

## *Ein Aperitif*

**Vor dem Mahl lockert er die Zunge und öffnet den Magen**

<b>201 Martini</b> <sup>12</sup> bianco, rosso oder dry	5 cl	<b>6,00</b>
<b>202 Sherry</b> <sup>1</sup> dry, medium oder cream	5 cl	<b>6,00</b>
<b>203 Campari</b> <sup>1</sup> - <b>Soda</b> mit Tafelwasser	4 cl	<b>7,00</b>
<b>204 Campari</b> <sup>1</sup> - <b>Orange</b> mit Orangensaft	4 cl	<b>7,00</b>
<b>205 Prosecco</b> italienischer Sekt, trocken	Glas 0,1 l	<b>5,00</b>
<b>206 Aperol</b> <sup>1</sup> Spritz		<b>7,00</b>

## *Antipasti • Vorspeisen*

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

<b>1. Lumache al Vino Bianco</b> 6 Schnecken in Weißweinsauce	<b>8,00</b>
<b>2. Cocktail di Gamberetti</b> <sup>B</sup> Krabbencocktail	<b>11,50</b>
<b>3. Frutti di Mare</b> <sup>B,D,N</sup> Meeresfrüchtesalat	<b>12,00</b>
<b>4. Prosciutto di Parma con Melone</b> Parmaschinken mit frischer Melone	<b>12,50</b>
<b>5. Broccoli Gorgonzola</b> <sup>G</sup> Broccoli mit Gorgonzola überbacken	<b>11,00</b>
<b>6. Funghi Ripieni</b> <sup>G</sup> Frische Champignons gefüllt mit Spinat, mit Gorgonzola überbacken	<b>10,00</b>
<b>7. Mozzarella Caprese</b> <sup>G</sup> Mozzarella mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum	<b>10,00</b>
<b>8. Antipasta della Casa</b> <sup>G</sup> Gemischte, hausgemachte, italienische Vorspeise	<b>13,00</b>
<b>9. Carpaccio della Casa</b> <sup>G,J</sup> Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Ruccola und Parmesanflocken, in Spezialsauce <sup>10</sup> mariniert	<b>15,00</b>

## *Zuppe • Suppen*

---

**Wir haben Ihnen ein Süppchen eingebrockt...**

**Viel Spaß beim Auslöffeln**

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>15. Crema di Pomodore</b> <sup>A</sup> Tomatensuppe         | <b>7,00</b> |
| <b>16. Crema di Broccoli</b> <sup>A,G</sup> Broccolicremesuppe | <b>8,00</b> |
| <b>17. Crema di Funghi</b> <sup>A,G</sup> Champignoncremesuppe | <b>8,00</b> |
| <b>18. Zuppa di Cipollo</b> <sup>A</sup> Zwiebelsuppe          | <b>8,00</b> |
| <b>19. Zuppa di Aglio</b> <sup>A,G</sup> Knoblauchsuppe        | <b>8,00</b> |
| <b>20. Minestrone</b> <sup>A</sup> Gemüsesuppe                 | <b>8,00</b> |

## *Insalata • Salate*

---

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

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing<sup>4</sup> serviert,  
auf Wunsch mit Balsamico-Essig und Olivenöl

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>25. Insalata di Pomodori</b><br>Tomatensalat mit Zwiebeln  | <b>8,00</b>  |
| <b>26. Insalata Mista</b> <sup>C</sup> Gemischter Salat mit Ei  | <b>9,00</b>  |
| <b>27. Insalata Tonno</b> <sup>C,D</sup><br>Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei   | <b>11,00</b> |
| <b>28. Insalata Pecorino</b> <sup>C,G</sup><br>Gemischter Salat mit Schafskäse und Ei   | <b>10,00</b> |
| <b>29. Insalata Primavera</b> <sup>C,G,4</sup><br>Gemischter Salat mit Schinken*,<br>Schafskäse, Artischocken,<br>Oliven, frischen Champignons und Ei | <b>12,00</b> |
| <b>30. Insalata »Bellino«</b> <sup>A,G</sup><br>Frischer Ruccola mit Ananas, Hähnchenbruststreifen,<br>Cherrytomaten und Parmesankäse                 | <b>13,00</b> |

## *Omelette • Eierspeisen*

---

- 35. Omelette al Prosciutto** <sup>C,4</sup> 10,00  
Mit Vorderschinken\* und Salat
- 36. Omelette ai Funghi** <sup>C</sup> 10,40  
Mit frischen Champignons und Salat
- 37. Omelette al Pecorino** <sup>C,G</sup> 11,00  
Mit Schafskäse und Salat

## *Risotto • Reisgerichte*

---

- 40. Risotto Frutti di Mare** <sup>B,D,N</sup> 11,00  
Reis mit Meeresfrüchten und Knoblauch  
in leichter Tomatensauce
- 41. Risotto Vegetaria** <sup>G</sup> 10,00  
Reis mit Auberginen, Zucchini,  
Paprika, Tomaten, Champignons  
in leichter Tomaten-Sahnesauce
- 42. Risotto della Casa** <sup>A,G</sup> 11,50  
Reis mit Hähnchenbrustfilet und Champignons  
in Sahnesauce

## *per Bambini • für unsere kleinen Gäste*

---

- 45. Spaghetti Bambini** Mit Tomatensauce 6,00
- 46. Pizza Bambini** <sup>A,G</sup> 6,00  
Mit Tomaten, Käse und Salami
- 47. Milanese Bambini** <sup>A</sup> 9,50  
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

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>50. Pizza Margherita</b> <sup>A,G</sup>  | <b>8,00</b>  |
| <b>51. Pizza Salami</b> <sup>A,G</sup> Mit Salami   | <b>9,00</b>  |
| <b>52. Pizza Prosciutto</b> <sup>A,G,4</sup> Mit Schinken*  | <b>9,00</b>  |
| <b>53. Pizza Funghi</b> <sup>A,G</sup> Mit fr. Champignons  | <b>9,00</b>  |
| <b>54. Pizza Mista</b> <sup>A,G</sup><br>Mit Salami**, Schinken*, Champignons und Peperoni                    | <b>11,00</b> |
| <b>55. Pizza Hawaii</b> <sup>A,G,4</sup> Mit Schinken* und Ananas   | <b>10,30</b> |
| <b>56. Pizza Quattro Stagioni</b> <sup>A,C,G,4</sup><br>Mit Salami**, Schinken*, Champignons, Broccoli und Ei | <b>11,30</b> |
| <b>57. Pizza Vegetaria</b> <sup>A,G</sup><br>Mit Champignons, Broccoli, Paprika und Zwiebeln                  | <b>10,50</b> |
| <b>58. Pizza Calzone</b> <sup>A,C,G,4</sup><br>Gefüllte Pizza mit Salami**, Schinken*, Peperoni und Ei        | <b>11,50</b> |
| <b>59. Pizza Tonno</b> <sup>A,D,G</sup> Mit Thunfisch und Zwiebeln  | <b>11,50</b> |
| <b>60. Pizza Frutti di Mare</b> <sup>A,B,D,G,N</sup><br>Mit Meeresfrüchten und Knoblauch                      | <b>12,50</b> |
| <b>61. Pizza Parma</b> <sup>A,G</sup><br>Mit Parmaschinken, Ruccola und Parmesankäse                          | <b>13,50</b> |
| <b>62. Pizza Spinacchi</b> <sup>A,G</sup><br>Mit Champignons, Gorgonzola und Spinat                           | <b>12,00</b> |
| <b>63. Pizza Scampi</b> <sup>A,B,G</sup><br>Mit Großgarnelen, Shrimps und frischem Knoblauch                  | <b>13,50</b> |
| <b>64. Pizza »Bellino«</b> <sup>A,G</sup><br>Mit Mozzarella, Basilikum, Cherrytomaten und Broccoli            | <b>13,00</b> |

