

PIZZA<sup>A,C</sup> aus dem Steinofen / Ø 32 cm  
alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarellakäse zubereitet

64	<b>Pizza gamberi e rucola<sup>L</sup></b> Cocktailtomaten – Black Tiger Garnelen <sup>1,11</sup> Knoblauch – mariniertes Rucolasalat	12,20
65	<b>Calzone classico</b> magerer Hinterschinken <sup>2,8</sup> – Salami <sup>2,8</sup> – frische Champignons	10,70
66	<b>Pizza deluxe<sup>K</sup></b> Blattspinat – Frischkäse – geräucherte Lachsfiletschnitte	12,90
67	<b>Pizza tonno</b> saftiger Thunfisch – Kapernfrüchte – rote Zwiebeln	11,80
68	<b>Pizza buongustaio</b> Cocktailtomaten – italienischer luftgetrockneter köstlicher Landschinken <sup>8,11</sup> – mariniertes Rucolasalat – gehobelter Grana	12,50
69	<b>Pizza carbonara<sup>B</sup></b> Tiroler Speck <sup>7,8,11</sup> – Ei – gehobelter Grana	10,20
70	<b>Pizza ai quattro formaggi</b> ohne Tomatensauce – mit Mozzarellakäse – Gorgonzolakäse Frischkäse – Grana Padano	12,00
71	<b>Pizza bianca al gorgonzola - salame piccante</b> ohne Tomatensauce – mit Mozzarellakäse – Gorgonzolakäse luftgetrocknete scharfe Salami <sup>2,8</sup>	10,80

## GETRÄNKE

### BIER

159	Peroni Nastro Azzuro	0,33l	3,80
160	Bitburger Pils vom Fass	0,4l	3,70
161	Radler <sup>1,6,8</sup>	0,4l	3,70
162	Bitburger   alkoholfrei	0,33l	3,10
163	Maisel's Kristall Weizen	0,5l	4,40
164	Benediktiner Hefe Weizen	0,5l	4,40
165	Benediktiner Hefe Weizen   alkoholfrei	0,5l	4,40
166	Cola Weizen <sup>1,3,8</sup>	0,5l	4,60

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

170	Coca Cola <sup>1,3,8</sup>	0,4l	3,70
171	Coca Cola Light <sup>1,3,8,12</sup>	0,4l	3,70
172	Fanta <sup>1,6</sup>	0,4l	3,70
173	Sprite <sup>1,6</sup>	0,4l	3,70
174	Spezi <sup>1,3,6,8</sup>	0,4l	3,70
175	Bitter Lemon <sup>1,4</sup>	0,2l	2,90
176	Karamalz	0,33l	2,60
177	Selters Culinaria	0,25l	2,30
178	Acqua Panna natural	0,75l	6,20
179	San Pellegrino	0,75l	6,20
180	Apfelsaft <sup>1,2</sup>	0,2l	2,90
181	Apfelsaftschorle <sup>1,2</sup>	0,4l	3,90
182	Orangensaft <sup>1,2</sup>	0,2l	2,90
183	Kirsch-Nektar <sup>1,2</sup>	0,2l	2,90
184	Bananen Fruchtsaft <sup>1,2</sup>	0,2l	2,90
185	Johannisbeer-Nektar <sup>1,2</sup>	0,2l	2,90
186	Traubensaft-Schorle <sup>1,2</sup>	0,4l	4,20
187	Johannisbeer-Schorle <sup>1,2</sup>	0,4l	4,20

### WEINSCHORLEN

192	Weinschorle mit Riesling oder Rosé   trocken	0,2l	3,80
193	Weinschorle mit Riesling oder Rosé   trocken	0,4l	5,40

### WARME GETRÄNKE

200	Kaffee <sup>3</sup>	2,60
201	Espresso <sup>3</sup>	2,60
202	Tee Kamille   Früchte   Pfefferminze   Schwarzer	2,50
203	Latte Macchiato <sup>3</sup>	3,70
204	Cappuccino <sup>3</sup>	2,80
205	Milchkaffee <sup>3</sup>	3,70
206	Espresso Corretto <sup>3</sup> mit Grappa oder Sambuca	3,70

# BELLA Vista RISTORANTE

# SPEISEN UND GETRÄNKE

[www.ristorante-bella-vista.com](http://www.ristorante-bella-vista.com)

#### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Freitag 12.00 - 15.00 und 17.30 - 22.30  
Sa., So. u. Feiertag 12.00 - 22.30 Uhr  
Durchgehend warme Küche

1. Oktober - 1. April: Montag ab 17.30 - 22.30

## APERITIVI / APERITIFS

1 Sandemann Sherry 5 cl 3,80 Fino   Medium	7 Campari 10 cl 4,50 bitter mit Orange oder Soda <sup>1</sup>
2 Martini 5 cl 3,80 Bianco   Rosso	8 Sandeman 5 cl 3,80 Tawny Porto
3 Aperol Spritz <sup>1</sup> 0,2 l 6,90	9 Rosé VINO 10 cl 5,20 Spumante Brut
4 Bitterino <sup>1,4,7</sup> 10 cl 3,50 alkoholfreier Aperitif	10 Prosecco D.O.C.G. 10 cl 5,20 Extra Dry
5 Campari <sup>1</sup> 5 cl 3,80 bitter pur	11 Tangueray 5 cl 9,20 Gin & Tonic <sup>4</sup>
6 Hugo Spritz <sup>1,2,7</sup> 0,2 l 6,90	

