

PIZZA^{A,C} aus dem Steinofen / Ø 32 cm
alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarellakäse zubereitet

64 Pizza gamberi e rucola ^L	13,90
Cocktailtomaten – Black Tiger Garnelen ^{1,11} Knoblauch – mariniertes Rucolasalat	
65 Calzone classico	12,90
magerer Hinterschinken ^{2,8} – Salami ^{2,8} – frische Champignons	
66 Pizza deluxe ^K	14,30
Blattspinat – Frischkäse – geräucherte Lachsfiletschnitte	
67 Pizza tonno	13,90
saftiger Thunfisch – Kapernfrüchte – rote Zwiebeln	
68 Pizza buongustaio	14,30
Cocktailtomaten – italienischer luftgetrockneter köstlicher Landschinken ^{8,11} – mariniertes Rucolasalat – gehobelter Grana	
69 Pizza carbonara ^B	12,90
Tiroler Speck ^{7,8,11} – Ei – gehobelter Grana	
70 Pizza ai quattro formaggi	13,90
ohne Tomatensauce – mit Mozzarellakäse – Gorgonzolakäse Frischkäse – Grana Padano	
71 Pizza bianca al gorgonzola - salame piccante	13,30
ohne Tomatensauce – mit Mozzarellakäse – Gorgonzolakäse luftgetrocknete scharfe Salami ^{2,8}	

GETRÄNKE

BIER

159 Peroni Nastro Azzuro	0,33l	4,10
160 Bitburger Pils vom Fass	0,4l	4,20
161 Radler ^{1,6,8}	0,4l	4,20
162 Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,60
164 Benediktiner Hefe Weizen	0,5l	4,90
165 Benediktiner Hefe Weizen alkoholfrei	0,5l	4,90
166 Cola Weizen ^{1,3,8}	0,5l	5,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

170 Coca Cola ^{1,3,8}	0,4l	4,40
171 Coca Cola Zero ^{1,3,8,12}	0,4l	4,40
172 Fanta ^{1,6}	0,4l	4,40
173 Sprite ^{1,6}	0,4l	4,40
174 Spezi ^{1,3,6,8}	0,4l	4,40
175 Bitter Lemon ^{1,4}	0,2l	3,20
176 Karamalz	0,33l	3,20
177 Selters Culinaria	0,25l	2,90
178 Acqua Panna natural	0,75l	6,70
179 San Pellegrino	0,75l	6,70
180 Apfelsaft ^{1,2}	0,2l	3,20
181 Apfelsaftschorle ^{1,2}	0,4l	4,50
182 Orangensaft ^{1,2}	0,2l	3,20
183 Kirsch-Nektar ^{1,2}	0,2l	3,20
184 Bananen Fruchtsaft ^{1,2}	0,2l	3,20
185 Johannisbeer-Nektar ^{1,2}	0,2l	3,20
186 Traubensaft-Schorle ^{1,2}	0,4l	4,90
187 Johannisbeer-Schorle ^{1,2}	0,4l	4,90

WEINSCHORLEN

192 Weinschorle mit Riesling oder Rosé trocken	0,2l	4,10
193 Weinschorle mit Riesling oder Rosé trocken	0,4l	5,70

WARME GETRÄNKE

200 Kaffee ³	3,20
201 Espresso ³	3,10
202 Tee	2,80
Kamille Früchte Pfefferminze Schwarzer	
203 Latte Macchiato ³	4,60
204 Cappuccino ³	3,40
205 Milchkaffee ³	4,60
206 Espresso Corretto ³	4,40
mit Grappa oder Sambuca	

BELLA
Vista
RISTORANTE

S
SPEISEN
UND GETRÄNKE

www.ristorante-bella-vista.com

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag
Dienstag - Freitag 12.00 - 15.00
und 17.30 - 22.30
Sa., So. u. Feiertag 12.00 - 22.00 Uhr

Durchgehend warme Küche

APERITIVI / APERITIFS

1 Sandemann Sherry 5 cl 4,90 Fino Medium	7 Campari 10 cl 5,90 bitter mit Orange oder Soda ¹
2 Martini 5 cl 4,90 Bianco Rosso	8 Sandeman 5 cl 4,90 Tawny Porto
3 Aperol Spritz ¹ 0,2 l 7,90	9 Rosé Vino 10 cl 5,90 Prosecco Brut
4 Bitterino ^{1,4,7} 10 cl 4,90 alkoholfreier Aperitif	10 Prosecco 10 cl 5,90 Extra Dry
5 Campari ¹ 5 cl 4,90 bitter pur	11 Tangueray 5 cl 10,90 Gin & Tonic ⁴
6 Hugo Spritz ^{1,2,7} 0,2 l 7,90	

