



Antipasti

Bruschette Classiche  16
Cherrytomaten, Basilikumpesto, 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, San Daniele Schinken, liebevoll angerichtet mit mediterranen Kräutern und feinem Olivenöl

Minestre e Insalate

Zuppa di Pomodoro alla Toscana  9
Samtige Tomatensuppe mit mediterranen Kräutern, verfeinert mit einem Hauch Basilikum, Olivenöl und Rahm

Insalata Bellini  15
Frischer Blattsalat, Rucola, Cherrytomaten, liebevoll angerichtet mit gerösteten Pinienkernen, getrockneten Feigen, unserem 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

Gazpacho  9
Erfrischend kalte Gemüsesuppe mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Gurken, Brot, Olivenöl, Croutons, Basilikum und Minze



Focaccia

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

Focaccia Italiana 2
Knusprige Focaccia mit San Daniele Rohschinken, cremigem Büffelmozzarella, grünem und sonnengetrockneten Tomaten
ein Geschmack Italiens in seiner reinsten Form.

Focaccia di Verdure  1
Fein geröstete Auberginen, Zucchini und Paprika auf warmem Focacciabrot, Mozzarella und einem Hauch mediterraner Kräuter

Secondi Piatti

Melanzane alla Parmigiana  1
Fein geschichtete Auberginen mit Tomaten-sauce, Mozzarella, Parmesan und frischem Basilikum, im Ofen goldbraun überbacken

Vitello Tonnato 2
Fein tranchiertes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce und Kapern, auf feinem Brioche serviert

Pizza Quattro Gusti 2
Eine Liebeserklärung an Italiens Pizzaklassiker, Margherita, Funghi, Salami und Prosciutto

Tartare di Wagyu 130gr
Fein gehacktes Schweizer Wagyu-Rindstatar, verfeinert mit getrockneten Tomaten, Kapern, bestem Olivenöl und italienischen Kräutern

Carpaccio di Wagyu 2
Zartes Schweizer Wagyu-Rindfleisch, verfeinert mit Rucola, gerösteten Pinienkernen, Grana Padano und feiner Balsamico-Crème



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

Patatas Bravas  7
Traditionelle spanische Kartoffelwürfel 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 9
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

Bolitas de Calabacin  8
Goldbraun frittierte Zucchini-Bällchen, gefüllt mit Feta und Alpkäse, serviert mit einer frischen Kräuter-Frischkäse-Crème



Macelleria

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

★★★★ 30gr 60gr
Pata Negra 5 Jotas Bellota 36 M 16 30
36 Monate gereifter Jamón Ibérico de Bellota - edel, nussig und von feiner Textur

★★★★ 50gr 100gr
Jamón Serrano 13 24
Mild gereifter spanischer Rohschinken zart und nussig

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

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

Manchego AOP. 9 16
Spanischer Schafskäse aus La Mancha mit fein-würzigem, harmonischem Aroma und zartem Schmelz