# Pasta • Nudelgerichte

## Nudeln Sie sich durch unsere bunte Vielfalt

- |     |   |                      |
|-----|---|----------------------|
| 70. | <b>Spaghetti di Pomodoro</b> <sup>A</sup> Mit Tomatensauce  | 9,00                 |
| 71. | <b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>A</sup> Mit Fleischsauce  | 9,50                 |
| 72. | <b>Spaghetti Carbonara</b> <sup>A,C,G,4</sup> Mit Schinken* und Ei in Sahnesauce  | 9,50                 |
| 73. | <b>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncini</b> <sup>A</sup><br>Mit frischem Knoblauch und Peperoni in Olivenöl (scharf)  | 9,50                 |
| 74. | <b>Spaghetti Frutti di Mare</b> <sup>A,B,D,N</sup> Mit Meeresfrüchten, Knoblauch<br>und frischen Tomatenwürfeln in Kräutersauce   | 11,00                |
| 75. | <b>Spaghetti della Casa</b> <sup>A,G</sup> Mit Filetspitzen,<br>frischen Champignons und Broccoli in Sahnesauce   | 12,00                |
| 76. | <b>Spaghetti »Bellino«</b> <sup>A,G</sup> Mit getrockneten Tomaten und Oliven<br>in leichter Sauce mit frischen Cherrytomaten<br>und Ruccola, mit Parmesankäse bestreut | 12,00                |
| 77. | <b>Penne con Petti di Pollo</b> <sup>A,G</sup> Mit Hähnchenbruststreifen<br>und fr. Champignons in Curry-Rahmsauce  | 12,00                |
| 78. | <b>Penne Calabrese</b> <sup>A</sup> Mit Broccoli und Knoblauch in Tomatensauce  | 10,00                |
| 79. | <b>Penne al Forno</b> <sup>A,G</sup><br>Mit Vorderschinken* und Fleischsauce, mit Käse überbacken   | 11,50                |
| 80. | <b>Penne Quattro Formagi</b> <sup>A,G</sup> Mit vier verschiedenen Käsesaucen   | 11,50                |
| 81. | <b>Penne della Chef</b> <sup>A,G</sup> Mit Filetspitzen,<br>Champignons in Tomatensauce und Schafskäse  | 12,00                |
| 82. | <b>Tagliatelle Badela</b> <sup>A,G</sup><br>Bandnudeln mit Spinat und Knoblauch in Sahnesauce   | 10,00                |
| 83. | <b>Tagliatelle Salmone</b> <sup>A,B</sup> Bandnudeln mit Lachsstreifen<br>und gebratenen Zwiebeln in Hummersauce  | 12,50                |
| 84. | <b>Tortellini alla Panna</b> <sup>A,G,4</sup> Teigtaschen mit Vorderschinken* in Sahnesauce   | 11,00                |
| 85. | <b>Tortellini alla Gorgonzola</b> <sup>A,G</sup> Teigtaschen in Gorgonzolasauce   | 12,00                |
| 86. | <b>Lasagne al Forno</b> <sup>A,G</sup><br>Schichtblattnudeln mit Fleischsauce, mit Käse überbacken  | 11,00                |
| 87. | <b>Pasta Mista</b> <sup>A,G</sup> Drei verschiedene Nudelsorten in drei verschiedenen Saucen  | 14,00                |
| 88. | <b>Pasta Mista per due</b> <sup>A,G</sup>   | Für 2 Personen 22,50 |

