



BELLA HOTEL

à la carte

ANTIPASTI - STARTERS - VORSPEISEN

IL CRUDO DI MARE

Degustazione di crostacei, pesce e molluschi in purezza

RAW SEAFOOD

Tasting of crustaceans, fish and molluscs

MEERES SPEZIALITÄT-ROHER FISCH

Krustentieren, Fischen und Muscheln Degustation

2-4-14*

38



Tradizione

LA TARTARE DI CARNE

Tartare di Fassona con insalata di puntarelle croccanti, bocconcini di pane tostato all'aglio con la selezione di aceti "Giuseppe Giusti"

MEAT TARTARE

Fassona tartare with crispy chicory salad, toasted garlic bread bites with a selection of "Giuseppe Giusti" vinegars

FLEISCH TARTARE

Fassonarind Tartare mit knusprigem Puntarelle-Salat, Knoblauch geröstetes Brot und unsere Essigsorten von "Giuseppe Giusti" Auswahl

1-12*

18



Tradizione

L'UOVO

Flan alle erbe di campo su salsa al pecorino romano e castagne caramellate

EGG

Wild herb flan with pecorino romano cheese sauce and caramelized chestnuts

EI

Flan mit Feldkräutern, Pecorino-Käse Soße und karamellisierte Kastanien

3-7*

18



Vegetariano

IL POLPO

Tentacolo di polpo con purea di fave, pomodoro confit e polvere di olive nere

OCTOPUS

Octopus tentacle with broad bean puree, confit tomato and black olive powder

KRAKE

Krake mit mit Saubohnenpüree, confit Tomaten und schwarzen Oliven Pulver

14*

20

LA SEPPIA E IL GAMBERO

Seppia dell'oceano indiano e gambero rosso del Mozambico spadellati su crema di broccolo, bacon croccante e olio al nero di seppia

CUTTLEFISH AND SHRIMP

Indian Ocean cuttlefish and Mozambique red shrimp sautéed on a cream of broccoli, crispy bacon, and squid ink oil

TINTENFISCH UND GARNELE

Tintenfisch und rot Garnelen mit Brokkoli Creme, knusprigem bacon und Tintenfisch-Öl

2-14*

20

L'ANATRA

Roastbeef d'anatra su insalata di radicchi crudi, con riduzione di vino groppello, pinoli e capperi

DUCK

Duck roastbeef on a raw radish salad, with a Gropello wine reduction, pine nuts and capers

ENTE

Ente Roastbeef mitrohen Radicchi Salat mit Gropello-Weinreduktion, Pinienkerne und Kapern

8-12*

18

PRIMI - FIRST COURSES - ERSTE GÄNGE

CARBONARA DI LAGO

Spaghetti Gerardo di Nola con liason al finocchietto e julienne di trota affumicata

LAKE CARBONARA

"Gerardo di Nola" spaghetti with fennel liason and smoked trout julienne

SEE-CARBONARA

Spaghetti mit Fenchel und geräucherter Lachsforelle julienne

1-3-4-7

18



Tradizione

IL RISOTTO

Risotto alla zucca con radicchio trevisano spadellato al vino groppello e quenelle di gorgonzola

RISOTTO

Pumpkin risotto with Treviso radish sautéed in Gropello wine and Gorgonzola cheese quenelle

RISOTTO

Risotto mit Kürbis, Radicchio Trevisano mit Gropello-Wein und Gorgonzola-Käse quenelle

7-12

23



Vegetariano

IL RAVIOLO "FATTO IN CASA"

Raviolo di farina integrale con salmone e gamberi, pomodoro secco e porro fritto

HOMEMADE RAVIOLO

Whole wheat ravioli with salmon and prawns, dried tomato and fried leek

"HAUSGEMACHT" RAVIOLO

Vollkorn-Ravioli mit Lachs, Garnelen, Tomaten und frittierte Lauch

1-2-3-4-7*

25

LA TAGLIATELLA

Tagliatelle con funghi porcini e tartufo nero umbro

TAGLIATELLA

Tagliatelle with porcini mushrooms and Umbrian black truffle

BANDNUDELN

Bandnudeln mit Steinpilze und schwarz Truffel aus Umbria

1-3-7*

25



Vegetariano

GLI GNOCCHI DI ZUCCA

Gnocchi di zucca e zenzero spadellati al burro e salvia, su crema di cavolo nero e guanciale croccante

PUMPKIN GNOCCHI

Pumpkin and ginger gnocchi sautéed in butter and sage, on a cream of black cabbage and crispy bacon

KÜRBIS KNÖDELN

Kürbis und Ingwer Knödeln mit Butter und Salbei, Schwarzkohl Creme und knusprigem bacon

1-7*

23



Vegetariano

GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Spaghetti alla chitarra con vongole veraci su crema di cime di rapa e pane "fritto" alle acciughe

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Spaghetti alla chitarra with clams on a cream of turnip tops and fried anchovy bread

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Spaghetti alla chitarramit Venusmuscheln, Rübensprossen Creme und frittierte Anchoives-Brot

