

LUNCH À LA CARTE

Montag bis Freitag | 12:00-15:00 Uhr
Alle Gerichte inklusive Espresso • All dishes include an espresso

INSALATA 13,50 €

Insalata di salmone

Gemischter Salat mit gebratenem Lachs
und Mandeln, in Honig mariniert
*Mixed salad with fried salmon and almonds,
marinated in honey*

Insalata di Gamberi e Mango

Gegrillte Garnelen, Mango, Avocado, Rucola, Minze,
Chili-Limetten-Dressing
Grilled prawns, mango, avocado, arugula, mint, chili-lime dressing

Insalata Bellucci con Pollo, Prosciutto Crudo e Mozzarella

Gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet,
Parmaschinken und Mozzarella
Mixed salad with grilled chicken breast, Parma ham and mozzarella

PIZZA 12,50 €

Pizza Tonno

Thunfischstücke und Zwiebeln
Tuna pieces and onions

Pizza Verdura

Frisches Saison Gemüse
Fresh seasonal vegetables

Pizza Monica

Frischer Blattspinat und Gorgonzola
Fresh spinach and gorgonzola

Pizza Parma

Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse
Parma ham, rocket salad and Parmesan cheese

Pizza Mista

Schinken, Salami und Champignons
Ham, salami and mushrooms

PESCE 19,90 €

Lucio Perca con Crema di Tartufo

Frisches Zanderfilet in Trüffel-Cremesauce
Fresh pike-perch fillet in truffle cream sauce

Filetto di Orata alla Siciliana

Frisches Doradenfilet nach sizilianischer Art mit Kirschtomaten, Kapern,
Sardellen und Oliven, dazu Trüffel-Kartoffelpüree
*Fresh Sicilian-style sea bream, fillet with cherry tomatoes, capers,
anchovies and olives, served with truffle mashed potatoes*

PASTA 14,90 €

Spaghetti carbonara guanciale

Spaghetti carbonara mit Guanciale-Speck
Spaghetti carbonara with guanciale bacon

Tagliatelle al Ragù di Vitello

Hausgemachtes Kalbsragù, Rotwein, Salbei und feiner Jus
Homemade veal ragout, red wine, sage and fine jus

Gnocchi al Gorgonzola e Noci

Gorgonzolasauce und karamellisierte Walnüsse
Gorgonzola sauce and caramelised walnuts

Fettuccine con funghi ostrica e manzo

Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen und
Austernpilzen in Cognaccreme
*Ribbon noodles with strips of beef fillet and
oyster mushrooms in cognac cream*

Tagliatelle al Tartufo

Frische Tagliatelle in Trüffel-Parmesancreme
Fresh tagliatelle in truffle-Parmesan cream

Risotto alle Verdure - vegan

Veganes Gemüserisotto
Vegan vegetable risotto

Penne Bellucci

Kurze Nudeln mit Rinderfiletstreifen und frischen Champignons in
Cherrytomatensauce
Short pasta with strips of beef fillet and fresh mushrooms in cherry tomato sauce

CARNE 19,90 €

Saltimbocca alla Romana

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce
Veal medallions with Parma ham and sage in white wine sauce

Filet de Veau

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

Polpette di Vitello al Sugo

Hausgemachte Kalbfleischbällchen in Tomaten-Oliven-Sugo, dazu
Trüffelkartoffelpüree
Homemade veal meatballs in tomato-olive sauce with truffle mashed potatoes