## *Carne di Maiale • vom Schwein*

---

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

- |   |   |              |
|---|---|--------------|
| <b>95. Scaloppa Milanese</b> <sup>A,G</sup>           | Paniertes Schnitzel Wiener Art in Butter gebraten mit Zitrone   | <b>13,50</b> |
| <b>96. Scaloppa ai Funghi</b> <sup>A,G</sup>          | Schweinemedallions mit frischen Champignons in Rahmsauce  | <b>16,00</b> |
| <b>97. Scaloppa al Gorgonzola</b> <sup>G</sup>        | Schweinemedallions mit leichter Gorgonzolasauce   | <b>17,00</b> |
| <b>98. Scaloppa alla Cordon bleu</b> <sup>A,G,4</sup> | Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken* und Käse in Champignon-Sahnesauce                               | <b>17,00</b> |
| <b>99. Scaloppa Hawaii</b> <sup>G</sup>               | Schweinemedallions mit gekochtem Schinken* und Ananas, mit Käse überbacken in Curry-Rahmsauce                               | <b>16,00</b> |
| <b>100. Scaloppa alla Pizzaiola</b> <sup>A,G</sup>    | Schweinemedallions mit Cherrytomaten, Knoblauch, Kapern, Oliven, frischen Champignons und Basilikum, serviert mit Spaghetti | <b>17,00</b> |
| <b>101. Scaloppa Bolognese</b> <sup>A,G</sup>         | Schweinemedallions mit Schinken* und Käse überbacken, serviert mit Bandnudeln   | <b>16,50</b> |
| <b>102. Scaloppa alla Griglia</b> <sup>G</sup>        | Schweinemedallions gegrillt mit Rosmarin und Kräuterbutter  | <b>15,00</b> |
| <b>103. Involtini al Pepe</b> <sup>G</sup>            | 2 gerollte Schweinemedallions gefüllt mit gek. Schinken* und Käse, mit grünem Pfeffer in Sahnesauce                         | <b>16,00</b> |
| <b>104. Scaloppa »Bellino«</b> <sup>G</sup>           | Geschnetzelttes Schweinefleisch mit grünem Pfeffer und Champignons in Sahnesauce überbacken                                 | <b>17,00</b> |

## *di Pollo • vom Hähnchen*

---

- |   |  |              |
|---|--|--------------|
| <b>110. Pollo alla Griglia</b> <sup>A,G</sup> | Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Rosmarin und Kräuterbutter                                | <b>15,00</b> |
| <b>111. Pollo Funghi</b> <sup>A,G</sup>       | Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Rahm-Sahnesauce                             | <b>16,00</b> |
| <b>112. Pollo Mozzarella</b> <sup>A,G</sup>   | Hähnchenbrustfilet mit frischen Tomaten in leichter Tomatensauce mit Mozzarella überbacken | <b>16,50</b> |
| <b>113. Pollo Aglio</b> <sup>A,G</sup>        | Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch in Rahm-Sahnesauce  | <b>16,50</b> |
| <b>114. Pollo »Bellino«</b> <sup>A,G,H</sup>  | Mit Kokos und Mandeln paniertes Hähnchenbrustfilet in Orangensauce                         | <b>17,00</b> |

Alle Gerichte werden mit Kartoffeln, Tagesgemüse und Salatbeilage serviert

## *Carne di Manzo • vom Rind*

---

**Zu zart, um es auf einer Kuhhaut zu beschreiben!**

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>120. Bistecca alla Griglia<sup>G</sup></b>             | <b>19,50</b> |
| Rindersteak vom Grill mit Rosmarin und Kräuterbutter      |              |
| <b>121. Bistecca »Bellino«<sup>G</sup></b>                | <b>22,50</b> |
| Rindersteak mit Schafskäse und Knoblauch in Weißweinsauce |              |
| <b>122. Bistecca ai Funghi<sup>A,G</sup></b>              | <b>22,50</b> |
| Rindersteak mit frischen Champignons in Rahm-Sahnesauce   |              |
| <b>123. Bistecca al Pepe<sup>G</sup></b>                  | <b>22,50</b> |
| Rindersteak mit grünem Pfeffer in Rahm-Sahnesauce         |              |
| <b>124. Bistecca alla Gorgonzola<sup>G</sup></b>          | <b>23,50</b> |
| Rindersteak in Gorgonzolasauce                            |              |
| <b>125. Bistecca con Cipolla<sup>A</sup></b>              | <b>22,50</b> |
| Rindersteak vom Grill mit gerösteten Zwiebeln             |              |

