

Antipasti

Ostriche	5,00
<i>Austern La Fine de Claire, Stück</i> <i>oysters La Fine de Claire, each</i>	
Tartare di manzo con tartufo nero	26,50
<i>Rindertartar mit schwarzem Trüffel</i> <i>Beef tartare and black truffle</i>	
Sfogliatina di vitello con spuma di tonno e capperi	16,50
<i>Dünnes Kalbfleisch von Peter's Farm mit Kapern in Thunfischcreme</i> <i>thin veal from Peter's Farm with capers in tuna cream</i>	
Polpo saltato su crema di patate aromatizzato al tartufo	18,00
<i>Frischer Oktopus vom Grill auf einem Bett von Trüffel-Kartoffelpüree</i> <i>fresh octopus from the grill on a bed of truffle mashed potatoes</i>	
Tartare di salmone avocado e salsa soja	18,50
<i>Frischer Lachstartar von Label Rouge mit Avocado Sojasauce</i> <i>fresh salmon tartar from Label Rouge with avocado soy sauce</i>	
Spadellata di calamaretti su turbante di zucchine	17,50
<i>Gegrillter junger Tintenfisch auf Zucchinibett</i> <i>grilled young squid on a bed of zucchini</i>	
Mozzarella di bufala con pomodorini	16,00
<i>Büffelmozzarella mit Cherrytomaten</i> <i>Buffalo mozzarella with cherry tomatoes</i>	
Burrata delle Murge su carpaccio di barbabietola rossa	17,50
<i>Frischer Burrata-Käse aus Region Murge auf Rotebeete-Carpaccio</i> <i>fresh Burrata cheese from the Murge region on beetroot carpaccio</i>	
Foglie di manzo con pinoli tostati e pecorino	19,00
<i>Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet Pinienkernen und Pecorinokäse</i> <i>thin slices of raw beef fillet with pine nuts and pecorino cheese</i>	
Cheesecake di vitello con sfilettata di tartufo e pistacchio	18,50
<i>Frischer Kalbstartar mit Grissini, geriebenen Pistazien und Trüffel</i> <i>fresh veal tartare with grissini, grated pistachios and truffle</i>	
Degustazione Bellucci	26,00
<i>Carpaccio, Vitello Tonato, Büffelmozzarella, Parmaschinken,</i> <i>Salami Calabrese und eingelegtes Gemüse</i> <i>carpaccio, Vitello Tonato, buffalo mozzarella, Parma ham,</i> <i>salami calabrese and pickled vegetables</i>	

Pasta

Tagliolini al tartufo nero di norcia flambato in grana	26,00
<i>Frische Taglioni, flambiert in Parmesanlaib mit schwarzem Trüffel</i> <i>fresh taglioni, flambéed in parmesan loaf with black truffle</i>	
Tagliolini al nero di seppia aglio, olio datterini e salmone	21,00
<i>Schwarze Taglioni mit frischem Lachsfilet und Cherrytomaten</i> <i>black taglioni with fresh salmon fillet and cherry tomatoes ^{A, D, G}</i>	
Spaghetti chitarra cacio e pepe nero aromatizzato	19,00
<i>Tonnarelli mit Peccorino-Käse, Grana Padana (24 Monate gereift),</i> <i>schwarzem und grünem Pfeffer, leicht scharf</i> <i>tonnarelli with Peccorino cheese, Grana Padana (aged for 24 months),</i> <i>black and green pepper, slightly spicy ^{A, G}</i>	
Fettuccine con funghi ostrica e manzo	22,00
<i>Schmale Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen und Austernpilzen in Cognaccrème</i> <i>thin ribbon noodles with strips of beef fillet and oyster mushrooms in cognac cream ^{A, G}</i>	
Penne con cubettini di manzo, champignon e salsa pomodoro	22,00
<i>Kurze Nudeln mit Rinderfiletstreifen, frischen Champignons in Cherrytomatensauce</i> <i>short noodles with strips of beef fillet, fresh mushrooms in cherry tomato sauce ^A</i>	
Spaghetti alle vongole veraci	19,00
<i>Spaghetti mit Venusmuscheln in Weißwein-Kräutersauce</i> <i>spaghetti with clams in white wine and herb sauce ^{A, D, N}</i>	
Linguine fresche con scampi e pomodorino ciliegino	24,00
<i>Frische feine Bandnudeln in Cherrytomaten-Weißweinsauce und Garnelen</i> <i>thin ribbon noodles and shrimps in a white wine cherry tomato sauce ^{A, B}</i>	
Mezze lune all'astice con gamberetti e julienne di zucchini	25,00
<i>Lobster-Ravioli gefüllt mit Hummerfleisch, Scampis und frischen Kräutern mit</i> <i>Zucchini-Julienne</i> <i>lobster-ravioli filled with lobster meat, shrimps and fresh herbs with zucchini julienne</i>	

Pizza

Pizza Bianca al tartufo nero di norcia <i>Büffelmozzarella mit schwarzem Trüffel</i> <i>buffalo mozzarella with black truffle</i>	21,00
Monica <i>Frischer Blattspinat und Gorgonzola</i> <i>fresh leaf spinach and gorgonzola ^A</i>	18,00
Bellucci <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Schafskäse</i> <i>tomato sauce, mozzarella, rocket, cherry tomatoes, sheep's cheese ^{A, G}</i>	19,00
Tonno <i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfischstücke und Zwiebeln</i> <i>tomato sauce, mozzarella, pieces of tuna with onions ^{A, G}</i>	18,00
Calabrese <i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante kalabrische Salami</i> <i>tomato sauce, mozzarella, spicy calabrian salami ^{A, G}</i>	19,00
Scampi <i>Tomatensauce, Knoblauch, Mozzarella, Mascarponecreme und frische Scampis</i> <i>tomato sauce, garlic, mozzarella, mascarpone cream and fresh scampi ^{A, B, G}</i>	22,00

Zuppe

Minestrone con verdure fresche	8,50
<i>Frische Gemüsesuppe Fresh vegetable soup</i>	
Zuppetta di pesce in guazzetto	16,50
<i>Edelfischsuppe Fine fish soup</i>	

Insalate

Insalata di nizzarda	21,00
<i>Nizzasalat mit frischem Thunfisch-Sashimi, Ei, Oliven, Paprika und Zucchini</i>	
<i>Pizza salad with fresh tuna sashimi, egg, olives, peppers and zucchini</i>	
Insalata di valeriana con pomodorini, formaggio di capra arrosto	16,00
<i>Feldsalat mit Cherrytomaten, Paprika, gebratenem Ziegenkäse, in Honig mariniert</i>	
<i>Lamb's lettuce with cherry tomatoes, peppers, roasted goat's cheese, marinated in honey^G</i>	
Insalata Bellucci con pollo, prosciutto crudo e mozzarella	18,00
<i>Gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrustfilet, Parmaschinken und Mozzarella</i>	
<i>mixed salad with fillet of chicken breast, parma ham and mozzarella^G</i>	
Insalata di salmone con mandorle e miele	17,50
<i>Gemischter Salat mit gebratenem Lachs und Mandeln, in Honig mariniert</i>	
<i>mixed salad with fried salmon and almonds in honey marinade^D</i>	
Insalata mari et montibus "Surf'n Turf"	24,00
<i>Gemischtes Salatbouquet mit Rinderfiletstreifen, Avocado und gegrillten Scampis</i>	
<i>mixed salatbouquet with beef fillet strips avocado and grilled scampi</i>	

Carne

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

all meat dishes come with side dishes

Medaglione di vitello, cremolati al cognac e funghi ostrica 34,00

*Peter's Farm, Holland – Kalbsfiletmedaillons mit Austernpilzen in Cognac-Sahnesauce
„Peter's Farm – Premium Veal“ – veal fillet medaillons with oyster mushrooms and
cognac-creamsauce^G*

Entrecote Café de Paris 40,00

*Dry aged U.S.A. – vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites
Dry aged U.S.A. – grilled, with herb butter and french fries^G*

Filetto di manzo alla griglia 42,00

*Argentinien – Black Angus Rinderfilet vom Grill
Argentina – Black Angus: grilled beef fillet*

Chatteaubriand di manzo con pasta al tartufo nero di norcia 85,00
(für zwei Personen)

*Chatteaubriand vom Black Angusfilet mit frischer Trüffelpasta und Sauce Bernaise
Chatteaubriand of black angus beef fillet with fresh truffle pasta and sauce bernaise*

Mari et montibus “Surf‘n Turf” 55,00

*Australien – Black Angus: Filet mignon und drei Scampis vom Grill,
dazu Barolo Rotweinsauce Australia – Black Angus: fillet mignon and three grilled
prawns, with barolo red wine sauce^B*

