



Antipasti

- Bruschette Classiche** 16
Cherrytomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl
- Burrata Cremosa di Bufala** 24
Büffelburrata mit luftgetrocknetem San Daniele Rohschinken, süßen Feigen, gerösteten Nüssen und Honig
- Bellini's Antipasti Teller** 32
Variation aus frisch zubereiteten und marinierten Gemüse-Antipasti, liebevoll angerichtet mit mediterranen Kräutern und feinem Olivenöl
- Gustosi d'Italia ab 2 Pers.** p.P. 28
Eine feine Auswahl italienischer Fleisch- und Käsespezialitäten, begleitet von aromatischen Oliven, sonnengetrockneten Tomaten und knuspriger Bruschetta

Minestre e Insalate

- Minestrone alla Nonna** 10
Hausgemachte Gemüsesuppe nach Nonnas traditionellem Rezept, zubereitet mit frischem Gemüse
- Zuppa di Pomodoro alla Toscana** 9
Samtige Tomatensuppe mit mediterranen Kräutern, verfeinert mit einem Hauch Basilikum, Olivenöl und Rahm
- Insalata Mista** 15
Frische Blattsalate und saisonales Gemüse, liebevoll angerichtet mit gerösteten Nüssen, Fenchel, unserem italienischen Hausdressing und feinen Grana Padano Flocken
- Caprese di Bufala** 22
Der berühmte Salatklassiker von der Insel Capri, mit feinem Büffelmozzarella, Cherrytomaten, frischem Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl

Focaccia

Ofenfrische italienische Fladenbrote, knusprig, luftig, und belegt mit mediterranen Köstlichkeiten

Focaccia Italiana 24

Knusprige Focaccia mit San Daniele Rohschinken, cremigem Büffelmozzarella, grünem und sonnengetrockneten Tomaten
ein Geschmack Italiens in seiner reinsten Form.

Focaccia di Verdure 18

Fein geröstete Auberginen, Zucchini und Paprika auf warmem Focacciabrot, Mozzarella und einem Hauch mediterraner Kräuter

Secondi Piatti

Melanzane alla Parmigiana 19

Fein geschichtete Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan und frischem Basilikum, im Ofen goldbraun überbacken

Polpette di Zucchine fritte 17

Goldbraun frittierte Zucchini-Bällchen, gefüllt mit Feta und Alpkäse, serviert auf einer frischen Kräuter-Frischkäse-Creme

Vitello Tonnato 26

Fein tranchiertes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce und Kapern, auf feinem Brioche serviert

Pizza Quattro Gusti 20

Eine Liebeserklärung an Italiens Pizzaklassiker, Margherita, Funghi, Salami und Prosciutto

Tartare di Manzo 130gr 33

Fein gehacktes Rindstatar, verfeinert mit getrockneten Tomaten, Kapern, bestem Olivenöl und italienischen Kräutern

Risotto di Tartufo 32

Cremiges Risotto mit feinem Rahm, frisch geriebenem Parmesan und edlem schwarzem Trüffel

Taperia Española

Kleine spanische Tapas-Köstlichkeiten zum Teilen und Kombinieren

Pan con Alioli y Olivas 5

Frisch gebackenes Brot mit cremigem Knoblauch-Alioli-Dip und marinierten Oliven - der perfekte Start in einen mediterranen Abend

Patatas Bravas 7

Traditionelle spanische Kartoffelwürfel mit mit einer pikanten Salsa roja

Boquerones en Vinagreta 8

Zarte Sardellenfilets in einer erfrischenden Vinaigrette aus Essig, Olivenöl - leicht, säuerlich und voller mediterraner Frische

Croquetas de Jamon 9

Hausgemachte, goldbraun frittierte Krokette mit cremiger Füllung aus Serrano-Schinken, Zwiebeln und Muskat

Pimientos de Padron 7

Kleine grüne Bratpaprika aus Galicien, in Olivenöl gebraten und mit Meersalz bestreut mild, aromatisch und erfrischend leicht

Albondigas en Salsa de Tomate 8

Hausgemachte Fleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch in einer würzigen Tomatensauce mit mediterranen Kräutern.

Gambas al Ajillo 9

Gebratene Garnelen in heißem Olivenöl mit frischem Knoblauch, Chili und frischer Petersilie einer der beliebtesten Klassiker Spaniens

Pulpo a la Gallega 9

Zarter Oktopus nach galicischer Art, serviert auf Kartoffelscheiben mit Paprikapulver, Meersalz und bestem Olivenöl

Champiñones Marinados y Salteados 7

Marinierte und gebratene Champignons mit Knoblauch, Kräutern und einem Schuss Olivenöl aromatisch, saftig und typisch spanisch



Macelleria

Feinste Schinken- und Fleischspezialitäten aus Italien, Spanien und der Schweiz

★★★★★

30gr 60gr

Cecina de Leon Wagyu 18 34
Spanisches Rindswagyu mit feiner Rauchnote und charakteristischem Wagyu-Marmorierungsaroma

Pata Negra 5 Jotas Bellota 36 M 16 30
36 Monate gereifter Jamón Ibérico de Bellota edel, nussig und von feiner Textur

50gr 100gr

Culatello di Zibello D.O.P 17 32
Typischer Schinken vom schwarzen Schwein aus Parma, 13-15 Monate luftgetrocknet

★★★★

50gr 100gr

Jamon Serrano 13 24
Beschreibung

Prosciutto di San Daniele 13 24
Aromatisch-süßlicher Rohschinken aus Friaul, 16 Monate gereift

Bresaola della Valtellina 13 24
Mageres und langsam gereiftes Rindfleisch aus den Alpen

Mortadella mit Trüffeln 13 24
Feinste italienische Mortadella mit edlem Trüffel verfeinert

Salami Felino IGP Simonini 13 24
Feine, mittelkörnige Edelsalami aus Emilia-Romagna

Bündnerfleisch von J. Brügger 13 24
Traditionell hergestelltes Bündnerfleisch aus Parpan

Hirschsalsiz von Brügger am Stück 140gr 15
Kräftig im Geschmack, mit feinen Wildaromen



Formaggi

	50gr	100gr
Peister Alpkäse	8	14
Kräftig-würziger Bergkäse aus der Region, aromatisch und authentisch im Geschmack		
Parmigiano Reggiano D.O.P.	9	16
Mindestens 24 Monate gereift, vollmundig, kristallin und mit feiner Salznote		
Gruyère 18 M	10	18
Fein gereifter Traditionskäse aus der Westschweiz mit intensivem, würzigem Aroma, feinen Salzkristallen und cremigem Schmelz		
Manchego AOP.	9	16
Spanischer Schafskäse aus La Mancha mit fein-würzigem, harmonischem Aroma und zartem Schmelz		

Dolce

Crema Catalana tradicional	8
Samtig-leichte Vanille-Zimt-Crème nach katalanischem Originalrezept in authentischer Tonschale serviert, mit karamellisierter Zuckerschicht	
Tiramisù della casa	11
Klassisches hausgemachtes Tiramisù mit Mascarponecreme, Espresso und Amaretto serviert im Glas	
Panna cotta con confettura di frutta	11
Zarte italienische Sahnecrème mit hausgemachter Fruchtkonfitüre, ein leichter, cremiger Abschluss	
Affogato al caffè	7
Ein sinnlicher Kontrast aus eiskaltem Vanilleglace und heißem Espresso, cremig, aromatisch und typisch italienisch	
Kugel Glace	4
mit Rahm + 1.50	