffer und frischem Dill in Weißweinsauce	
158. Salmone della Casa ^{A,B}	18,50
Frisches Lachsfilet mit Krabben und Knoblauch in Hummersauce	
159. Filetti di Sogliola Vino Bianco ^A	18,50
Seezungenfilet mit Steinpilzen in Weißweinsauce	
160. FILETTI di Sogliola ^{A,B,G}	18,50
Seezungenfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce	