BELLUCCI

BERLIN

Italienische Küche, Crudo & Caviale, Prime Cuts vom Grill und eine Weinauswahl aus Italien.
Italian cuisine, crudo and caviar, prime cuts from the grill and a selection of Italian wines.

ANTIPASTI SIGNATURE E CRUDO

SIGNATURE

Oscietra Caviar A C D G — 65 / 95 / 185
30 / 50 / 100 g Kaviardose auf Eis, mit Blinis, Crème fraîche und Schalotten.
30 / 50 / 100 g tin of caviar on ice, with blinis, crème fraîche and shallots.

Ostriche N — 18 / 36
3 oder 6 Fine de Claire Austern, Yuzu-Perlen und Nori-Öl.
3 or 6 Fine de Claire oysters, yuzu pearls and nori oil.

Tonno Tataki D K — 24
Thunfisch, innen roh, Amalfi-Zitronenöl, feine Avocadocreme und gerösteter Sesam.
Tuna, rare at the centre, with Amalfi lemon oil, avocado cream and toasted sesame.

Capesanta – Crema di Patate al Tartufo G N — 29
Gebratene Jakobsmuschel auf Trüffel-Kartoffelcreme, mit Trüffeljus, brauner Butter, Fleur de Sel und Micro Herbs.
Seared scallop on truffle potato cream, with truffle jus, brown butter, fleur de sel and micro herbs.

Polpo alla Griglia Mediterraneo D G N — 22
Oktopus vom Grill, Kartoffel-Trüffel-Püree, Zitronen-Dashi-Jus, konfierte Datteltomaten und Nori-Salz.
Grilled octopus, potato and truffle purée, lemon dashi jus, tomato confit and nori salt.

Burrata e Barbabietola G — 21
Frischer Burrata-Käse aus der Region Murge auf Rote-Bete-Carpaccio.
Fresh burrata from the Murge region, served on beetroot carpaccio.

ANTIPASTI

SIGNATURE

Degustazione Bellucci di Antipasti Italiani C D G J — 26
Burrata, Prosciutto, Vitello Tonnato und Carpaccio.
Burrata, prosciutto, vitello tonnato and carpaccio.

Scampi Tempura A B C — 23
Scampi im knusprigen Tempurateig mit Zitrus-Dip.
Scampi in crisp tempura batter with citrus dip.

Rindertatar Classico A C J — 24
Handgeschnittenes Rindertatar mit Kapern, Schalotten, Eigelb und Crostini.
Hand-cut beef tartare with capers, shallots, egg yolk and crostini.

Carpaccio di Manzo G — 22
Klassisches Rindercarpaccio mit Rucola, Grana und Zitrone.
Classic beef carpaccio with rocket, Grana and lemon.

Tartare di Tonno & Burrata D G — 22
Thunfisch-Mango-Tatar mit Burrata-Stracciatella.
Tuna and mango tartare with burrata stracciatella.

Tartare di Salmone A D F — 19
Frisches Lachstatar vom Label Rouge mit Avocado-Sojasauce.
Fresh Label Rouge salmon tartare with avocado soy sauce.

Vitello Tonnato Moderno C D J — 19
Dünn geschnittenes Kalbfleisch, Kapern und luftige Thunfischcreme.
Thinly sliced veal, capers and airy tuna cream.

Affumicato Rosso G H — 17
Rote Bete, Burrata, geröstete Haselnuss, Radicchio und Honig-Zitrone.
Beetroot, burrata, toasted hazelnut, radicchio and honey lemon.

Asparagi Tempura (saisonal) A C — 16
Grüner Spargel im Tempurateig.
Green asparagus in tempura batter.

Tartare di Barbabietola (vegan) — 15
Avocado-Rote-Bete-Tatar mit Zitrusnoten.
Avocado and beetroot tartare with citrus notes.

Melanzana alla Parmigiana Moderna G — 16
Ofen-Aubergine, Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und leichte Parmigiano-Espuma.
Oven-baked aubergine, tomato sauce, mozzarella, basil and light Parmigiano espuma.

Calamari alla Griglia N — 18
Zarter Calamari vom Grill, Zitronenöl, Salsa Verde und knusprige Zucchini-Streifen.
Tender grilled calamari with lemon oil, salsa verde and crisp courgette strips.

Allergene: A Gluten · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere
Allergens: A gluten · B crustaceans · C eggs · D fish · E peanuts · F soy · G milk · H tree nuts · I celery · J mustard · K sesame · L sulphites · M lupin · N molluscs

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. · All prices in euro, incl. VAT

INSALATA

Insalata Valeriana GH — 19
Feldsalat, warmer Ziegenkäse, Birne, geröstete Walnüsse, Honig-Dressing und Kräuter.
Lamb's lettuce, warm goat's cheese, pear, toasted walnuts, honey dressing and herbs.

