

SIGNATURE VORSPEISEN & CRUDO

Oscietra Caviar 65 / 95 / 185 €

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

Ostriche „Champagne & Yuzu“ 18 / 36 €

3 oder 6 Fine de Claire Austern, Champagne-Granité, Yuzu-Perlen, Nori-Öl.

Carpaccio di Gambero Rosso „Sicilia-Tokyo“ 29 €

Sizilianische Rotgarnele crudo, Amalfi-Zitrone, Yuzu-Ponzu, Nori-Crumble, Fingerlimette.

Tono Tataki 24 €

Thunfisch, innen roh, Yuzu-Soja-Essenz, Amalfi-Zitronenöl, feine Avocado-creme, gerösteter Sesam.

Polpo alla Griglia „Nikkei Mediterraneo“ 22 €

Oktopus vom Grill, Kartoffel-Trüffel-Püree, Zitronen-Dashi-Jus, Datteltomaten confit, Nori-Salz.

ANTIPASTI ZUM TEILEN FÜR 2 PERSONEN

Crudo di Mare Nikkei 85 €

Sashimi-Auswahl, Tonno, Lachs, Branzino, Austern und rote Garnelen, klarer Yuzu-Ponzu, Gurke, Shiso.

Degustazione Bellucci di Antipasti Italiani 47 €

Burrata, Prosciutto, Vitello Tonnato, Carpaccio.

Gamberi Rossi al Forno 45 €

Im Ofen geröstete Gambas al Ajillo, Knoblauch, milder Chili, Petersilie, Zitrone.

Burrata & Prosciutto „Bellucci“ 38 €

Cremitige Burrata, Parmaschinken, Kirschtomaten confit, Basilikum.

Melanzana alla Parmigiana „Moderna“ 32 €

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

ANTIPASTI CLASSICO & SALATE

Scampi Tempura 23 €

Scampi im knusprigen Tempurarteig mit Zitrus-Soja-Dip.

Rinder Tatar Classico 23 €

Handgeschchnittenes Rindertatar, Kapern, Schalotten, Eigelb, Crostini.

Carpaccio di Manzo 22,50 €

Klassisches Rindercarpaccio mit Rucola, Grana und Zitrone.

Tartare di Tonno & Burrata 22 €

Thunfisch-Mangotatar mit Burrata-Stracciatella.

Tartare di Salmone 19,50 €

Frisches Lachstatar (Label Rouge) mit Avocado-Sojasauce.

Mozzarella di Bufala „Tokyo-Puglia“ 19,50 €

Mozzarella di Bufala, Datteltomaten confit, Basilikum-Shiso-Pesto, Pistazien aus Bronte, Olivenöl extra vergine.

Vitello Tonnato Moderno 18,50 €

Dünnes Kalbfleisch, Kapern und luftige Thunfischcreme.

Affumicato Rosso 17 €

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

Asparagi Tempura (saisonal) 16,50 €

Grüner Spargel im Tempurarteig.

Tartare di Barbabietola (vegan) 15,50 €

Avocado-Rote-Bete-Tatar mit Zitrusnoten.

KLEINE UPGRADES

6 Austern 24 €

Oscietra Kaviar Upgrade (10 g) 22 €

2 Scampi vom Grill 18 €

SALATE

Insalata di Lattuga „Bellucci“

Zarter Salat mit Zitronen-Vinaigrette, jungen Kräutern, gerösteten Mandeln und Parmigiano.

9,50 €

Insalata Kyoto Verde

Gebroter Lachs und Hähnchenbrust, Babyspinat, Kopfsalat, Fenchel, Gurke, Dattel-Tomate, Avocado, Yuzu-Ponzu-Vinaigrette

23,50 €

Surf & Turf „Bellucci“

Medaillons vom Rinderfilet und gegrillte Garnele auf mariniertem Kopfsalat in Zitronen-Vinaigrette, Avocado, Mandeln, junge Kräuter, Parmigiano Reggiano.

26,50 €

Caesar Nikkei „Bruciato“

Salat leicht angeröstet, gebratenes Hähnchen, Parmesan 24 Monate, Kapernäpfel, Caesar-Ponzu-Dressing, Panko-Nori-Crunch

22,50 €

PASTA & RISOTTO

Spaghettoni „Oscietra & Champagne“

Spaghettoni di Gragnano, Champagne-Beurre monté, Amalfi-Zeste, feiner Nori, 10 g Oscietra-Kaviar.

35 €

Liguria: Trenette al Pesto Genovese & Gamberi Rossi

Hausgemachte Trenette mit Basilikum-Pesto, Pinienkernen und Rotgarnele.

28,50 €

Linguine all'Astice Canadese

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

35 €

Spaghetti alle Vongole

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

28,50 €

Campania: Scialatielli ai Frutti di Mare

Scialatielli mit Vongole, Garnelen, Polpo und Amalfi-Zitronenöl.

32,50 €

Tagliatelle al Filetto di Manzo & Porcini

Rinderfiletspitzen und Steinpilze in leichter Cognac-Cremesauce, Parmigiano.

