

## Antipasti/ Vorspeise

Scaloppa di fegato d`oca scottata con mele spadellate al passito Pistacchi tostati e riduzione al balsamico Angebratene Gänseleberschnitzel mit sautierten Äpfeln Geröstete Pistazien und Balsamicoreduktion	38.-
Tentacoli di polipo cotti in salsa di pomodorini freschi serviti con pane grigliato Oktopustentakel, gekocht in frische Cherrytomatensauce, serviert mit gegrilltem Brot	25.-
Insalatina di carciofi freschi con coniglio sott `olio fatto in casa e melograno Frischer Artischockensalat mit hausgemachtem Kaninchen in Öl und Granatapfel	24.-
Carpaccio di cervo su un bouquet d `insalata ,cipolla caramellata e composte di frutta fatte in casa Hirschcarpaccio auf einem Salatbouquet , karamellisierten Zwiebeln und hausgemachtem Fruchtkompott	29.-
Tortino di verdure fresche grigliate con scamorza affumicata e coulis di pomodoro Frischgegrillter Gemüseuchen mit geräuchertem Scamorzakäse und Tomatencoulis	22.-
Zuppa di lenticchie / Linsensuppe	15.-
Passato di verdura/Gemüsecremesuppe	15
Insalata verde mista/Gemischter grüner Salat	15.-

# Pasta fatta in casa

## Hausgemachte Teigwaren

Tortelloni ripieni di zucca Mantovana sferzati al burro e salvia	22.-
Tortelloni gefüllt mit Kürbisfüllung, Butter und Salbei	
Tagliolini al ragu di salsiccia di cervo affumicata	23.-
Tagliolini mit geräuchertem Hirschwurstragout	
Tagliatelle mantecate alla bisque d`astice con tartare di gambero	36.-
profumato al limone e timo	
Tagliatelle mit Hummerbisque und Krevettentartar	
duftend mit Zitrone und Thymian	
Maltagliati di farina integrale con guanciale croccante, carciofi stufati	24.-
e pecorino sardo	
Vollkornmehl Maltagliati mit knusprigem Guanciale, gedünstete Artischocken	
und sardischer Pecorinokäse	
Gnocchi di patate ai ricci di mare su crema di broccoli verdi	25.-
Kartoffelgnocchi mit Seeigel auf grüner Brokkolicreme	
Risotto Carnaroli al radicchio trevigiano e caprino fresco	27.-
Carnaroli Risotto mit Radicchio Trevigiano und frischem Ziegenkäse	

## Carne/Pesce/ Fleisch/Fisch

Petto d`anatra laccato al miele, salsa all`arancio servito con finocchi e patate alla piastra	40.-
Honig lackierte Entenbrust, Orangensauce serviert mit Fenchel und gegrillte Kartoffeln	
Controfiletto di cervo con carciofi allo zenzero e salsa alle mele rosse	46.-
Hirschrücken vom Grill mit Ingwer- Artischocken und roten Apfel Sauce	
Carre d`agnello al forno profumato con erbe aromatiche, puree di zucca e broccoletti	49.-
Im Ofen gebackene Lammcarre, duftend nach aromatischen Kräutern, Kürbispüree und Broccoletti	
Tagliata di manzo profumata al rosmarino con verdure grigliate	49.-
Rindstagliata parfümiert nach Rosmarin und gegrilltem Gemüse	
Filetto di san Pietro sfumato al Franciacorta con cipollotto di tropea e patate al vapore	48.-
Mit Franciacorta schattierter Petersfischfilet, Tropea-Zwiebel und gedämpfte Kartoffeln	
Filetto alla tartara tagliato a mano preparato al tavolo	52.-
Rindsfilettatar von Hand geschnitten am Tisch zubereitet	

## Dolci/Dessert

Zabaglione caldo al marsala	15.-
<a href="#">Warmer Eierschaum(Zabaglione) mit Marsala</a>	
Mousse al cioccolato bianco svizzero con pere caramelizzate	17.-
<a href="#">Schweizer weißer Schokoladenmousse mit karamellisierten Birnen</a>	
Tirami su Bellavista	14.-
<a href="#">Tirami su Bellavista</a>	
Semifreddo alla grappa e amaretti con caramello	16.-
<a href="#">Grappa-Amaretti-Parfait mit Karamell</a>	
Tortino caldo di cioccolato fondente con panna montata	18.-
<a href="#">Heißer dunkler Schokoladenkuchen mit Schlagsahne</a>	
Tagliere di formaggi locali	18.-
<a href="#">Platte mit lokalem Käse</a>	
Col dessert un buon bicchiere di vino dolce La Tunella Friuli 10cl	12.-
<a href="#">Zum Dessert ein guter Süßwein La Tunella Friuli</a>	

