

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

|                                                                                                                                          |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>64 Pizza gamberi e rucola<sup>L</sup></b>                                                                                             | <b>13,20</b> |
| Cocktailtomaten – Black Tiger Garnelen <sup>1,11</sup><br>Knoblauch – mariniertes Rucolasalat                                            |              |
| <b>65 Calzone classico</b>                                                                                                               | <b>11,70</b> |
| magerer Hinterschinken <sup>2,8</sup> – Salami <sup>2,8</sup> – frische Champignons                                                      |              |
| <b>66 Pizza deluxe<sup>K</sup></b>                                                                                                       | <b>13,90</b> |
| Blattspinat – Frischkäse – geräucherte Lachsfiletschnitte                                                                                |              |
| <b>67 Pizza tonno</b>                                                                                                                    | <b>12,80</b> |
| saftiger Thunfisch – Kapernfrüchte – rote Zwiebeln                                                                                       |              |
| <b>68 Pizza buongustaio</b>                                                                                                              | <b>13,50</b> |
| Cocktailtomaten – italienischer luftgetrockneter köstlicher<br>Landschinken <sup>8,11</sup> – mariniertes Rucolasalat – gehobelter Grana |              |
| <b>69 Pizza carbonara<sup>B</sup></b>                                                                                                    | <b>11,20</b> |
| Tiroler Speck <sup>7,8,11</sup> – Ei – gehobelter Grana                                                                                  |              |
| <b>70 Pizza ai quattro formaggi</b>                                                                                                      | <b>13,00</b> |
| ohne Tomatensauce – mit Mozzarellakäse – Gorgonzolakäse<br>Frischkäse – Grana Padano                                                     |              |
| <b>71 Pizza bianca al gorgonzola - salame piccante</b>                                                                                   | <b>11,80</b> |
| ohne Tomatensauce – mit Mozzarellakäse – Gorgonzolakäse<br>luftgetrocknete scharfe Salami <sup>2,8</sup>                                 |              |

# GETRÄNKE

## BIER

|                                                   |       |             |
|---------------------------------------------------|-------|-------------|
| <b>159 Peroni Nastro Azzuro</b>                   | 0,33l | <b>3,80</b> |
| <b>160 Bitburger Pils vom Fass</b>                | 0,4l  | <b>3,90</b> |
| <b>161 Radler<sup>1,6,8</sup></b>                 | 0,4l  | <b>3,90</b> |
| <b>162 Bitburger   alkoholfrei</b>                | 0,33l | <b>3,30</b> |
| <b>164 Benediktiner Hefe Weizen</b>               | 0,5l  | <b>4,60</b> |
| <b>165 Benediktiner Hefe Weizen   alkoholfrei</b> | 0,5l  | <b>4,60</b> |
| <b>166 Cola Weizen<sup>1,3,8</sup></b>            | 0,5l  | <b>4,80</b> |

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|                                               |       |             |
|-----------------------------------------------|-------|-------------|
| <b>170 Coca Cola<sup>1,3,8</sup></b>          | 0,4l  | <b>4,10</b> |
| <b>171 Coca Cola Zero<sup>1,3,8,12</sup></b>  | 0,4l  | <b>4,10</b> |
| <b>172 Fanta<sup>1,6</sup></b>                | 0,4l  | <b>4,10</b> |
| <b>173 Sprite<sup>1,6</sup></b>               | 0,4l  | <b>4,10</b> |
| <b>174 Spezi<sup>1,3,6,8</sup></b>            | 0,4l  | <b>4,10</b> |
| <b>175 Bitter Lemon<sup>1,4</sup></b>         | 0,2l  | <b>2,90</b> |
| <b>176 Karamalz</b>                           | 0,33l | <b>2,90</b> |
| <b>177 Selters Culinaria</b>                  | 0,25l | <b>2,60</b> |
| <b>178 Acqua Panna natural</b>                | 0,75l | <b>6,20</b> |
| <b>179 San Pellegrino</b>                     | 0,75l | <b>6,20</b> |
| <b>180 Apfelsaft<sup>1,2</sup></b>            | 0,2l  | <b>2,90</b> |
| <b>181 Apfelsaftschorle<sup>1,2</sup></b>     | 0,4l  | <b>4,20</b> |
| <b>182 Orangensaft<sup>1,2</sup></b>          | 0,2l  | <b>2,90</b> |
| <b>183 Kirsch-Nektar<sup>1,2</sup></b>        | 0,2l  | <b>2,90</b> |
| <b>184 Bananen Fruchtsaft<sup>1,2</sup></b>   | 0,2l  | <b>2,90</b> |
| <b>185 Johannisbeer-Nektar<sup>1,2</sup></b>  | 0,2l  | <b>2,90</b> |
| <b>186 Traubensaft-Schorle<sup>1,2</sup></b>  | 0,4l  | <b>4,60</b> |
| <b>187 Johannisbeer-Schorle<sup>1,2</sup></b> | 0,4l  | <b>4,60</b> |

