

Antipasti

Sfogliatina di vitello con spuma di tonno e capperi	13,00
<i>Dünnes Kalbfleisch von Peter's Farm mit Kapern in Thunfischcreme thin veal from Peter's Farm with capers in tuna cream</i>	
Polpo saltato su crema di patate aromatizzato al tartufo	14,00
<i>Frischer Oktopus vom Grill auf einem Bett von Trüffel-Kartoffelpüree fresh octopus from the grill on a bed of truffle mashed potatoes</i>	
Tartare di salmone avocado e salsa soja	14,50
<i>Frischer Lachstartar von Label Rouge mit Avocado Sojasauce fresh salmon tartar from Label Rouge with avocado soy sauce</i>	
Spadellata di calamaretti su turbante di zucchine	14,50
<i>Gegrillter junger Tintenfisch auf Zucchinibett grilled young squid on a bed of zucchini</i>	
La mozzarella di bufala, rughetta e porcini arrostiti	14,00
<i>Büffelmozzarella mit gebratenen Steinpilzen auf Rucolabett buffalo mozzarella with fried porcini mushrooms on rocket salad</i>	
Burrata delle Murge su carpaccio di barbabietola rossa	15,50
<i>Frischer Burrata-Käse aus Region Murge auf Rotebeete-Carpaccio fresh Burrata cheese from the Murge region on beetroot carpaccio</i>	
Foglie di manzo con pinoli tostati, porcini e pecorino	16,50
<i>Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit gebratenen Steinpilzen, Pinienkernen und Pecorinokäse thin slices of raw beef fillet with roasted porcini mushrooms, pine nuts and pecorino cheese</i>	
Cheesecake di vitello con sfilettata di tartufo e pistacchio	16,00
<i>Frischer Kalbstartar mit Grissini, geriebenen Pistazien und Trüffel fresh veal tartare with grissini, grated pistachios and truffle</i>	
Degustazione Bellucci	21,00
<i>Carpaccio, Vitello Tonato, Büffelmozarrella, Parmaschinken, Salami Calabrese und eingelegtes Gemüse carpaccio, Vitello Tonato, buffalo mozarrella, Parma ham, salami calabrese and pickled vegetables</i>	

Pasta

Tagliolini al tartufo nero di norcia flambato in grana	22,50
<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	16,50
<i>Schwarze Taglioni mit frischem Lachsfilet und Cherrytomaten</i> <i>black taglioni with fresh salmon fillet and cherry tomatoes ^{A, D, G}</i>	
Tortellacci ripieni di fegato d'oca, mandorle e tartufo	19,00
<i>Tortellacci gefüllt mit gebratener Gänseleber, gerösteten Mandeln und Trüffel</i> <i>tortellacci filled with roasted goose liver, roasted almonds and truffle</i>	
Gnocchi con ragù di vitello al Primitivo	16,00
<i>Hausgemachte Gnocchi mit Kalbsragout in Primitivo-Rotweinsauce</i> <i>homemade gnocchi with veal stew in Primitivo red wine sauce ^A</i>	
Spaghetti chitarra cacio e pepe nero aromatizzato	15,50
<i>Tonnarelli mit Peccorino-Käse, Grana Padana (24 Monate gereift), schwarzem und grünem Pfeffer, leicht scharf</i> <i>tonnarelli with Peccorino cheese, Grana Padana (aged for 24 months), black and green pepper, slightly spicy ^{A, G}</i>	
Risotto frutti di mare	18,50
<i>Risotto mit Meeresfrüchten</i> <i>risotto with seafood</i>	
Fettuccine con porcini e manzo profumati al tartufo	18,00
<i>Schmale Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen und Steinpilzen in Cognaccreme</i> <i>thin ribbon noodles with strips of beef fillet and ceps in cognac cream ^{A, G}</i>	
Penne con cubettini di manzo, champignon e salsa pomodoro	17,00
<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	18,00
<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	19,50
<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	21,50
<i>Lobster-Ravioli gefüllt mit Hummerfleisch, Scampis und frischen Kräutern mit 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	19,50
<i>Büffelmozzarella mit schwarzem Trüffel buffalo mozzarella with black truffle</i>	
Salami	13,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami tomato sauce, mozzarella, salami ^{A, G}</i>	
Verdura	14,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, frisches Saisongemüse tomato sauce, mozzarella, fresh seasonal vegetables ^{A, G}</i>	
Monica	15,50
<i>Frischer Blattspinat und Gorgonzola fresh leaf spinach and gorgonzola ^A</i>	
Bellucci	16,00
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Schafskäse tomato sauce, mozzarella, rocket, cherry tomatoes, sheep's cheese ^{A, G}</i>	
Tonno	16,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfischstücke und Zwiebeln tomato sauce, mozzarella, pieces of tuna with onions ^{A, G}</i>	
Prosciutto e funghi	16,00
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, frische Champignons tomato sauce, mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms ^{A, G}</i>	
Salmone	16,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, frischer Lachs und Crème fraîche tomato sauce, mozzarella, fresh salmon and crème fraîche ^{A, G}</i>	
Calabrese	16,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante kalabrische Salami tomato sauce, mozzarella, spicy calabrian salami ^{A, G}</i>	
Quattro stagioni	17,00
<i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Kochschinken, frische Champignons, Cherrytomaten tomato sauce, mozzarella, spicy salami, cooked ham, fresh mushrooms, cherry tomatoes ^{A, G}</i>	
Parma	17,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse tomato sauce, mozzarella, parma ham, rocket, parmesan cheese ^{A, G}</i>	
Scampi	18,50
<i>Tomatensauce, Knoblauch, Mozzarella, Mascarponecreme und frische Scampis tomato sauce, garlic, mozzarella, mascarpone cream and fresh scampi ^{A, B, G}</i>	