## MINESTRE SUPPEN

20 Zuppa del giorno 6,90 Tagessuppe
21 Zuppa di pesce della casa <sup>J,K,L</sup> 9,80 Fischsuppe nach Art des Hauses

## ANTIPASTI KALTE UND WARMER VORSPEISEN

30 Bruschetta al pomodoro – basilico 5,20 geröstetes Brot – frische Tomaten – Knoblauch – Basilikum
31 Prosciutto – melone 12,90 Melone – luftgetrockneter Parmaschinken <sup>11,8</sup> – 18 Monate gereift
32 Vitello tonnato <sup>B,K</sup> 12,90 rosa gegartes Kalbfleisch – sämige Thunfischcreme
33 Carpaccio di filetto di manzo <sup>C,D</sup> 12,90 Rinderfilet – hauchdünn geschnitten – Sellerie – Parmesan <sup>1,2</sup>
34 Insalata di mare <sup>D,J,K,L</sup> 12,90 hausgemachter Meeresfrüchtesalat
35 Antipasto della casa <sup>C,K,L</sup> 13,90 italienischer Vorspeiseteller „nach Art des Hauses“
36 La burrata <sup>C</sup> 13,90 cremige Burrata – warme Datterini Tomaten – Brotcroutons Basilikumpesto
37 Carpaccio di polpo <sup>K,D</sup> 14,90 fein geschnittener Oktopus – Kichererbsen Tropea-Zwiebeln – Sellerie
38 Gran misto di verdura <sup>C</sup> 12,90 gemischter vegetarischer Gemüseteller, warm – kalt

## INSALATE SALATE

40 Insalata mista 6,20 kleiner bunter Salatteller
41 Rucola con pomodorini, parmigiano <sup>C,G</sup> 9,20 Rucolasalat – Cocktailtomaten – Parmesan <sup>1,2</sup>
42 Nizza <sup>B,C,K</sup> 10,20 bunter Salatteller – Thunfisch – Käse <sup>1,2</sup> – Ei – Zwiebeln
43 Insalata speciale <sup>L,K</sup> 16,90 bunter Salatteller – Lachsfiletstreifen – Garnelen – Avocado
44 Insalata di pollo <sup>G,E</sup> 12,90 bunter Salatteller – Hähnchenbruststreifen Balsamico Feigenmarinade – Mandelsplitter
45 Insalata bella vista <sup>C,G,N</sup> 14,90 bunter Salatteller – Rindfleischstreifen – Austernpilze – gehobelter Grana

Unsere Salate werden mit hauseigener Balsamico-Vinaigrette <sup>8,13,11</sup> zubereitet  
Dazu servieren wir kostenlos hausgemachtes Brot – auf Wunsch auch:

Pizzabrot oder Knoblauchbrot 4,00
Pizza Bianca [mit Rosmarin-Peperoncino-Olivenöl, Käse] 5,50

## SPECIALITA DE PASTA <sup>A,B</sup> NUDELGERICHTE

80 Spaghetti alla bolognese <sup>D</sup> 10,20 geschmorte Rinderhackfleischsauce – Tomaten
81 Spaghetti alle vongole <sup>J</sup> 15,90 mit Venusmuscheln – Tomaten – Knoblauch [scharf]
82 Spaghetti allo scoglio <sup>C,K,L</sup> 18,90 köstliche Meeresfrüchten – Weißweinsauce – Knoblauch
83 Tagliolini al ragu di verdure 10,90 feine Bandnudeln – mediterranes Tomaten Gemüseragout
84 Tagliolini al salmone <sup>K</sup> 13,90 feine Bandnudeln – Lachsfiletstreifen nach Art des Hauses
85 Tortellini all'emiliana 11,80 Fleischfüllung – magerer Hinterschinken – Erbsen – Sahnesauce
86 Saccottini al tartufo e prosciutto <sup>A,B,C</sup> 14,90 gefüllte Teigsäckchen – schwarze Trüffel-Sauce – luftgetrockneter Parmaschinken <sup>8,11</sup>
87 Agnolotti fassona <sup>C</sup> 16,90 Piemontesisches Rindfleisch – Ravioli in Salbei Butter gehobelter Grana
88 Gnocchi in salsa di gorgonzola <sup>C</sup> 11,80 gefüllte Kartoffel-Gnocchi – würzige Blauschimmelkäse-Sauce
89 Gnocchetti alla casareccia <sup>C</sup> 11,80 gefüllte Kartoffel Gnocchi – Tomatensauce – Büffel Mozzarella Basilikum