## Starter / Nos entrée

Seared goose liver escalope with sautéed apples with raisin sauce	38.-
Toasted pistachios and balsamic reduction	
Escalope de foie d'oie poêlée aux pommes sautées à la sauce raisin	
Pistaches grillées et réduction balsamique	
Octopus tentacles cooked in fresh tomato sauce served with grilled bread	25.-
Tentacules de poulpe cuits dans une sauce tomate fraîche servie avec pain grillé	
Fresh artichoke salad with homemade rabbit in oil and pomegranate	24. -
Salade d'artichauts frais avec lapin maison à l'huile et grenade	
Deer carpaccio on a bouquet of salad , caramelized onion and homemade fruit compotes	29.-
Carpaccio de cerf sur un bouquet de salade , oignon caramélisé et compotes de fruits maison	
Fresh grilled vegetable pie with smoked scamorza cheese and tomato coulis	22.-
Tarte aux légumes frais grillés avec scamorza fumé et coulis de tomate	
Lentil soup / Soupe aux lentilles	15.-
Vegetable puree soup/ Soupe de purée de légumes	15.-
Mixed green salad/Salade verte composé	15.-

## Home made Pasta/Not Pat Maison

Tortelloni stuffed with Mantovana pumpkin lashed with butter and sage (6pieces)	22.-
Tortelloni farcis à la citrouille Mantovana arrosée de beurre et sauge (6pièces)	
Tagliolini with smoked venison sausage ragu	23.-
Tagliolini à la saucisse de cerv fumée ragu	
Tagliatelle creamed lobster bisque with shrimp tartare scented with lemon and thyme	36.-
Tagliatelle bisque crémeuse de homard au tartare de crevettes parfumé au citron et au thym	
Maltagliati wholemeal flour with crispy bacon, stewed artichokes and Sardinian pecorino cheese	24.-
Farine complète Maltagliati avec bacon croustillant, artichauts cuits et fromage pecorino sarde	
Potato gnocchi with sea urchins on green broccoli cream	25.-
Gnocchis de pommes de terre aux oursins sur crème de brocoli vert	
Carnaroli risotto with Treviso radicchio and fresh goat cheese	27.-
Risotto Carnaroli au radicchio de Trévisé et fromage de chèvre frais	

## Meat/Fish/Viande/Poisson

Honey lacquered duck breast, orange sauce served with fennel  
and grilled potatoes 40.-

Magret de canard laqué au miel, sauce à l'orange servie au fenouil  
et pommes de terre grillées

Deer sirloin with ginger artichokes and red apple sauce 46.-  
Surlonge de cerv aux artichauts au gingembre et compote de pommes rouges

Oven-baked lamb racks scented with aromatic herbs, 49.-  
puree of pumpkin and broccoletti

Carrée d'agneau cuits au four parfumés aux herbes aromatiques,  
Purée de citrouille et Broccoletti

Sliced rosemary-scented beef with grilled vegetables 49.-  
Bœuf tranché parfumé au romarin avec légumes grillés

Fillet of San Pietro blended with Franciacorta and Tropea onion 48.-  
and steamed potatoes

Filet de Saint pierre mélangé avec Franciacorta ,oignon Tropea  
et pommes de terre cuites à la vapeur

Hand-cut fillet beef tartare prepared at the table 52.-  
Tartare de filet de bœuf coupé à la main préparé à la table

## Sweets/Dessert

Hot Zabaglione with marsala 15.-

Zabaglione chaud avec marsala

Swiss white chocolate mousse with caramelized pears 17.-

Mousse suisse au chocolat blanc aux poires caramélisées

Tirami su Bellavista 14.-

Tirami su Bellavista

Grappa and amaretti parfait with caramel 16.-

Parfait à la grappa et aux Amaretti au caramel

Hot dark chocolate cake with whipped cream 18.-

Gâteau chaud au chocolat noir à la crème fouettée

Platter of local cheeses 18.-

Plateau de fromages locaux

With dessert a good glass of sweet wine La Tunella Friuli 10cl 12.-

Avec le dessert un bon verre de vin doux La Tunella Friuli 10cl12.-



