

*Ristorante Bellavista*


*Menu*



 *È possibile richiedere portate prive di glutine*

 *Gluten-free courses can be requested*

 *Des cours sans gluten peuvent être demandés*

 *Glutenfreie Kurse können angefordert werden*

## Entrée

 *Patè di lavarello con crema di fave fresche e di pomodorini confit*

 *Whitefish pate with cream of fresh fava beans and asparagus*

 *Paté de corégone à la crème de fèves fraîches et tomates confites*

 *Felchenpastete mit Sahne aus frischen Favabohnen und Spargel*



€ 11.00

 *Tartare di branzino con maionese e asparagi*

 *Sea bass tartare with mayonnaise and confit cherry tomatoes*

 *Tartare de bar à la mayonnaise et asperges*

 *Seebarsch-Tartar mit Mayonnaise und Confit-*

*Kirschtomaten*



€ 11.00

 *Ceviche di pesce persico e mango*

 *Perch fish and mango ceviche*

 *Ceviche de perche et manque*

 *Barschfisch und Mango Ceviche*



€ 11.00

# Acqua

 *Polpo con barbabietole e yogurt 0%*

 *Slow-cooked octopus with beetroots and 0% yogurt*

 *Poulpe avec betteraves et yaourt 0%*

 *Langsam gekochter Tintenfisch mit Rote Beete und 0% Joghurt*



€ 11.00

*Acqua*

# Primi piatti



*Risotto al persico* 

*Perch fish risotto* 

*Risotto au perche* 

*Barschfisch-Risotto* 

€ 18.00



*Linguine al ragù di trota* 

*Linguine with trout ragu* 

*Linguine au ragoût de truite* 

*Linguine mit Forellenragu* 

€ 15.00



*Bucatini cacio, pepe e gamberi* 

*Bucatini with cacio cheese, black pepper and prawns* 

*Bucatini au fromage, poivre et crevettes* 

*Bucatini mit Cacio-Käse, schwarzem Pfeffer und Garnelen* 

€ 16.00

# Acqua



*Mezzemaniche con patate, cozze e stracciatella* 🇮🇹

*Mezzemaniche with potatoes, mussels and stracciatella* 🇬🇧

*Mezzemaniche avec pommes de terre, moules et stracciatella* 🇫🇷

*Mezzemaniche mit Kartoffeln, Muscheln und Stracciatella* 🇩🇪

€ 18.00



*Spaghetti alle vongole veraci* 🇮🇹

*Spaghetti with clams* 🇬🇧









*Spaghetti aux palourdes* 🇫🇷









*Spaghetti mit Muscheln* 🇩🇪









€ 16.00

*Acqua*

## Secondi piatti

-  *Rana pescatrice affumicata con salsa ai peperoni bruciati e basilico*   
 *Smoked monkfish with roasted pepper sauce and basil*   
 *Baudroie fumée avec sauce au poivron brûlé et basilic*   
 *Geräucherter Seeteufel mit gerösteter Peffersauce und Basilikum*   
€ 20.00

-  *Lavarello in purezza con verdure di stagione*   
 *Whitefish rillettes with seasonal vegetables*   
 *Rillettes de lavaret avec des légumes de saison*   
 *Weißfisch rillettes mit Gemüse der Saison*   
€ 20.00

-  *Triglia in crema di finocchi e limone*   
 *Mullet with fennel cream and lemon*   
 *Rouget en crème de fenouil et citron*   
 *Meeräsche mit Fenchelcreme und Zitrone*   
€ 22.00

# Acqua

 *Coregone dalla pelle croccante, chiffonade di puntarelle e acciughe*

 *Crispy-skinned whitefish, chiffonade of chicory and anchovies*

 *Corégone à la pelle croquante, chiffonade de chicorée et anchois*

 *Knuspriger Weißfisch, Chiffonade aus Chicorée und Sardellen*







€ 20.00





*Acqua*



## Entrée





-  *Tartare di manzo con avocado, pepe rosa e caramello*
-  *Beef tartare with avocado, pink pepper and caramel*
-  *Tartare de boeuf avec avocat, poivre rose et caramel*
-  *Rindertatar mit Avocado, rosa Pfeffer und Karamell*

€ 15.00

-  *Anatra con crosta di polenta e lime*
-  *Duck with polenta crust and lime*
-  *Canard avec croûte de polenta et citron vert*
-  *Ente mit Polentakruste und Limette*



€ 13.00

-  *Tagliere di salumi e formaggi con giardiniera (per due persone)*
-  *Selection of cold cuts and cheese with pickled vegetables (for two people)*
-  *Plateau de charcuterie et fromages avec légumes marinés (pour deux personnes)*
-  *Auswahl an Aufschnitt und Käse mit eingelegtem Gemüse (für zwei Leute)*