## PASTA AL FORNO <sup>A,B</sup> ÜBERBACKENE NUDELN

90 Lasagne come fa la mamma <sup>D,C</sup> 10,80 Schichtnudeln in Bechamel – geschmorte Rinderhackfleischsauce Mozzarella überbacken
91 Lasagne verdi – salmone – spinaci <sup>K,C</sup> 11,80 grüne Schichtnudeln – Spinat – Lachs – Bechamel Mozzarella überbacken
92 Pasta combinazione <sup>D,C</sup> 10,80 verschiedene Teiggerichte – geschmorte Rinderhackfleischsauce Tomatensahnesauce – Mozzarella überbacken

## SPECIALITA DI CARNE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

100 Bistecca – cipolle <sup>C</sup> 23,90 Argent. Rumpsteak – Zwiebeln – Kräuterbutter
101 Bistecca al pepe verde <sup>C,H</sup> 24,90 Argent. Rumpsteak – grüne Madagaskar-Pfeffersauce
102 Costolettine a scottadito 22,90 kurz angebratene Neuseeländische Lammkoteletts – Knoblauch Rosmarin
103 Carre' di agnello in crosta di olive e senape <sup>B,C,H</sup> 29,80 Neuseeländisches Lammkarree – Oliven-Senfkruste – Barolo-Rotweinjus
104 Tagliata di Manzo <sup>C</sup> 29,80 Black-Angus Rib-eye Steak – rosa gegrillt – tranchiert Rucolabouguet – gehobelter Grana – Rosmarinkartoffeln
105 Scaloppine al gorgonzola <sup>A,C</sup> 19,80 vom Kalb – würzige Blauschimmelkäse-Sauce
106 Saltimbocca alla romana <sup>A</sup> 19,80 vom Kalb – Parmaschinken – Salbei – Weißweinsauce
107 Scaloppine alla pizzaiola <sup>K,A</sup> 19,80 vom Kalb – Knoblauch – Kapern – Oregano – Tomatensauce – dazu Spaghetti
108 Scaloppine alla milanese <sup>A,B,C</sup> 19,80 Schnitzel aus Kalbsrücken – paniert

Als Beilagen servieren wir Rosmarinkartoffeln und frisches Marktgemüse

## SPECIALITÀ DI PESCI FISCHGERICHTE

140 Seppia alla griglia <sup>K</sup> 21,30 Zitronen-Kräutermarinade mit Knoblauch – Salat der Saison
141 Coda di rospo alla livornese <sup>K</sup> 25,90 Seeteufel – Tomaten-Knoblauch-Taggiasca – Oliven – Basilikum
142 Lucio perca all'acqua pazza <sup>A,C,K</sup> 21,30 Pochiertes Zanderfilet im eigenen delikaten Sud [alla chef]
143 Gamberoni in padella <sup>L</sup> 21,90 Riesengarnelen – frische Kräuter – Knoblauchbaguette <sup>a,c</sup> Salat der Saison

Als Beilagen servieren wir blanchiertes, frisches Marktgemüse – Blattspinat  
und Schwenk-Kartoffeln

## PIZZA <sup>A,C</sup> aus dem Steinofen / Ø 32 cm alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarellakäse zubereitet

50 Pizza marinara 6,60 Das Original – einfach – aromatisch – Tomaten – Knoblauch Oregano – Olivenöl
51 Pizza margherita 8,00 Tomaten – Mozzarellakäse – frisches Basilikum
52 Pizza bufalina 11,00 Tomaten – Büffelmozzarella – Cocktail-Tomaten – frisches Basilikum – Olivenöl
53 Pizza salame 9,00 Salami <sup>2,8</sup>
54 Pizza prosciutto 9,00 magerer Hinterschinken <sup>2,8</sup>
55 Pizza al salame piccante 9,00 luftgetrocknete scharfe Salami <sup>2,8</sup>
56 Pizza salame e funghi 9,70 Salami <sup>2,8</sup> frische Champignons
57 Pizza prosciutto e funghi 9,70 magerer Hinterschinken <sup>2,8</sup> – frische Champignons
58 Pizza toscana 10,80 luftgetrocknete scharfe Salami <sup>2,8</sup> – magerer Hinterschinken <sup>2,8</sup> frische Champignons – rote Zwiebeln
59 Pizza hawaii 9,70 magerer Hinterschinken <sup>2,8</sup> – Ananas
60 Pizza siciliana <sup>K</sup> 10,20 Sardellenfilets – Kapernfrüchte – Knoblauch schwarze Oliven <sup>10</sup> – Oregano
61 Pizza vegetariana 10,80 Grill-Gemüse [Auberginen – Zucchini – Paprika] schwarze Oliven <sup>10</sup> – gehobelter Grana
62 Pizza diavola 10,20 luftgetrocknete scharfe Salami <sup>2,8</sup> – frische Champignons scharfe Peperoni
63 Pizza frutti di mare <sup>J,K,L</sup> 12,20 ohne Käse – mit Tomaten – gemischten köstlichen Meeresfrüchten – Knoblauch