Unsere Beilagen: *Kartoffel-Trüffel-Pürree^G | frisches Gemüse | Pommes Frites*

Unsere Saucen: *Bernaise^G | Barolo Rotwein | Grüner Pfeffer | Trüffel*

Choice of sidedishes: *truffle-potato-mash^G, fresh vegetables or french fries*

Our sauces: *bernaisie^G | barolo red wine | green pepper | truffle*

Pesce

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

all fish dishes come with side dishes

Tonno sashimi su Grana Padano	38,00
<i>Sashimi-Thunfischfilet in Grana Padano</i> <i>sashimi tuna fillet in grana padano cheese</i>	
Filetto di salmone ai due sesami su verdure croccanti	29,00
<i>Lachsfilet von Label Rouge mit zwei verschiedenen Sesamsorten auf Gemüse</i> <i>salmon fillet from Label Rouge with two different sesame varieties on vegetables.</i>	
Lucioperca con crema di tartufo	26,00
<i>Frisches Zanderfilet, auf der Haut gebraten mit Trüffelcremesauce</i> <i>fresh fillet of pike perch, skin fried with truffle cream sauce ^{D, G}</i>	
Scampi alla griglia	34,00
<i>Scampi vom Grill oder mit Cognac-Pfeffersauce</i> <i>prawn, grilled or with cognac-peppersauce</i>	
Due Gamberoni imperiale su pasta al tartufo nero di norcia	49,00
<i>Zwei Riesengarnelen vom Grill mit frischer Trüffelpasta</i> <i>two grilled king prawns with fresh truffle pasta</i>	
Orata fresca del Mediterraneo in crosta di sale	36,00
<i>Frische Mittelmeer Dorade in Salzkruste</i> <i>fresh Mediterranean sea bream in salt crust</i>	
Sogliola fresca	42,00
<i>Frische Seezunge</i> <i>fresh sole</i>	

Unsere Beilagen: *Kartoffel-Trüffel-Pürree⁶ | frisches Gemüse | Pommes Frites*

Unsere Saucen: *Bernaise | Barolo Rotwein | Grüner Pfeffer | Trüffel*

Our side dishes: *Potato Truffle Puree⁶ | fresh vegetables | French fries*

additional sauces *Bernaise | Barolo red wine | Bell Pepper | truffle*

Dolci

La cassatina siciliana	7,00
<i>Traditionelle sizilianische Eiscreme traditional sicilian ice cream</i>	
Tiramisu	7,50
<i>Der Klassiker the classic</i>	
La panna cotta con salsa fragole	7,50
<i>Sahnedessert mit Himbeersauce cream dessert with raspberry sauce^G</i>	
Soufflè al cioccolato caldo e quenelle di vaniglia gelato	8,50
<i>Schokoladensoufflé mit Vanille-Eis chocolate souffle with vanilla ice^G</i>	
Creme brulee	8,50
<i>Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker dessert made of egg yolk, cream and sugar</i>	
Parfait di nocciola e salsa caramello	8,50
<i>Haselnussparfait hazelnut parfait^H</i>	
Mousse di mascarpone con fragole	9,00
<i>Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren mascarpone cream and fresh strawberries^G</i>	
Profitterol crema nocciola e cioccolato bianco	8,50
<i>Windbeutel mit weißer Schokolade cream puff with white chocolate</i>	
Degustazione di dolci „BELLUCCI STYLE“ per due	26,50
<i>Eine Auswahl feiner Nachspeisen für zwei Personen a choice of selected desserts for two persons^{C, G}</i>	

Allergene

- A) enthält glutenhaltige Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)*
- B) enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse*
- C) enthält Eier oder Eiererzeugnisse*
- D) enthält Fisch oder Fischerzeugnisse*
- E) enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse*
- F) enthält Soja oder Sojaerzeugnisse*
- G) enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)*
- H) enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss,
Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)*
- I) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse*
- J) enthält Senf oder Senferzeugnisse*
- K) enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse*
- L) enthält Schwefeldioxid und Sulfite*
- M) enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus*
- N) Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus*

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff*
- 2) koffeinhaltig*
- 3) mit Antioxidationsmittel*
- 4) Säuerungsmittel*
- 5) mit Konservierungsmittel*
- 6) mit Süßstoff*
- 7) enthält eine Phenylalaninquelle*
- 8) chininhaltig*
- 9) Stabilisatoren*
- 10) aufgeschäumt mit Stickoxydul*
- 11) Taurin*
- 12) enthält Sulfite*
- 13) Geschmacksverstärker*
- 14) geschwärzt*

allergens

- (A) contains cereals containing gluten
(wheat, rye, barley, oats, spelt, etc.)*
- B) contains crustaceans or crustacean products*
- (C) contains eggs or egg products*
- D) contains fish or fish products*
- E) contains peanuts or peanut products*
- (F) contains soya or soya products*
- G) contains milk or milk products (lactose)*
- (H) contains nuts or nut products
(almond, hazelnut, walnut, chashew nut, pecan nut, Brazil
nut, pistachio, macadamia nut, queensland nut)*
- (I) Contains celery or celery products*
- (J) contains mustard or mustard products*
- (K) contains sesame seed or sesame seed products*
- L) contains sulphur dioxide and sulphites*
- (M) contains lupine or products thereof*
- N) Molluscs or products derived therefrom*

additives

- 1) with dye*
- 2) containing caffeine*
- 3) with antioxidant*
- 4) acidulant*
- 5) with preservatives*
- 6) with sweetener*
- 7) contains a source of phenylalanine*
- 8) containing quinine*
- 9) Stabilizers*
- 10) foamed with nitric oxide*
- 11) taurine*
- 12) contains sulphites*
- 13) Flavour enhancer*
- 14) blackened*