

ANTIPASTI SIGNATURE E CRUDO

Oscietra Caviar

65 / 95 / 185 €

30/50/100 g Kaviardose auf Eis, mit Blinis, Crème fraîche und Schalotten.

30/50/100 g tin of caviar served on ice, with blinis, crème fraîche and shallots.

Ostriche

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

24 €

Thunfisch, innen roh, Amalfi-Zitronenöl, feine Avocado-creme und gerösteter Sesam.

Tuna, rare at the centre, with Amalfi lemon oil, delicate avocado cream and toasted sesame.

Capesanta – crema di patate al tartufo

29 €

Gebatene Jakobsmuschel auf samtiger Trüffel-Kartoffelcreme, mit Trüffeljus, brauner Butter, Fleur de Sel und Micro Herbs.

Seared scallop on velvety truffle potato cream, with truffle jus, brown butter, fleur de sel and micro herbs.

Polpo alla Griglia Mediterraneo

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

21 €

Frischer Burrata-Käse aus der Region Murge auf Rote-Bete-Carpaccio.

Fresh burrata from the Murge region, served on beetroot carpaccio.

ANTIPASTI

Degustazione Bellucci di Antipasti Italiani

26 €

Burrata, Prosciutto, Vitello Tonnato und Carpaccio.

Burrata, prosciutto, vitello tonnato and carpaccio.

Scampi Tempura

23 €

Scampi im knusprigen Tempurateig mit Zitrus-Dip.

Scampi in crisp tempura batter, served with citrus dip.

Rindertatar Classico

23 €

Handgeschnittenes Rindertatar mit Kapern, Schalotten, Eigelb und Crostini.

Hand-cut beef tartare with capers, shallots, egg yolk and crostini.

Carpaccio di Manzo

22,5 €

Klassisches Rindercarpaccio mit Rucola, Grana und Zitrone.

Classic beef carpaccio with rocket, Grana and lemon.

Tartare di Tonno & Burrata

22 €

Thunfisch-Mango-Tatar mit Burrata-Stracciatella.

Tuna and mango tartare with burrata stracciatella.

Tartare di Salmone

19,5 €

Frisches Lachstatar vom Label Rouge mit Avocado-Sojasauce.

Fresh Label Rouge salmon tartare with avocado soy sauce.

Vitello Tonnato Moderno

19,5 €

Dünn geschnittenes Kalbfleisch, Kapern und luftige Thunfischcreme.

Thinly sliced veal, capers and airy tuna cream.

Affumicato Rosso

17 €

Rote Bete, Burrata, geröstete Haselnuss, Radicchio und Honig-Zitrone.

Beetroot, burrata, toasted hazelnut, radicchio and honey lemon.

Asparagi Tempura (saisonal)

16,5 €

Grüner Spargel im Tempurateig.

Green asparagus in tempura batter.

Tartare di Barbabietola (vegan)

15,5 €

Avocado-Rote-Bete-Tatar mit Zitrusnoten.

Avocado and beetroot tartare with citrus notes.

Melanzana alla Parmigiana Moderna

16,5 €

Ofen-Aubergine, Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und leichte Parmigiano-Espuma.

Oven-baked aubergine, tomato sauce, mozzarella, basil and light Parmigiano espuma.

Calamari alla Griglia

17,5 €

Zarter Calamari vom Grill, Zitronenöl, Salsa Verde und knusprige Zucchini-Streifen.

Tender grilled calamari with lemon oil, salsa verde and crisp zucchini strips.

INSALATA

Insalata Valeriana

Feldsalat, warmer Ziegenkäse, Birne, geröstete Walnüsse, Honig-Dressing und Kräuter.

Lamb's lettuce, warm goat's cheese, pear, toasted walnuts, honey dressing and herbs.

19,5 €

Insalata Kyoto Verde

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.

23,5 €

Surf & Turf „Bellucci“

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.

26,5 €

Insalata Caesar alla Bellucci

Romana-Salat, Original Caesar Dressing mit Eigelb, Sardellen und Zitronen, Parmigiano Reggiano und Croutons.