## WEINSCHORLEN

|                                                         |      |             |
|---------------------------------------------------------|------|-------------|
| <b>192 Weinschorle mit Riesling oder Rosé   trocken</b> | 0,2l | <b>3,80</b> |
| <b>193 Weinschorle mit Riesling oder Rosé   trocken</b> | 0,4l | <b>5,40</b> |

## WARME GETRÄNKE

|                                              |             |
|----------------------------------------------|-------------|
| <b>200 Kaffee<sup>3</sup></b>                | <b>2,60</b> |
| <b>201 Espresso<sup>3</sup></b>              | <b>2,60</b> |
| <b>202 Tee</b>                               | <b>2,50</b> |
| Kamille   Früchte   Pfefferminze   Schwarzer |             |
| <b>203 Latte Macchiato<sup>3</sup></b>       | <b>4,10</b> |
| <b>204 Cappuccino<sup>3</sup></b>            | <b>3,10</b> |
| <b>205 Milchkaffee<sup>3</sup></b>           | <b>4,10</b> |
| <b>206 Espresso Corretto<sup>3</sup></b>     | <b>4,10</b> |
| mit Grappa oder Sambuca                      |             |

# 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 Uhr

## APERITIVI / APERITIFS

|                                                                   |                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1 Sandemann Sherry 5 cl 4,20<br>Fino   Medium                     | 7 Campari 10 cl 4,90<br>bitter mit Orange oder Soda <sup>1</sup> |
| 2 Martini 5 cl 4,20<br>Bianco   Rosso                             | 8 Sandeman 5 cl 4,10<br>Tawny Porto                              |
| 3 Aperol Spritz <sup>1</sup> 0,2 l 6,90                           | 9 Rosé VINO 10 cl 5,40<br>Spumante Brut                          |
| 4 Bitterino <sup>1,4,7</sup> 10 cl 3,90<br>alkoholfreier Aperitif | 10 Prosecco 10 cl 5,40<br>Extra Dry                              |
| 5 Campari <sup>1</sup> 5 cl 4,20<br>bitter pur                    | 11 Tangueray 5 cl 10,20<br>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<br>Tagessuppe                                               |
| 21 Zuppa di pesce della casa <sup>J,K,L</sup> 9,80<br>Fischsuppe nach Art des Hauses |

## ANTIPASTI KALTE UND WARME VORSPEISEN

|                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 Bruschetta al pomodoro – basilico 5,90<br>geröstetes Brot – frische Tomaten – Knoblauch – Basilikum                            |
| 31 Prosciutto – melone 12,90<br>Melone – luftgetrockneter Parmaschinken <sup>11,8</sup> – 18 Monate gereift                       |
| 32 Vitello tonnato <sup>B,K</sup> 12,90<br>rosa gegartes Kalbfleisch – sämige Thunfischcreme                                      |
| 33 Carpaccio di filetto di manzo <sup>C,D</sup> 12,90<br>Rinderfilet – hauchdünn geschnitten – Sellerie – Parmesan <sup>1,2</sup> |
| 34 Insalata di mare <sup>D,J,K,L</sup> 13,90<br>hausgemachter Meeresfrüchtesalat                                                  |
| 35 Antipasto della casa <sup>C,K,L</sup> 13,90<br>italienischer Vorspeiseteller „nach Art des Hauses“                             |
| 36 La burrata <sup>C</sup> 13,90<br>cremige Burrata – warme Datterini Tomaten – Brotcroutons<br>Basilikumpesto                    |
| 37 Carpaccio di polpo <sup>K,D</sup> 16,90<br>fein geschnittener Oktopus – Kichererbsen<br>Tropea-Zwiebeln – Sellerie             |
| 38 Gran misto di verdura <sup>C</sup> 12,90<br>gemischter vegetarischer Gemüseteller, warm – kalt                                 |