MINESTRE SUPPEN

20 Zuppa del giorno 7,40 Tagessuppe
21 Zuppa di pesce della casa ^{J,K,L} 10,30 Fischsuppe nach Art des Hauses

ANTIPASTI KALTE UND WARME VORSPEISEN

30 Bruschetta al pomodoro – basilico 6,40 geröstetes Brot – frische Tomaten – Knoblauch – Basilikum
31 Prosciutto – melone 13,40 Melone – luftgetrockneter Parmaschinken ^{11,8} – 18 Monate gereift
32 Vitello tonnato ^{B,K} 13,40 rosa gegartes Kalbfleisch – sämige Thunfischcreme
33 Carpaccio di filetto di manzo ^{C,D} 13,40 Rinderfilet – hauchdünn geschnitten – Sellerie – Parmesan ^{1,2}
34 Insalata di mare ^{D,J,K,L} 14,90 hausgemachter Meeresfrüchtesalat
35 Antipasto della casa ^{C,K,L} 14,90 italienischer Vorspeiseteller „nach Art des Hauses“
36 La burrata ^C 13,90 cremige Burrata – warme Datterini Tomaten – Brotcroutons Basilikumpesto
37 Carpaccio di polpo ^{K,D} 17,90 fein geschnittener Oktopus – Kichererbsen Tropea-Zwiebeln – Sellerie
38 Gran misto di verdura ^C 13,40 gemischter vegetarischer Gemüseteller, warm – kalt

INSALATE SALATE

40 Insalata mista 6,70 kleiner bunter Salatteller
41 Rucola con pomodorini, parmigiano ^{C,G} 9,90 Rucolasalat – Cocktailtomaten – Parmesan ^{1,2}
42 Nizza ^{B,C,K} 10,90 bunter Salatteller – Thunfisch – Käse ^{1,2} – Ei – Zwiebeln
43 Insalata speciale ^{L,K} 17,90 bunter Salatteller – Lachsfiletstreifen – Garnelen – Avocado
44 Insalata di pollo ^{G,E} 14,90 bunter Salatteller – Hähnchenbruststreifen Balsamico Feigenmarinade – Mandelsplitter
45 Insalata bella vista ^{C,G,N} 17,90 bunter Salatteller – Rindfleischstreifen – Austernpilze – gehobelter Grana

Unsere Salate werden mit hauseigener Balsamico-Vinaigrette ^{8,13,11} zubereitet
Dazu servieren wir kostenlos hausgemachtes Brot – auf Wunsch auch:

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

SPECIALITA DE PASTA ^{A,B} NUDELGERICHTE

80 Spaghetti alla bolognese ^D 12,90 geschmorte Rinderhackfleischsauce – Tomaten
81 Spaghetti alle vongole ^J 18,90 Venusmuscheln – Tomaten – Knoblauch [scharf]
82 Spaghetti allo scoglio ^{C,K,L} 19,80 köstliche Meeresfrüchte – Weißweinsauce – Knoblauch
83 Tagliolini al ragu di verdure 12,90 feine Bandnudeln – mediterranes Tomaten-Gemüseragout
84 Tagliolini al salmone ^K 17,90 feine Bandnudeln – Lachsfiletstreifen nach Art des Hauses
85 Tortellini all'emiliana 14,30 Fleischfüllung – magerer Hinterschinken – Erbsen – Sahneseauce
86 Saccottini al tartufo e prosciutto ^{A,B,C} 18,90 gefüllte Teigsäckchen – schwarze Trüffel-Sauce – luftgetrockneter Parmaschinken ^{8,11}
87 Ravioli Ossobucco ^C 18,20 gebratene Champignons – Parmesansauce
88 Gnocchi in salsa di gorgonzola ^C 13,90 gefüllte Kartoffel-Gnocchi – würzige Blauschimmelkäse-Sauce
89 Gnocchi alla casareccia ^C 13,90 gefüllte Kartoffel Gnocchi – Tomatensauce – Büffel Mozzarella Basilikum