Romaine lettuce, original Caesar dressing with egg yolk, anchovies and lemon, Parmigiano Reggiano and croutons.

22,5 €

PIZZA

Pizza Bianca al Tartufo Nero di Norcia

Mit schwarzem Trüffel aus Norcia.

With black truffle from Norcia.

26 €

Pizza Bianca al Caviale e Tartufo Nero

Mit Fior di Latte Mozzarella, Kaviar und frischem schwarzem Trüffel.

With Fior di Latte mozzarella, caviar and fresh black truffle.

35 €

Pizza Scampi

Mit Tomatensauce, Knoblauch, Mozzarella, Mascarponecreme und frischen Scampi.

With tomato sauce, garlic, mozzarella, mascarpone cream and fresh scampi.

26 €

Pizza Vegetable

Mit Tomatensauce, Fior di Latte und frischem Gemüse.

With tomato sauce, Fior di Latte and fresh vegetables.

22 €

Pizza Tonno

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfischstücken und Zwiebeln.

With tomato sauce, mozzarella, pieces of tuna and onions.

23,5 €

PASTA

Spaghettoni „Oscietra & Champagne“

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.

35 €

Tagliolini al Tartufo Nero, Parmigiano Reggiano

Frische Tagliolini im Parmigiano-Reggiano-Laib, frisch gehobelter Tartufo Nero und Fleur de Sel.

Fresh tagliolini finished in a wheel of Parmigiano Reggiano, with freshly shaved Tartufo Nero and fleur de sel.

29,5 €

Linguine all'Astice Canadese

Linguine mit 1/2 kanadischem Hummer, feiner Sauce aus Krustentierfond, Weißwein, Kirschtomaten, Knoblauch und Olivenöl.

Linguine with half a Canadian lobster, in a delicate sauce of shellfish stock, white wine, cherry tomatoes, garlic and olive oil.

35 €

Penne al Filetto „Boscaiola Nobile“

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.

29 €

PASTA

Tonnarelli Cacio e Pepe

Tonnarelli mit Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer.

Tonnarelli with Pecorino Romano and black pepper.

26 €

Tagliatelle al Filetto di Manzo & Porcini

Rinderfiletspitzen und Steinpilze in leichter Cognac-Cremesauce, mit Parmigiano.

Beef fillet tips and porcini mushrooms in a light Cognac cream sauce, with Parmigiano.

28,5 €

Tonnarelli Scampi Amalfi

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.

29 €

Ravioli di Aragosta

Ravioli, gefüllt mit kanadischem Hummer, in Lobster-Bisque-Cremesauce und knusprigem Panko.

Ravioli filled with Canadian lobster, served in a lobster bisque cream sauce with crisp panko.

29,5 €

Spaghetti alle Vongole

Vongole, Weißwein, Knoblauch, Olivenöl und ein Hauch Chili.

Vongole with white wine, garlic, olive oil and a hint of chilli.

28,5 €

Tagliatelle alla Bolognese

FrISChe Tagliatelle und originales Ragù mit Knochenmark, dazu 36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano.

Fresh tagliatelle with original ragù and bone marrow, served with 36-month-aged Parmigiano Reggiano.

26,5 €

PESCE

Tonno Teriyaki

Saku Cut Premium – Teriyaki-Sashimi-Thunfischfilets auf Feldsalat und Avocadocreme.

Premium saku-cut teriyaki sashimi tuna fillets on lamb's lettuce and avocado cream.

38 €

Due Gamberoni Imperiale su Pasta al Aglio e Olio

Zwei Riesengarnelen vom Grill mit frischer Pasta in Knoblauch und Öl.

Two grilled king prawns with fresh pasta in garlic and oil.

45 €

Filetto di Salmone ai Due Sesami

Label-Rouge-Lachsfilet mit zwei verschiedenen Sesamsorten auf Gemüse.

Label Rouge salmon fillet with two varieties of sesame, served on vegetables.