## INSALATE SALATE

|                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 40 Insalata mista 6,20<br>kleiner bunter Salatteller                                                                                 |
| 41 Rucola con pomodorini, parmigiano <sup>C,G</sup> 9,20<br>Rucolasalat – Cocktailtomaten – Parmesan <sup>1,2</sup>                  |
| 42 Nizza <sup>B,C,K</sup> 10,20<br>bunter Salatteller – Thunfisch – Käse <sup>1,2</sup> – Ei – Zwiebeln                              |
| 43 Insalata speciale <sup>L,K</sup> 16,90<br>bunter Salatteller – Lachsfiletstreifen – Garnelen – Avocado                            |
| 44 Insalata di pollo <sup>G,E</sup> 13,90<br>bunter Salatteller – Hähnchenbruststreifen<br>Balsamico Feigenmarinade – Mandelsplitter |
| 45 Insalata bella vista <sup>C,G,N</sup> 15,90<br>bunter Salatteller – Rindfleischstreifen – Austernpilze –<br>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> 11,20<br>geschmorte Rinderhackfleischsauce – Tomaten                                                                      |
| 81 Spaghetti alle vongole <sup>J</sup> 17,90<br>mit Venusmuscheln – Tomaten – Knoblauch [scharf]                                                                   |
| 82 Spaghetti allo scoglio <sup>C,K,L</sup> 19,80<br>köstliche Meeresfrüchten – Weißweinsauce – Knoblauch                                                           |
| 83 Tagliolini al ragu di verdure 11,90<br>feine Bandnudeln – mediterranes Tomaten Gemüseragout                                                                     |
| 84 Tagliolini al salmone <sup>K</sup> 16,90<br>feine Bandnudeln – Lachsfiletstreifen nach Art des Hauses                                                           |
| 85 Tortellini all'emiliana 12,30<br>Fleischfüllung – magerer Hinterschinken – Erbsen – Sahnesauce                                                                  |
| 86 Saccottini al tartufo e prosciutto <sup>A,B,C</sup> 16,90<br>gefüllte Teigsäckchen – schwarze Trüffel-Sauce – luftgetrockneter<br>Parmaschinken <sup>8,11</sup> |
| 87 Agnolotti fassona <sup>C</sup> 16,90<br>Piemontesisches Rindfleisch – Ravioli in Salbei Butter<br>gehobelter Grana                                              |
| 88 Gnocchi in salsa di gorgonzola <sup>C</sup> 12,80<br>gefüllte Kartoffel-Gnocchi – würzige Blauschimmelkäse-Sauce                                                |
| 89 Gnocchi alla casareccia <sup>C</sup> 12,80<br>gefüllte Kartoffel Gnocchi – Tomatensauce – Büffel Mozzarella<br>Basilikum                                        |

