

BELLINI

PASTA *e* VINO

Antipasti vom Buffet | at the Buffet

als Vorspeisenteller - as a starter	10,00
als Hauptgericht - as a main course	13,50

Vorspeisen & Salate | Starters & Salads

Mediterraner Salat mit gebratenem Wolfsbarsch, Bohnen, Wachtelei und Spinatpesto	16,00
Mediterranean salad with fried bass, beans, quail egg and spinach pesto	

Pulpo auf gegrilltem Gemüse mit Safran-Aioli	14,50
Pulpo, served on grilled vegetables, with saffron aioli	

Vitello tonnato mit Stielkapern, Frisée, Pimentos, Kresse und Balsamico	15,00
Vitello tonnato with capers, frisée salad, pimentos, cress and balsamic	

Bresaola mit Rucola, marinierten Champignons, halbgetrockneten Kirschtomaten und Parmesan	15,00
Bresaola with rocket, marinated mushrooms, halfdried cherry tomatoes and parmesan	

Eingelegter Ziegenkäse mit Oliven auf kleinem Kräutersalat, mit Tomaten-Gremolata, Pinienkernen und Brotchips	11,00
Pickled goat cheese with olives, small herb salad, tomato gremolata, pine nuts and bread chips	

Bruschetta alla Bellini, mit eingelegten Paprika, Rucola, Mozzarella und Basilikum	9,50
Bruschetta alla Bellini, with pickled peppers, rocket, mozzarella and basil	

für 2 und mehr / for 2 and more

Stendino alla casa	
Auswahl an italienischem Schinken und Wurst, Käse, Oliven, getrockneten Tomaten, Antipasti, Feige, hausgemachter Focaccia und Grissini	28,00
Variety of Italian ham and sausages, cheese, olives, dried tomatoes, Antipasti, figs, homemade Focaccia and Grissini	

Suppen | Soups

Bouillon von der Ente mit Ravioli und gelben Linsen	7,00
Bouillon of duck with ravioli and yellow lentils	

Livorneser Fischeintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Knoblauch-Crostini	8,00
Fish soup Livornese style, with vegetables, potatoes and garlic crostini	

Legierte Terlaner Weinsuppe mit Rindfleisch und Gemüse	7,00
Thickened Terlaner wine soup with beef and vegetables	

Nudelgerichte | Pasta

Linguine nero mit Hummersauce, Jacobsmuschel und Garnelen	18,50
Linguine nero with lobster sauce, scallop and prawns	

Risotto „mare e monti“ mit Steinpilzen und Scampi	17,00
Risotto “mare e monti” with cep mushrooms and Scampi	

Feine Bandnudeln mit Pfefferrahmsauce, Rinderfiletstreifen und Kräuterseitlingen	15,00
Broad noodles with pepper cream sauce, beef fillet slices and king oyster mushrooms	

Orecchiette mit Salsiccia, Tomatensugo und Romanesco	14,00
Orecchiette with Salsiccia, tomato sugo and romanesco	

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Bergkäse-Füllung, Wurzelspinat und Thymianbutter	13,00
Pasta with mountain cheese stuffing, root spinach and thyme butter	

Spaghetti al Limone mit Basilikum und Parmesan	12,00
Spaghetti al Limone with basil and parmesan	

BELLINI

PASTA *e* VINO

Fischgerichte | Fish

Ossobuco vom Seeteufel auf Basilikum-Risotto und gebratenem Blumenkohl Ossobuco of angler fish, served on basil risotto and cauliflower	25,00
Filet vom Alpensaibling auf Fregola Sarda, mit Zucchinirollchen und geschmolzenen Tomaten Arctic charr fillet on Fregola Sarda, with zucchini rolls and melted tomatoes	22,50
Kabeljau auf Erbsen-Minz-Püree, mit Grauburgundersauce und Rote Bete Cod on pea-mint puree, with gray burgundy sauce and beetroot	22,00

Fleischgerichte | Meat

Kalbsmedaillons all'arrabbiata mit feuriger Tomatensauce, grünem Spargel und hausgemachten Linguine Veal medallions all'arrabbiata with spicy tomato sauce, green asparagus and homemade Linguine	24,00
Brassato vom Weiderind, in Rotwein geschmort, mit Brokkoli, Kräuterseitlingen und Parmesanpüree Beef Brassato, braised in red wine, with broccoli, king oyster mushrooms and parmesan mash	19,00
Maispoulardenbrust mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt, auf Gemüse-Caponata, Rosmarinkartoffeln Corn fed poulard breast, stuffed with parma ham and mozzarella, with vegetables and rosemary potatoes	19,50

Dessert | Dolce

Amarettoparfait mit Cranberries, eingelegten Kirschen und Sabayone Amaretto parfait with cranberries, pickled cherries and Sabayone	8,00
Espresso-Panna Cotta mit eingelegten Feigen und Walnusseis Espresso-Panna Cotta with pickled figs and walnut ice cream	7,50
Tirami Su Würfel mit Himbeersorbet und Aprikosenragout Tirami Su cubes with raspberry sorbet and apricot ragout	7,50
Italienischer Käseteller mit Feigensenf und Grissini Selection of Italian cheese with fig mustard and Grissini	10,00