€ 19.00

# Terra



*Carne salada con mais, lime e peperoncino*



*Carne salada with corn, lime and chili pepper*



*Carne salada avec maïs, citron vert et piment*



*Carne Salada mit Mais, Limette und Chilipeffer*



€ 13.00

*Terra*

## Primi piatti

*Maccheroncini al bitto, guanciale e pepe di sichuan* 



*Maccheroncini pasta with bitto cheese, bacon and sichuan pepper* 



*Maccheroncini au bitto, bacon e poivre du Sichuan* 



*Maccheroncini-Nudeln mit Bitto-Käse, Speck und Sichuan-Pfeffer* 

€ 15.00

*Spaghetti in riduzione di pummarola* 



*Pummarola sauce spaghetti* 



*Spaghetti en réduction de pummarola* 

*Spaghetti mit Pummarola-Sauce* 

€ 13.00

*Risotto allo zafferano con luganega a punta di coltello* 



*Saffron risotto with luganega sausage* 



*Risotto au safran avec luganega "à pointe de couteau"* 



*Safranrisotto mit Luganega-Wurst* 



€ 18.00

# Terra



€ 15.00

*Bucatini al ragù di cervo* 🇮🇹





*Bucatini with venison ragù* 🇬🇧

*Bucatini au ragoût de chevreuil* 🇫🇷

*Bucatini mit Wildbretragù* 🇩🇪





*Terra*

## Secondi piatti

-  *Animelle su emulsione di cipollotti freschi e verdura di stagione*
-  *Sweetbreads on emulsion of fresh onions and seasonal vegetables*
-  *Ris de veau à l'émulsion d'oignons frais et de légumes de saison*
-  *Bries auf Emulsion von frischen Zwiebeln und Gemüse der Saison*







€ 20.00

-  *Petto di germano su salsa tzatziki e coulis di rapa rossa*
-  *Mallard breast on tzatziki sauce and red beetroot coulis*
-  *Poitrine de canard colvert sur sauce tzatziki et coulis de betterave*
-  *Stockentenbrust auf Tzatziki-Sauce und Rote-Bete-Coulis*



€ 22.00

-  *Tataki di manzo su salsa ai fagioli bianchi e chips di patate viola e topinambur*
-  *Beef tataki on white bean sauce, purple potato chips and topinambur*
-  *Tataki de boeuf sur sauce aux haricots blancs et chips de pommes de terre violettes et topinambur*
-  *Rindfleisch Tataki auf weißer Bohnensauce, lila Kartoffelchips und Topinambur*



€ 20.00

Terra



*Pollo laccato con verdure di stagione*



*Lacquered chicken with seasonal vegetables*



*Poulet laqué avec des légumes de saison*



*Lackiertes Hähnchen mit Gemüse der Saison*



€ 18.00

*Terra*

## Dessert

 *Meringa al timo con crema inglese al cioccolato, mandorle e frutta di stagione*

 *Thyme meringue with chocolate english cream, almond and fresh fruit*

 *Meringue au thym avec crème anglais au chocolat, amandes et fruits de saison*

 *Thymianbaiser mit englischer Schokoladencreme, Mandel und frischem Obst*



€ 9.00

 *Soffice al cioccolato con granita all'arancia e nocciole*

 *Chocolate cake with orange and hazelnut granita*

 *Moelleux au chocolat avec granité orange et noisette*

 *Schokoladenkuchen mit Orangen-Haselnuss-Granita*



€ 9.00

 *Pan di Spagna al sesamo con cioccolato bianco, fragole e gelato alla vaniglia*

 *Sesame sponge cake with white chocolate, strawberries and vanilla ice cream*

 *Gâteau éponge au sésame avec chocolat blanc, fraises et glace vanille*

 *Sesam-Biskuit mit weißer Schokolade, Erdbeeren und Vanilleeis*



€ 9.00

## Dessert

 *Milfefoglie di pan de mej, zabaione e composta di rabarbaro all'anice*

 *Millefeuille of 'pan de mej', eggnog and anise rhubarb compote*

 *Millefeuille de pan de mej, sabayon et compote de rhubarbe anicée*

 *Millefeuille aus 'pan de mej', Eierlikör und Anis-Rhabarber-Kompott*



€ 9.00

*Dessert*



# *Allergeni / Allergens / Allergènes / Allergene*

 *Glutine / Gluten* 

 *Crustacei / Crustaceans / Crustacés / Meeresfrüchte* 

 *Uova / Eggs / Oeufs / Eier* 

 *Pesce / Fish / Poisson / Fisch* 

 *Arachidi / Peanuts / Cacahuètes / Erdnüsse* 

 *Soia / Soy / Soja* 

 *Latte / Milk / Lait / Milch* 

 *Frutta a guscio e semi / Walnuts and seeds / Noix et graines / Walnüsse  
und samen* 

 *Sedano / Celery / Céleri / Sellerie* 

 *Sesamo / Sesame / Sésame / Sesam* 

 *SO<sub>2</sub>* 

 *Molluschi / Shellfishs / Palourdes / Schalentiere* 