SIGNATURE

Surf & Turf „Bellucci“ BGHJ — 27
Medaillons vom Rinderfilet und gegrillte Garnele auf mariniertem Kopfsalat in Zitronen-Vinaigrette, mit Avocado, Mandeln, jungen Kräutern und Parmigiano Reggiano.
Beef fillet medallions and grilled prawn on marinated lettuce in lemon vinaigrette, with avocado, almonds, young herbs and Parmigiano Reggiano.

Insalata Kyoto Verde ADF — 24
Gebratener Lachs und Hähnchenbrust, Babyspinat, Kopfsalat, Fenchel, Gurke, Datteltomate, Avocado und Yuzu-Ponzu-Vinaigrette.
Seared salmon and chicken breast, baby spinach, lettuce, fennel, cucumber, date tomato, avocado and yuzu ponzu vinaigrette.

Insalata Caesar alla Bellucci ACDGJ — 22
Romana-Salat, Original Caesar Dressing mit Eigelb, Sardellen und Zitrone, Parmigiano Reggiano und Croutons.
Romaine lettuce, original Caesar dressing with egg yolk, anchovies and lemon, Parmigiano Reggiano and croutons.

PIZZA

Pizza Bianca al Tartufo Nero di Norcia AG — 26
Mit schwarzem Trüffel aus Norcia.
With black truffle from Norcia.

SIGNATURE

Pizza Bianca al Caviale e Tartufo Nero ADG — 35
Mit Fior di Latte Mozzarella, Kaviar und frischem schwarzem Trüffel.
With Fior di Latte mozzarella, caviar and fresh black truffle.

Pizza Scampi ABG — 26
Mit Tomatensauce, Knoblauch, Mozzarella, Mascarponecreme und frischen Scampi.
With tomato sauce, garlic, mozzarella, mascarpone cream and fresh scampi.

Pizza Tonno ADG — 23
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfischstücken und Zwiebeln.
With tomato sauce, mozzarella, pieces of tuna and onions.

Pizza Melanzana e Burrata AG — 24
Mit Tomatensauce, Fior di Latte, gebratener Aubergine, cremiger Burrata und Basilikum.
With tomato sauce, Fior di Latte, roasted aubergine, creamy burrata and basil.

Pizza Pollo e Pistacchio AGH — 25
Mit Fior di Latte, zarter Hähnchenbrust, Pistazienpesto und gehackten Pistazien.
With Fior di Latte, tender chicken breast, pistachio pesto and chopped pistachios.

PASTA

SIGNATURE

Spaghettoni „Oscietra & Champagne“ ADGL — 35
Spaghettoni di Gragnano, Champagne-Beurre-monté, Amalfi-Zeste, feiner Nori und 10 g Oscietra-Kaviar.
Spaghettoni di Gragnano with champagne beurre monté, Amalfi zest, fine nori and 10 g Oscietra caviar.

SIGNATURE

Tagliolini al Tartufo Nero, Parmigiano Reggiano ACG — 30
Frische Tagliolini im Parmigiano-Reggiano-Laib, frisch gehobelter Tartufo Nero und Fleur de Sel.
Fresh tagliolini finished in a wheel of Parmigiano Reggiano, with shaved Tartufo Nero and fleur de sel.

Linguine all'Astice Canadese ABL — 35
Linguine mit ½ kanadischem Hummer, feiner Sauce aus Krustentierfond, Weißwein, Kirschtomaten, Knoblauch und Olivenöl.
Linguine with half a Canadian lobster in a delicate shellfish stock sauce, white wine, cherry tomatoes, garlic and olive oil.

Penne al Filetto „Boscaiola Nobile“ AGI — 29
Penne Rigate, zarte Rinderfiletspitzen, Pilzmix, Kalbsfond, San Marzano, Sahne, Parmigiano, schwarzer Pfeffer und frische Kräuter.
Penne rigate with tender beef fillet tips, mixed mushrooms, veal stock, San Marzano, cream, Parmigiano, black pepper and fresh herbs.

Tonnarelli Cacio e Pepe ACG — 25
Tonnarelli mit Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer.
Tonnarelli with Pecorino Romano and black pepper.

Tonnarelli Scampi Amalfi ABCL — 29
Tonnarelli, gebratene Scampi, Zitronen-Weißweinsauce, Knoblauch, Petersilie, San-Marzano-Tomatenfilets und Chili.
Tonnarelli with seared scampi, lemon white wine sauce, garlic, parsley, San Marzano tomato fillets and chilli.

