BELLUCCI
BERLIN

3-GANG-MENÜ · THREE-COURSE MENU

MENÙ CLASSICO

Zander, Kalbsfilet & Antipasti · pike perch, veal fillet & antipasti

MENÜ 70 €
PRO PERSON · PER PERSON

ANTIPASTO

Degustazione Bellucci

Carpaccio, Vitello Tonnato und Büffelmozzarella

carpaccio, vitello tonnato and buffalo mozzarella

PIATTO PRINCIPALE

Lucioperca con crema di tartufo

Frisches Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit Trüffelcremesauce

fresh fillet of pike perch, skin-fried, with truffle cream sauce

OPPURE · ODER · OR

Medaglioni di vitello al cognac e funghi ostrica

Kalbsfiletmedaillons von Peter's Farm, Holland, mit Austernpilzen in Cognac-Sahnesauce

Peter's Farm veal fillet medallions with oyster mushrooms and cognac cream sauce

Beilagen nach Wahl: Trüffelpüree · gegrilltes Gemüse · junger Spinat

side dishes of your choice: truffle purée · grilled vegetables · young spinach

DOLCE

Dessert „Bellucci Style"

Eine süße Überraschung zum Abschluss

Bellucci's sweet surprise

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE AUF ANFRAGE
allergens and additives on request

BELLUCCI

BERLIN

3- ODER 4-GANG-MENÜ · THREE- OR FOUR-COURSE MENU

MENÙ GOURMET

Surf & Turf, Trüffel & Antipasti · surf & turf, truffle & antipasti

3 GÄNGE 85 € · 4 GÄNGE 95 €

PRO PERSON · PER PERSON

ANTIPASTO

Degustazione Bellucci

Carpaccio, Vitello Tonnato und Büffelmozzarella

carpaccio, vitello tonnato and buffalo mozzarella

PRIMO PIATTO

Pasta al tartufo

Frische Pasta mit Trüffel

fresh pasta with truffle

NUR IM 4-GANG-MENÜ · FOUR-COURSE MENU ONLY

PIATTO PRINCIPALE

Surf & Turf al Barolo

Black-Angus-Rinderfilet und zwei Scampi in Barolo-Rotweinsauce

Black Angus beef fillet and two scampi with Barolo red wine sauce

Beilagen nach Wahl: Trüffelpüree · gegrilltes Gemüse · junger Spinat

side dishes of your choice: truffle purée · grilled vegetables · young spinach

DOLCE

Dessert „Bellucci Style“

Eine süße Überraschung zum Abschluss

Bellucci's sweet surprise

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE AUF ANFRAGE

allergens and additives on request

BELLUCCI
BERLIN

3-GANG-MENÜ · THREE-COURSE MENU

MENÙ PASTA

Burrata & Trüffel-Tagliolini · burrata & truffle tagliolini

MENÜ 55 €
PRO PERSON · PER PERSON

ANTIPASTO

Burrata Classico

Cremige Burrata mit Datterino-Tomaten, Basilikum und Olivenöl extra vergine

creamy burrata with datterino tomatoes, basil and extra virgin olive oil

PIATTO PRINCIPALE

Tagliolini al tartufo nero di Norcia

Frische Tagliolini, flambiert im Parmesanlaib, mit schwarzem Trüffel

fresh tagliolini flambéed in a parmesan wheel with black truffle

DOLCE

Dessert „Bellucci Style“

Eine süße Überraschung zum Abschluss

Bellucci's sweet surprise

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE AUF ANFRAGE
allergens and additives on request

BELLUCCI

BERLIN

3-GANG-MENÜ · THREE-COURSE MENU

MENÙ VEGETARIANO

Menù d'Autunno · Steinpilze, Trüffel & Burrata · porcini, truffle & burrata

ANTIPASTO

Affumicato Rosso

Rote Bete, Burrata, geröstete Haselnuss, Radicchio und Honig

beetroot, burrata, roasted hazelnuts, radicchio and honey

VEGETARISCH · VEGETARIAN

PIATTO PRINCIPALE

Risotto ai funghi porcini

Cremiges Risotto mit Steinpilzen

creamy risotto with porcini mushrooms

VEGAN

OPPURE · ODER · OR

Pasta al tartufo

Frische Pasta mit schwarzem Trüffel

fresh pasta with black truffle

VEGETARISCH · VEGETARIAN

DOLCE

Dessert „Bellucci Style"

Eine süße Überraschung zum Abschluss

Bellucci's sweet surprise

ALLE GÄNGE VEGETARISCH · ALLERGENE AUF ANFRAGE

all courses vegetarian · allergens on request