28,50 €

Piemonte: Tagliolini al Tartufo Nero

Feine Eiernudeln mit Butter und Alba-Trüffel.

29,50 €

Ravioli di Aragosta & Dashi

Ravioli gefüllt mit kanadischem Hummer, Krustentier-Dashi, Estragonöl und knusprigem Panko.

27 €

Risotto Carnaroli „Nikkei di Mare“

Carnaroli-Risotto mit sizilianischer Rotgarnele, Shiso-Ponzu-Butter, Erbsen und Amalfi-Zitrone.

29 €

Lazio: Tonnarelli Cacio e Pepe

Tonnarelli mit Pecorino Romano, schwarzem Pfeffer.

26 €

Udon alla Carbonara Tokyo Style

Frische Udon mit Carbonara-Creme, Guanciale, Pecorino, schwarzem Pfeffer, Shichimi.

29 €

Emilia-Romagna: Tagliatelle alla Bolognese

Frische Tagliatelle und original Ragù mit Knochenmark, Parmigiano Reggiano 36 Monate.

24 €

FISCH & MEER

– FISCH ZUM TEILEN –

großzügige Portion – ideal
für 2–3 Personen

Plateau di Mare „Bellucci“ 165 €

Auswahl aus Scampi, Languste,
Tagesfisch und Meeresfrüchten,
Dashi-Bisque, Amalfi-
Zitrone, Yuzu, Kräuteröl.

Optional: 20 g Oscietra-
Kaviar + 30 €

Languste vom Grill „Bellucci Signature“ 65 €

Gegrillte Languste, braune Butter mit Amalfi-
Zitrone, confierte Tomaten, dazu Spaghetti.

Optional: 10 g Oscietra-Kaviar +20 €

Black Cod Miso „Laguna di Venezia“ 45 €

Schwarzer Kabeljau in weißem Miso, Dashi-Reduktion,
glaciertes Gemüse, Kartoffel-Trüffel-Püree.

Seezunge, klassisch à la meunière 45 €

Nussbutter, Zitrone, Petersilie.

Orata al Sale & Kombu 38 €

Dorade im Salz-Kombu-Mantel, Kombu-Emulsion.

Scampi alla Griglia 38 €

Gegrillte Scampi mit Zitronen-Kräuteröl
und leichter Bisque-Note.

Lachsfilet, Teriyaki 36 €

Beurre blanc, junges Gemüse, Kartoffel-Trüffel-Püree.

FLEISCH & GRILL

Alle Fleischgerichte sind halal geschlachtet.

Argentina: 65 €

Filetto di Manzo „Rossini“

Rinderfilet, gebratene Gänseleber, Brioche,
Madeira-Trüffel-Jus, glaciertes Gemüse.

Argentina: Surf & Turf 65 €

Rinderfilet vom Grill und Garnelen.

Nebraska, USA: 48 €

Entrecôte Café de Paris (ca. 250 g)

21 Tage dry aged, vom Grill mit
Kräuterbutter und Pommes frites.

Argentina: 45 €

Filetto di Manzo alla Griglia

Black Angus vom Grill.

New Zealand: 40 €

Lammkarree „Pistacchio & Menta“

Mit Pistazienkruste, Erbsen-Minze-Crème,
Datteltomaten confit und Lamm-Marsala-Jus.

Nebraska, USA: Tagliata di Manzo 38 €

Entrecôte-Tagliata mit Rucola,
Grana und Aceto Balsamico.

– FLEISCH ZUM TEILEN –

großzügige Portionen – ideal für 2–3 Personen

Wagyu A5 Japan 295 €

Table Cut Experience, auf Anfrage.
ca. 250 g Original japanisches Wagyu A5,
am Tisch tranchiert, Ponzu-Trüffel-Jus,
Topinambur-Crème, gerösteter Spargel.

Argentina: Chateaubriand vom Rinderfilet 110 €

ca. 600 g Black Angus, perfekt rosa gegart,
Sauce Béarnaise, Jus vom Knochenmark,
saisonales Gemüse, Pasta al tartufo.

USA, Nebraska: Rib-Eye Steak Prime 165 €

ca. 800 g, kräftig marmoriertes Rib-Eye
vom Grill, Fleur de Sel, Rosmarin,
Pfefferjus, Beilagen nach Wahl.

EXTRAS

Hausgemachtes Sauerteigbrot	5,50 €
Von einem ausgewählten Berliner Handwerksbäcker, warm serviert mit Vergine Olivenöl. Mit Butter + 1 €	
Junges Gemüse	6,50 €
Saisonal, leicht glaciert.	
Kartoffelpüree	6,50 €
Klassisch & cremig.	
Pommes Frites	6,50 €
Trüffel Pommes Frites	9,50 €
Beilagensalat	6,50 €
Blattsalate, Hausdressing.	
Frischer Trüffel (saisonal)	
+ 9,50 € (ca. 5 g) + 18 € (ca. 10 g) €	