Spaghetti alle Vongole ALN — 28
Vongole, Weißwein, Knoblauch, Olivenöl und ein Hauch Chili.
Vongole with white wine, garlic, olive oil and a hint of chilli.

Tagliatelle al Filetto di Manzo & Porcini ACGL — 29
Rinderfiletspitzen und Steinpilze in leichter Cognac-Cremesauce, mit Parmigiano.
Beef fillet tips and porcini mushrooms in a light Cognac cream sauce, with Parmigiano.

Ravioli di Aragosta ABCG — 30
Ravioli, gefüllt mit kanadischem Hummer, in Lobster-Bisque-Cremesauce und knusprigem Panko.
Ravioli filled with Canadian lobster in a lobster bisque cream sauce with crisp panko.

Tagliatelle alla Bolognese ACGIL — 26
Frische Tagliatelle und originales Ragù mit Knochenmark, dazu 36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano.
Fresh tagliatelle with original ragù and bone marrow, with 36-month-aged Parmigiano Reggiano.

Allergene: A Gluten · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere
Allergens: A gluten · B crustaceans · C eggs · D fish · E peanuts · F soy · G milk · H tree nuts · I celery · J mustard · K sesame · L sulphites · M lupin · N molluscs

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. · All prices in euro, incl. VAT

PESCE

SIGNATURE

Orata fresca del Mediterraneo in crosta di sale D — 39
Frische Mittelmeer-Dorade in Salzkruste, am Tisch gelöst und filetiert.
Fresh Mediterranean sea bream in a salt crust, opened and filleted at the table.

Tonno Teriyaki A D F — 38
Saku Cut Premium – Teriyaki-Sashimi-Thunfischfilets auf Feldsalat und Avocadocreme.
Premium saku-cut teriyaki sashimi tuna fillets on lamb's lettuce and avocado cream.

Filetto di Salmone ai Due Sesami D K — 30
Label-Rouge-Lachsfilet mit zwei verschiedenen Sesamsorten auf Gemüse.
Label Rouge salmon fillet with two varieties of sesame, served on vegetables.

Scampi alla Griglia B — 38
Scampi vom Grill.
Grilled scampi.

Due Gamberoni Imperiale su Pasta al Aglio e Olio A B — 45
Zwei Riesengarnelen vom Grill mit frischer Pasta in Knoblauch und Öl.
Two grilled king prawns with fresh pasta in garlic and oil.

Filetto di Sogliola D G — 48
Frische Seezunge, in Butter gebraten.
Fresh sole, pan-fried in butter.

Alle Fischgerichte werden mit einer Tagesbeilage serviert. Beilagen: Kartoffel-Trüffel-Püree (G), frisches Gemüse oder Pommes frites. Saucen: Béarnaise (C G L), Barolo-Rotwein (L), Grüner Pfeffer (G L) oder Trüffel (G).
All fish dishes are served with a side dish of the day. Sides: truffle potato purée, fresh vegetables or french fries. Sauces: béarnaise, Barolo red wine, green pepper or truffle.

CARNE E GRILL

Alle Fleischgerichte sind halal geschlachtet · All meat dishes are halal certified

SIGNATURE

Filetto di Manzo „Rossini“ A C G L — 65
Rinderfilet, gebratene Gänseleber, Brioche, Madeira-Trüffel-Jus und glaciertes Gemüse.
Beef fillet, seared foie gras, brioche, Madeira truffle jus and glazed vegetables.

ARGENTINA

Filetto di Manzo alla Griglia — 45
Black Angus vom Grill.
Grilled Black Angus beef.

ARGENTINA

Surf & Turf B — 65
Rinderfilet vom Grill und Garnelen.
Grilled beef fillet and prawns.

NEW ZEALAND

Carré d'agnello al Barolo G L — 39
Rosa gebratenes Lammkarree, tief reduzierte Barolo-Jus, Trüffel-Kartoffelcreme und karamellisierte Schalotten.
Pink-roasted rack of lamb with reduced Barolo jus, truffle potato cream and caramelised shallots.

NEBRASKA, USA

Tagliata di Manzo G L — 38
Entrecôte-Tagliata mit Rucola, Grana und Aceto Balsamico.
Entrecôte tagliata with rocket, Grana and aceto balsamico.

Filet de Veau à la Royale G L — 39
Kalbsmedaillons mit Austernpilzen in Cognac-Cremesauce.
Veal medallions with oyster mushrooms in a Cognac cream sauce.

