

# Lunch

*Montag bis Freitag (außer Feiertags) von 12.00 bis 15.00 Uhr*  
*Monday to Friday (except public holidays) from 12.00 to 15.00 hours*

## **Pizza** incl. Espresso **9,50**

*Alle Pizzen mit Mozzarella und Tomatensauce*  
*all pizzas are topped with tomato sauce and mozzarella*

### **Pizza Salami**

**Prosciutto e Funghi** *Kochschinken, frische Champignons* *boiled ham, fresh mushrooms*

**Bellucci** *Rucola, Cherrytomaten, Schafskäse* *rocket, cherry tomatoes, sheep's cheese*

**Parma** *Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse* *Parma ham, rocket salad, Parmesan cheese*

**Tonno** *Thunfischstücke und Zwiebeln* *tuna pieces and onions*

**Verdura** *frisches Saisongemüse* *fresh seasonal vegetables*

**Monica** *frischer Blattspinat und Gorgonzola* *fresh spinach and gorgonzola*

**Calabrese** *pikante kalabrische Salami* *spicy calabrian salami*

## **Antipasti i Insalate e Zuppe** incl. Espresso **8,50**

### **Zuppetta di pesce in guazzetto**

*Edelfischsuppe* *fine fish soup*

### **Mozzarella di Bufala**

*Büffelmozzarella mit Cherrytomaten* *buffalo mozzarella with cherry tomatoes*

### **Sfogliatina di vitello con spuma di tonno e capperi**

*Dünnes Kalbfleisch von Peter's Farm mit Kapern in Thunfischcreme*  
*thin veal from Peter's Farm with capers in tuna cream*

### **Verdure alla griglia e sott'olio**

*Frisches Gemüse vom Grill und eingelegtes Gemüse* *fresh grilled vegetables and pickled vegetables*

### **Insalata Bellucci**

*Gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Parmaschinken und Mozzarella*  
*mixed salad with fried chicken breast, Parma ham and mozzarella*

### **Insalata di Salmone**

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

### **Insalata di valeriana con pomodorini, formaggio di capra arrosto**

*Feldsalat mit Cherrytomaten, Paprika, gebratenem Ziegenkäse, in Honig mariniert*  
*lamb's lettuce with cherry tomatoes, paprika, roasted goat cheese, marinated in honey*

## Pasta inkl. Espresso 11,50

### Tagliatelle con crema di tartufo

*Frische Tagliatelle in Trüffelcremesauce  
fresh tagliatelle in truffle cream sauce*

### Spaghetti Carbonara

*Spaghetti mit italienischem Speck, Ei, Sahne und Parmesankäse  
spaghetti with italian bacon, egg, cream and parmesan cheese*

### Penne con cubettini di manzo, champignon e salsa pomodoro

*Kurze Nudeln mit Rinderfiletstreifen, frischen Champignons in Cherrytomatensauce  
short noodles with strips of beef fillet, fresh mushrooms in cherry tomato sauce*

### Gnocchi con ragù di vitello al Primitivo

*Hausgemachte Gnocchi mit Kalbsragout in Primitivo-Rotweinsauce  
homemade gnocchi with veal stew in Primitivo red wine sauce*

### Mezze lune all'astice con gamberetti e julienne di zucchini

*Lobster-Ravioli gefüllt mit Hummerfleisch, Scampis und frischen Kräutern mit Zucchini-Julienne  
lobster-ravioli filled with lobster meat, shrimps and fresh herbs with zucchini julienne*

### Risotto cacio e pepe nero aromatizzato

*Risotto mit Pecorino-Käse, Grana Padana (24 Monate gereift),  
schwarzem und grünem Pfeffer, leicht scharf  
risotto with Pecorino cheese, Grana Padana (aged for 24 months),  
black and green pepper, slightly spicy<sup>A, G</sup>*

## Carne e Pesce incl. Espresso 16,50

*serviert mit Tagesbeilage und Salat comes with side dish and salad*

### Saltimbocca alla Romana

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

### Entrecote Café de Paris

*Black Angus: vom Grill mit Kräuterbutter Black Angus: grilled with herb butter*

### Fegato di Vitello al burro e salvia

*Brandenburg: Kalbsleber in Butter-Salbeisauce Brandenburg: calf's liver in butter-sage sauce*

### Lucioperca con crema di tartufo

*Frisches Zanderfilet, auf der Haut gebraten mit Trüffelcremesauce  
fresh pike-perch fillet, roasted on the skin with truffle cream sauce*

### Calamaretti alla Livornese

*frische Baby-Calamari mit Kapern, Oliven, Sardellen in Cherrytomatensauce  
fresh baby-calamari with capers, olives, anchovies in cherry tomato sauce*

### Filetto Salmone alla Griglia

*frischer Lachs vom Grill auf Spinatbett fresh salmon from the grill on a bed of spinach*

*Als Beilagen bieten wir an: Kartoffel-Trüffel-Pürree | frisches Gemüse  
side dishes: potato and truffle puree | fresh vegetables*