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

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

## SPECIALITA DI CARNE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

|                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 100 Bistecca – cipolle <sup>C</sup> 26,90<br>Argent. Rumpsteak – Zwiebeln – Kräuterbutter                                                                   |
| 101 Bistecca al pepe verde <sup>C,H</sup> 26,90<br>Argent. Rumpsteak – grüne Madagaskar-Pfeffersauce                                                        |
| 102 Costolettine a scottadito 24,90<br>kurz angebratene Neuseeländische Lammkoteletts – Knoblauch<br>Rosmarin                                               |
| 103 Carre' di agnello in crosta di olive e senape <sup>B,C,H</sup> 29,80<br>Neuseeländisches Lammkarree – Oliven-Senfkruste –<br>Barolo-Rotweinjus          |
| 104 Tagliata di manzo <sup>C</sup> 29,80<br>Black-Angus Rib-eye Steak – rosa gegrillt – tranchiert<br>Rucolabouguet – gehobelter Grana – Rosmarinkartoffeln |
| 105 Scaloppine al gorgonzola <sup>A,C</sup> 22,80<br>vom Kalb – würzige Blauschimmelkäse-Sauce                                                              |
| 106 Saltimbocca alla romana <sup>A</sup> 22,80<br>vom Kalb – Parmaschinken – Salbei – Weißweinsauce                                                         |
| 107 Scaloppine alla pizzaiola <sup>K,A</sup> 22,80<br>vom Kalb – Knoblauch – Kapern – Oregano – Tomatensauce<br>– Spaghetti                                 |
| 108 Scaloppine alla milanese <sup>A,B,C</sup> 22,80<br>Schnitzel aus Kalbsrücken – Preiselbeeren – paniert                                                  |

Als Beilagen servieren wir Rosmarinkartoffeln und frisches Marktgemüse

## SPECIALITÀ DI PESCI FISCHGERICHTE

|                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 140 Seppia alla griglia <sup>K</sup> 22,90<br>Zitronen-Kräutermarinade mit Knoblauch – Salat der Saison                                |
| 141 Coda di rospo alla livornese <sup>K</sup> 26,90<br>Seeteufel – Tomaten-Knoblauch-Taggiascaoliven – Basilikum                       |
| 142 Lucioperca all'acqua pazza <sup>A,C,K</sup> 22,90<br>Pochiertes Zanderfilet im eigenen delikaten Sud [alla chef]                   |
| 143 Gamberoni in padella <sup>L</sup> 23,90<br>Riesengarnelen – frische Kräuter – Knoblauchbaguette <sup>a,c</sup><br>Salat der Saison |

141 / 142 hier servieren wir als Beilagen blanchiertes, frisches  
Marktgemüse – Blattspinat – Schwenk-Kartoffeln

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

|                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 50 Pizza marinara 7,60<br>Das Original – einfach – aromatisch – Tomaten – Knoblauch<br>Oregano – Olivenöl                                              |
| 51 Pizza margherita 9,00<br>Tomaten – Mozzarellakäse – frisches Basilikum                                                                              |
| 52 Pizza bufalina 12,00<br>Tomaten – Büffelmozzarella – Cocktail-Tomaten –<br>frisches Basilikum – Olivenöl                                            |
| 53 Pizza salame 10,00<br>Salami <sup>2,8</sup>                                                                                                         |
| 54 Pizza prosciutto 10,00<br>magerer Hinterschinken <sup>2,8</sup>                                                                                     |
| 55 Pizza al salame piccante 10,00<br>luftgetrocknete scharfe Salami <sup>2,8</sup>                                                                     |
| 56 Pizza salame e funghi 10,70<br>Salami <sup>2,8</sup> frische Champignons                                                                            |
| 57 Pizza prosciutto e funghi 10,70<br>magerer Hinterschinken <sup>2,8</sup> – frische Champignons                                                      |
| 58 Pizza toscana 11,80<br>luftgetrocknete scharfe Salami <sup>2,8</sup> – magerer Hinterschinken <sup>2,8</sup><br>frische Champignons – rote Zwiebeln |
| 59 Pizza hawaii 10,70<br>magerer Hinterschinken <sup>2,8</sup> – Ananas                                                                                |
| 60 Pizza siciliana <sup>K</sup> 11,20<br>Sardellenfilets – Kapernfrüchte – Knoblauch<br>schwarze Oliven <sup>10</sup> – Oregano                        |
| 61 Pizza vegetariana 11,80<br>Grill-Gemüse [Auberginen – Zucchini – Paprika]<br>schwarze Oliven <sup>10</sup> – gehobelter Grana                       |
| 62 Pizza diavola 11,20<br>luftgetrocknete scharfe Salami <sup>2,8</sup> – frische Champignons<br>scharfe Peperoni                                      |
| 63 Pizza frutti di mare <sup>J,K,L</sup> 13,20<br>ohne Käse – mit Tomaten – gemischten köstlichen<br>Meeresfrüchten – Knoblauch                        |