ZUM TEILEN · ARGENTINA · BLACK ANGUS A C G L

Chateaubriand vom Rinderfilet — 110
ca. 600 g Black Angus, perfekt rosa gegart, Sauce Béarnaise, Jus vom Knochenmark, saisonales Gemüse und Pasta al tartufo. Großzügige Portion – ideal für 2 bis 3 Personen.
Approx. 600 g Black Angus cooked perfectly pink, sauce béarnaise, bone marrow jus, seasonal vegetables and pasta al tartufo. Generous portion, ideal for 2–3 people.

Allergene: A Gluten · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere
Allergens: A gluten · B crustaceans · C eggs · D fish · E peanuts · F soy · G milk · H tree nuts · I celery · J mustard · K sesame · L sulphites · M lupin · N molluscs

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. · All prices in euro, incl. VAT

APERITIVI & VINI

OFFENE WEINE
Wine by the Glass

WEISS · WHITE

Bianco Sicilia IGT — 0,2 l 11
Monte Pietroso, Sizilien

Lugana DOC — 0,2 l 12
Venetien

Riesling QbA trocken — 0,2 l 10
Weingut Spiess, Rheinhessen

Sauvignon Blanc II — 0,2 l 13
Weingut von Winning, Pfalz

ROT · RED

Gran Passione Rosso IGT — 0,2 l 10
Casa Vinicola Botter, Venetien

Primitivo IGT — 0,2 l 12
Monte Pietroso, Apulien

Montepulciano d'Abruzzo DOC — 0,2 l 10
Terra Nostra, Abruzzen

ROSÉ

Pinot Grigio Rosato delle Dolomiti IGT — 0,2 l 10
Cavit, Trentino-Südtirol

SCHAUMWEIN
Sparkling Wine

Champagner Moët & Chandon 19,50

Crémant 10,00

Prosecco 9,00

ALKOHOLFREI
Alcohol-free

Bellucci Floreale 11,00
Floral, frisch und leicht herb ohne Alkohol
Floral, fresh and slightly bitter – alcohol-free

Martini Vibrante Spritz 11,00
Martini Vibrante, Grapefruitsaft, Soda, Grapefruit
Martini Vibrante, grapefruit juice, soda, grapefruit

Martini Floreale Spritz 11,00
Martini Floreale, Apfelsaft, Soda, Zitrone, Minze
Martini Floreale, apple juice, soda, lemon, mint

Hugo Floreale 11,00
Holunder, Minze, Limette, Soda
Elderflower, mint, lime, soda

Weine und Schaumweine enthalten Sulfite (L).
Wines and sparkling wines contain sulphites (L).

SPRITZ & APERITIF
Spritz & Aperitifs

St-Germain Spritz 14,50
St-Germain, Schaumwein, Soda, Zitronenzeste
St-Germain, sparkling wine, soda, lemon zest

Martini Bianco Spritz 13,00
Martini Bianco, Prosecco, Soda, Zitrone, Minze
Martini Bianco, prosecco, soda, lemon, mint

Aperol Spritz 13,00
Aperol, Prosecco, Soda, Orange
Aperol, prosecco, soda, orange

Limoncello Spritz 13,00
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone
Limoncello, prosecco, soda, lemon

Lillet Wildberry 14,50
Lillet Blanc, Wild Berry Tonic, frische Beeren
Lillet Blanc, wild berry tonic, fresh berries

Mimosa 18,00
Champagner und frisch gepresster Orangensaft
Champagne and freshly squeezed orange juice

Kir Royal 20,00
Champagner und Crème de Cassis
Champagne and crème de cassis

Velvet Mandarine 14,50
Mandarine, Vanille, Zitrus, Schaumwein
Mandarin, vanilla, citrus, sparkling wine

Bellucci Funky Pink 14,50
Fruchtig, frisch und floral mit pinkem Finish
Fruity, fresh and floral with a pink finish

SIGNATURE
Signature Drinks

Patrón Paloma 17,00
Patrón Tequila, Grapefruit, Limette, Soda, Salzrand
Patrón tequila, grapefruit, lime, soda, salt rim

Grey Goose Soda 17,00
Grey Goose Vodka, Soda, Zitrus
Grey Goose vodka, soda, citrus

Pornstar Martini 15,00
Vodka, Passionsfrucht, Vanille, Limette, Prosecco
Vodka, passion fruit, vanilla, lime, prosecco

Espresso Martini 15,00
Vodka, Espresso, Kaffeelikör
Vodka, espresso, coffee liqueur

CLASSIC COCKTAILS

Negroni 16,00

Classic Mojito 15,00

Margarita 15,00

Cosmopolitan 15,00

Piña Colada 15,00

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. · All prices in euro, incl. VAT