

# BELLINI

---

## PASTA e VINO

### Vorspeisen & Salate | Starters & Salads

Tatar vom Thunfisch mit Limetten-Rucolacrème, Frisée und Erbsenkresse Tuna tartare with lime-rocket cream, frisée salad and pea cress	17,00
Rosa gebratene Rinderrückenscheiben mit Basilikum-Thunfischsauce Pink roasted slices of beef saddle with basil-tuna sauce	16,00
Hausgemachte Rosmarin-Focaccia mit Büffelmozzarella, italienischem Landschinken, halbtrockneten Kirschtomaten, mariniertem Rucola und Pesto Homemade rosemary-focaccia with buffalo mozzarella, Italian ham, halfdried cherry tomatoes, rocket and pesto	14,50
Parfait vom Hokkaido-Kürbis mit Wildkräutersalat, Ziegenkäse, Feige und Pinienkernen Hokkaido pumpkin parfait with wild herb salad, goat cheese, fig and pine nuts	13,00

### für zwei und mehr / for two and more

#### Stendino alla casa

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

### Suppen | Soups

Livorneser Fischeintopf mit Gemüse, Pesto und geröstetem Brot Fish soup Livornese style, with vegetables, pesto and roasted bread	8,50
Parmesan-Schaumsuppe mit Tomaten-Olivencrostini Parmesan mousseline soup with tomato-olive crostini	7,00

### Nudelgerichte | Pasta

Gnocchi mit hausgemachtem Pesto und Garnelen Gnocchi with homemade pesto and prawns	18,00
Spaghettini mit Limette, Basilikum und Pulpo Spaghettini with lime, basil and octopus	17,00
Fussili mit Tomatensugo, Fenchel-Salsiccia, Bohnenkernen und Parmesan Fussili with tomato sugo, fennel Salsiccia, bean seeds and parmesan	14,00
Hausgemachte Linguine mit umbrischem Herbsttrüffel Homemade Linguine with autumn truffle	19,50
Südtiroler Schlutzkrapfen mit Bergkäsefüllung, Wurzelspinat und Salbeibutter Stuffed Pasta South Tirol style, with mountain cheese filing, root spinach and sage butter	15,00

# BELLINI

PASTA *e* VINO

## Fischgerichte | Fish

Medaillons vom Seeteufel mit wildem Brokkoli, Tomate, Kartoffel-Selleriepüree und Pinienkernen Angler fish medallions with wild broccoli, tomato, potato-celery mash and pine nuts	25,00
Filet vom Mittelmeer-Wolfsbarsch mit grünem Spargel und Fregola Sarda mit sautierten Herbstpilzen Fillet of mediterranean bass with green asparagus, Fregola Sarda and sautéed mushrooms	23,50
Fisch des Tages Bitte fragen Sie nach unserer Empfehlung Fish of the day, please ask for our recommendation	variiert

## Fleischgerichte | Meat

Tournedo vom Black Angus-Rind unter der Thymian-Meersalzkruste mit Schalottenjus, Bohnenragout, Artischockencreme und Parmesangnocchi Tournedo of Black Angus, crusted with thyme and sea salt, served with shallot jus, beans, artichoke cream and parmesan gnocchi	26,00
Lammhaxe mit Thymian und Rotwein geschmort, mit Gemüsecajonata und Kartoffel-Kürbiscrème Lamb shank, braised with thyme and red wine, served with vegetable caponata and potato-pumpkin cream	22,00
Brust von der Maispoularde auf mediterranem Couscous mit Zucchini Schleifen Corn fed poulard breast with mediterranean Couscous and zucchini loops	19,50

## Dessert

Panna Cotta mit Limone und eigenem Honig, Zwetschgenröster und Walnusseis Panna Cotta with lime and homemade honey, plum compote and walnut ice cream	8,50
Tiramisu-Würfel mit Gewürz-Preiselbeeren und Himbeersorbet Tiramisu cubes with spiced Cranberries and raspberry sorbet	8,00
Affogato al caffè mit Vanilleeis und kleinem Nussbrownie Affogato al caffè with vanilla ice cream and nut brownie	6,00
Italienischer Käseteller mit Feigensenf und Grissini Selection of Italian cheese with fig mustard and Grissini	11,00