29,5 €

Filetto di Sogliola

FrISChe Seezunge.

Fresh sole.

45 €

Scampi alla Griglia

Scampi vom Grill.

Grilled scampi.

38,5 €

Orata fresca del Mediterraneo in crosta di sale

FrISChe Mittelmeer-Dorade in Salzkruste.

Fresh Mediterranean sea bream in a salt crust.

38 €

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert – Unsere Beilagen: Kartoffel-Trüffel-Pürree, frisches Gemüse oder Pommes Frites – Unsere Saucen: Bernaise, Barolo Rotwein, Grüner Pfeffer oder Trüffel

*All fish dishes come with side dishes – Choice of sidedishes: truffle-potato-mash, fresh vegetables or french fries
Our sauces: bernaise, barolo red wine, green pepper or truffle*

CARNE & GRILL

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

Filetto di Manzo „Rossini“

Rinderfilet, gebratene Gänseleber, Brioche, Madeira-Trüffel-Jus und glacierte Gemüse.
Beef fillet, seared foie gras, brioche, Madeira truffle jus and glazed vegetables.

65 €

Argentina: Surf & Turf

Rinderfilet vom Grill und Garnelen.
Grilled beef fillet and prawns.

65 €

Nebraska, USA:

Entrecôte Café de Paris

21 Tage dry aged, vom Grill, mit Kräuterbutter und Pommes frites.
21-day dry-aged grilled entrecôte, served with herb butter and pommes frites.

48 €

Filet de Veau à la Royale

Kalbsmedaillons mit Austernpilzen in Cognac-Cremesauce.
Veal medallions with oyster mushrooms in cognac cream sauce.

34 €

Argentina:

Filetto di Manzo alla Griglia

Black Angus vom Grill.
Grilled Black Angus beef.

45 €

New Zealand:

Carré d'agnello al Barolo

Rosa gebratenes Lammkarree, tief reduzierte Barolo-Jus, Trüffel-Kartoffelcreme und karamellierte Schalotten.
Pink-roasted rack of lamb with deeply reduced Barolo jus, truffle potato cream and caramelised shallots.

38,5 €

Nebraska, USA:

Tagliata di Manzo

Entrecôte-Tagliata mit Rucola, Grana und Aceto Balsamico.
Entrecôte tagliata with rocket, Grana and aceto balsamico.

38 €

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert – Unsere Beilagen: Kartoffel-Trüffel-Pürree, frisches Gemüse oder Pommes Frites – Unsere Saucen: Bernaise, Barolo Rotwein, Grüner Pfeffer oder Trüffel

*All fish dishes come with side dishes – Choice of sidedishes: truffle-potato-mash, fresh vegetables or french fries
Our sauces: bernaise, barolo red wine, green pepper or truffle*

– ZUM TEILEN / TO SHARE –

Großzügige Portionen – ideal für 2–3 Personen / Generous portions – ideal for 2–3 people

Antipasti: Gamberi Rossi al Forno 45 €

Im Ofen geröstete Gambas al Ajillo, Knoblauch, milder Chili, Petersilie, Zitrone.
Oven-roasted prawns al ajillo, garlic, mild chilli, parsley, lemon.

Argentina: Chateaubriand vom Rinderfilet 110 €

ca. 600 g Black Angus, perfekt rosa gegart, Sauce Béarnaise, Jus vom Knochenmark, saisonales Gemüse, Pasta al tartufo
approx. 600 g Black Angus, perfectly cooked pink, with sauce Béarnaise, bone marrow jus, seasonal vegetables and pasta al tartufo.

USA, Nebraska: Rib-Eye Steak Prime 165 €

ca. 800 g, kräftig marmoriertes Rib-Eye vom Grill, Fleur de Sel, Rosmarin, Pfefferjus, Trüffel Pommes und Gemüse
approx. 800 g richly marbled grilled rib-eye, with fleur de sel, rosemary, pepper jus, truffle fries and vegetables.