## *Filetto di Manzo*

---

- |   |                       |              |
|---|-----------------------|--------------|
| <b>130. Filetto di Manzo ai Porcini e Cantarelli<sup>G</sup></b>  | <b>27,50</b>          |              |
| Rinderfiletsteak mit Steinpilzen, Pfifferlingen<br>und Speck in Rahm-Sahnesauce                                     |                       |              |
| <b>131. Filetto di Madagascar<sup>G</sup></b>   | <b>27,50</b>          |              |
| Rinderfiletsteak mit grünem Pfeffer in Gorgonzolasauce  |                       |              |
| <b>132. Filetto Mare e Monti<sup>B</sup></b>  | <b>32,50</b>          |              |
| Rinderfiletsteak mit 2 Großgarnelen in 2 speziellen Saucen nach italienischer Art<br>auf Empfehlung des Küchenchefs |                       |              |
| <b>133. Grillplatte<sup>A,G</sup></b>   | <b>für 1 Person</b>   | <b>24,50</b> |
| Gemischte Fleischgrillplatte  |                       |              |
| <b>134. Grillplatte<sup>A,G</sup></b>   | <b>für 2 Personen</b> | <b>44,00</b> |

Alle Gerichte werden mit Kartoffeln, Tagesgemüse und Salatbeilage serviert

## *Agnello • Lamm*

---

- 140. Cotolette d'Agnello alla Griglia<sup>G</sup>** 22,00  
Lammkoteletts vom Grill mit Rosmarin  
und Kräuterbutter
- 141. Filetto d'Agnello AI CANTARELLI<sup>A,G</sup>** 24,50  
Lammfilet mit Pfifferlingen, Zwiebeln  
und Speck in Barolosauce
- 142. Filetto d'Agnello della Casa** 24,50  
Lammfilet mit Basilikum, Oliven,  
Paprika-Cherrytomatensauce (scharf)

## *Fegato di Vitello • Kalbsleber*

---

- 145. Fegato alla Griglia<sup>A,G</sup>** 17,00  
Kalbsleber vom Grill mit Rosmarin  
und Kräuterbutter
- 146. Fegato alla Venezia<sup>A</sup>** 18,00  
Geschnetzelte Kalbsleber  
nach venezianischer Art  
mit Zwiebeln in Weißweinsauce
- 147. Fegato alla Cipolla<sup>A</sup>** 18,00  
Kalbsleber gegrillt  
mit gerösteten Zwiebeln

Alle Gerichte werden mit Kartoffeln, Tagesgemüse und Salatbeilage serviert

# Calamari, Scampi & Pesce

---

- 150. Calamari Fritti** <sup>A,N</sup> **19,50**  
Tintenfischringe in Olivenöl frittiert mit Remouladensauce
- 151. Pesce Mista** <sup>A,B,D,N</sup> **27,50**  
gemischter Grill-Teller:  
Tintenfisch, Großgarnelen, frisches Lachsfilet mit spezieller Kräuter-Knoblauch-Sauce
- 152. Calamari al Forno** <sup>A,N</sup> **20,00**  
Tintenfischringe mit Cherrytomaten, Oliven  
und Rosmarin in Weißweinsauce im Ofen gebacken
- 153. Scampi alla Griglia** <sup>B</sup> **23,00**  
5 Großgarnelen mit spezieller Kräuter-Knoblauch-Sauce
- 154. Scampi al Forno** <sup>B</sup> **23,50**  
5 Großgarnelen mit Knoblauch  
und Rosmarin im Ofen gebacken in Prosecco-Weißweinsauce
- 155. Scampi »Bellino«** <sup>B,G</sup> **24,50**  
5 Großgarnelen und Shrimps in feiner Hummer-Sahnesauce
- 156. SALMONE alla Griglia** <sup>A</sup> **22,50**  
Frisches Lachsfilet vom Grill mit speziellen Kräutern
- 157. Salmone al Pepe Rossa** <sup>A</sup> **23,00**  
Frisches Lachsfilet mit rosa Pfeffer  
und frischem Dill in Weißweinsauce
- 158. Salmone della Casa** <sup>A,B</sup> **24,50**  
Frisches Lachsfilet mit Krabben  
und Knoblauch in Hummersauce
- 159. Filetti di Sogliola Vino Bianco** <sup>A</sup> **24,50**  
Seezungenfilet mit Steinpilzen in Weißweinsauce
- 160. FILETTI di Sogliola** <sup>A,B,G</sup> **24,50**  
Seezungenfilet mit Shrimps in Hummer-Sahnesauce

Alle Gerichte werden mit Reis oder Salzkartoffeln und Spinat serviert (außer Nr. 150)