1-2-3-14*

25

SECONDI - SECOND COURSES - ZWEITE GÄNGE

IL CINGHIALE

26

Guancia di cinghiale scaloppata al Valpolicella su puré di patate dolci

THE BOAR

Boar cheek scalloped in Valpolicella wine on sweet potato puree

WILDSCHWEIN

Wildschwein Backe mit Valpolicella Wein mit Süsskartoffelpüree

9-12*

IL MANZO

32

Filetto di Black Angus (250 gr c.a) alla griglia su pan brioche con radicchi ai ferri e verdure di stagione spadellate

THE BEEF

Grilled Black Angus fillet (approx. 250g) on brioche bread with grilled radish and sautéed seasonal vegetables

RIND

Gegrillte Black Angus Filet (250 gr) mit pan brioche,gegrillte Radicchio und Gemüse

1-3-7-12*

L'AGNELLO

29

Lombo d'agnello (250 g) scottato in padella con salsa all'aglio nero, frutti di bosco e patate al burro e salvia

THE LAMB

Pan seared lamb loin (250g) with black garlic sauce, berries and potatoes with butter and sage

LAMM

Lammrücken (250 g) mit schwarze Knoblauchsoße, Waldfrüchte und Kartoffeln mit Butter und Salbei

7*

LA GRIGLIATA DI MARE

38

Grigliata mista di mare con crostacei, molluschi e pesce

THE GRILLED SEA FISH

Mixed seafood grill with crustaceans, molluscs and fish

GEMISCHTER GRILLTELLER MIT MEERESFRÜCHTEN

Gemischte Meeresfrüchte-Grillplatte mit Krustentieren, Muscheln und Fisch

2-4-14*

I GAMBERI

25

Code di gambero in pasta kataifi con caponatina di verdure e salsa agrodolce

THE SHRIMPS

Shrimp tails in kataifi pastry with vegetable caponata and sweet and sour sauce

GARNELEN

Garnelen im kataifi Paste mit Gemüse und süß-saure Soße

1-2-8-12*

LA SOIA

20

Bistecca di soia con insalata di finocchi crudi e arancia con semi di girasole tostati alla soia

THE SOY

Soy steak with raw fennel and orange salad with soy-roasted sunflower seeds

SOJA

Soja Steak mit roher Fenchel und Orange mit geröstete Sonnenblumenkerne mit Soja

6*


Tradizione


VEGANO

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti considerati allergeni.

Information to customers regarding the presence in foods of ingredients considered allergens.

Informationen für Kunden über das Vorhandensein von Zutaten in Lebensmitteln, die als Allergene gelten.

Se soffri di allergie o di intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante.

***Alcuni prodotti potrebbero essere congelati / abbattuti.**

Elenco degli ingredienti considerati allergeni Regolamento (UE) n. 1169/2011:

According to European regulations (Reg. 853/2004) all fish products served raw, fresh pasta and some desserts are treated with a temperature reduction to -24 and stored in the absence of oxygen.

* Some products may be frozen

If you suffer from food allergies or intolerances, report it to our staff who will be able to put you in a position to avoid products that contain products to which you are allergic or intolerant.

List of ingredients considered allergens Regulation (EU) n. 1169/2011:

Gemäß der europäischen Verordnung (Verordnung 853/2004) werden alle roh servierten Fischprodukte, frische Nudeln und einige Desserts mit einer Temperaturabsenkung auf -24°C behandelt und unter Sauerstoffabschluss gelagert.

** Einige Produkte können eingefroren sein.*

Wenn Sie unter Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten leiden, melden Sie dies unseren Mitarbeitern, die Sie in die Lage versetzen können, Produkte zu vermeiden, die Produkte enthalten, auf die Sie allergisch oder intolerant sind.

Liste der Zutaten, die als Allergene betrachtet werden Verordnung (EU) n. 1169/2011:

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)
CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELLED, KAMUT)
GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, KAMUT)

2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS AND PRODUCTS BASED ON CRUSTACEANS
KREBSTIERE UND ERZEUGNISSE AUF DER BASIS VON KREBSTIEREN

3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
EGGS AND PRODUCTS BASED ON EGGS
EIER UND ERZEUGNISSE AUF DER BASIS VON EIER

4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
FISH AND PRODUCTS BASED ON FISH
FISCH UND ERZEUGNISSE AUF DER BASIS VON FISCH

5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND PRODUCTS BASED ON PEANUTS
ERDNÜSSE UND ERZEUGNISSE AUF DER BASIS VON ERDNÜSSEN

6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
SOYA AND SOY-BASED PRODUCTS
SOJA UND ERZEUGNISSE AUF SOJABASIS

7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)
MILCH UND ERZEUGNISSE AUF MILCHBASIS (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)

8 FRUTTA A GUSCIO
NUTS
NÜSSE

9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS
SELLERIE UND ERZEUGNISSE AUF SELLERIEBASIS

10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS
SENF UND ERZEUGNISSE AUF SENFBASIS

11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
SESAME SEEDS AND SESAME-BASED PRODUCTS
SESAMSAMEN UND ERZEUGNISSE AUF SESAMBASIS

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
LUPINS AND LUPINE-BASED PRODUCTS
LUPINEN UND ERZEUGNISSE AUF LUPINENBASIS

14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS AND MOLLUSC-BASED PRODUCTS
WEICHTIERE UND ERZEUGNISSE AUF WEICHTIERBASIS