PASTA AL FORNO ^{A,B} ÜBERBACKENE NUDELN

90 Lasagne come fa la mamma ^{D,C} 12,90 Schichtnudeln in Bechamel – geschmorte Rinderhackfleischsauce Mozzarella überbacken
91 Lasagne al salmone ^{K,C} 13,20 Schichtnudeln – Spinat – Lachs – Bechamel Mozzarella überbacken
92 Pasta combinazione ^{D,C} 12,90 verschiedene Teiggerichte – geschmorte Rinderhackfleischsauce Tomatensahneseauce – Mozzarella überbacken

SPECIALITA DI CARNE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

100 Bistecca – cipolle ^C 30,40 Argent. Rumpsteak – Zwiebeln – Kräuterbutter
101 Bistecca al pepe verde ^{C,H} 30,40 Argent. Rumpsteak – grüne Madagaskar-Pfeffersauce
102 Costolettine a scottadito 26,90 kurz angebratene Neuseeländische Lammkoteletts – Knoblauch Rosmarin
103 Carre' di agnello in crosta di olive e senape ^{B,C,H} 32,90 Neuseeländisches Lammkarree – Oliven-Senfkruste – Barolo-Rotweinjus
104 Tagliata di manzo ^C 35,90 Black-Angus Rib-eye Steak – rosa gegrillt – tranchiert Rucolabouguet – gehobelter Grana – Rosmarinkartoffeln
105 Scaloppine al gorgonzola ^{A,C} 24,80 vom Kalb – würzige Blauschimmelkäse-Sauce
106 Saltimbocca alla romana ^A 25,80 vom Kalb – Parmaschinken – Salbei – Weißweinsauce
107 Scaloppine alla pizzaiola ^{K,A} 24,80 vom Kalb – Knoblauch – Kapern – Oregano – Tomatensauce – Spaghetti
108 Scaloppine alla milanese ^{A,B,C} 24,80 Schnitzel aus Kalbsrücken – Preiselbeeren – paniert

Als Beilagen servieren wir Rosmarinkartoffeln und frisches Marktgemüse

SPECIALITÀ DI PESCI FISCHGERICHTE

140 Seppia alla griglia ^K 24,90 Zitronen-Kräutermarinade mit Knoblauch – Salat der Saison
141 Coda di rospo alla livornese ^K 28,90 Seeteufel – Tomaten-Knoblauch-Taggiascaoliven – Basilikum
142 Lucioperca all'acqua pazza ^{A,C,K} 25,90 Pochiertes Zanderfilet im eigenen delikaten Sud [alla chef]
143 Gamberoni in padella ^L 25,90 Riesengarnelen – frische Kräuter – Knoblauchbaguette ^{a,c} Salat der Saison

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

PIZZA ^{A,C} aus dem Steinofen / Ø 32 cm alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella-Käse zubereitet

50 Pizza marinara 9,10 Das Original – einfach – aromatisch – Tomaten – Knoblauch Oregano – Olivenöl – ohne Käse
51 Pizza margherita 10,50 Tomaten – Mozzarella-Käse – frisches Basilikum
52 Pizza bufalina 13,50 Tomaten – Büffelmozzarella – Cocktail-Tomaten – frisches Basilikum – Olivenöl
53 Pizza salame 11,50 Salami ^{2,8}
54 Pizza prosciutto 11,50 magerer Hinterschinken ^{2,8}
55 Pizza al salame piccante 11,50 luftgetrocknete scharfe Salami ^{2,8}
56 Pizza salame e funghi 12,20 Salami ^{2,8} frische Champignons
57 Pizza prosciutto e funghi 12,20 magerer Hinterschinken ^{2,8} – frische Champignons
58 Pizza toscana 13,30 luftgetrocknete scharfe Salami ^{2,8} – magerer Hinterschinken ^{2,8} frische Champignons – rote Zwiebeln
59 Pizza hawaii 12,20 magerer Hinterschinken ^{2,8} – Ananas
60 Pizza siciliana ^K 12,70 Sardellenfilets – Kapernfrüchte – Knoblauch schwarze Oliven ¹⁰ – Oregano
61 Pizza vegetariana 13,30 Grill-Gemüse [Auberginen – Zucchini – Paprika] schwarze Oliven ¹⁰ – gehobelter Grana
62 Pizza diavola 12,90 luftgetrocknete scharfe Salami ^{2,8} – frische Champignons scharfe Peperoni
63 Pizza frutti di mare ^{J,K,L} 13,90 ohne Käse – mit Tomaten – gemischten köstlichen Meeresfrüchten – Knoblauch