Zuppe

Minestrone con verdure fresche	8,50
<i>Frische Gemüsesuppe Fresh vegetable soup</i>	
Zuppetta di pesce in guazzetto	14,50
<i>Edelfischsuppe Fine fish soup</i>	

Insalate

Insalata mista	8,00
<i>Gemischter Salat mixed salad</i>	
Insalata di rucola e parmigiano	9,50
<i>Rucolasalat mit Parmesansplitter rocket salad with Parmesan slivers</i>	
Insalata di valeriana con pomodorini, formaggio di capra arrosto	14,50
<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	15,50
<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	16,50
<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"	23,00
<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 porcini trifolati 27,00

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

Entrecote Café de Paris 32,00

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

Carrè d'agnello, sale affumicato e riduzione di balsamico 32,00

*Neuseeland – Lammkarrée mit Kräutern und geräuchertem Salz in Balsamico-Reduktion
New Zealand – Rack of Lamb with herbs and smoked salt in balsamic reduction*

Filetto di manzo alla griglia 38,00

*Neuseeland – Black Angus Rinderfilet vom Grill
New Zealand – Black Angus: grilled beef fillet*

Filetto di manzo alla griglia con salsa di vino rosso Barolo 38,00

*Neuseeland – Black Angus Rinderfilet vom Grill in Barolo-Rotweinsauce
New Zealand – Black Angus: Grilled fillet of ox in Barolo red wine sauce*

**Chatteaubriand di manzo con pasta al tartufo nero di norcia
(auch für mehrere Personen)** 45,00

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

Mari et montibus “Surf‘n Turf” 45,00

*Australien – Black Angus: Filet mignon und Jumbo-Garnele vom Grill,
dazu Barolo Rotweinsauce Australia – Black Angus: fillet mignon and grilled tiger
prawn, with barolo red wine sauce^B*

Unsere Beilagen: *Kartoffel-Trüffel-Püree^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

Lucioperca con crema di tartufo	23,50
<i>Frisches Zanderfilet, auf der Haut gebraten mit Trüffelcremesauce</i> <i>fresh fillet of pike perch, skin fried with truffle cream sauce</i> ^{D, G}	
Filetto di salmone ai due sesami su verdure croccanti	26,00
<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>	
Scampi alla griglia	32,00
<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	42,00
<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	32,00
<i>Frische Mittelmeer Dorade in Salzkruste</i> <i>fresh Mediterranean sea bream in salt crust</i>	
Sogliola fresca	38,50
<i>Frische Seesunge aus der Nordsee</i> <i>fresh sole from the North Sea</i>	
Rombo fresco	38,50
<i>Frischer Babysteinbutt aus dem Nordostatlantik</i> <i>fresh baby turbot from the North-East Atlantic</i>	

Unsere Beilagen: *Kartoffel-Trüffel-Pürree*⁶ | *frisches Gemüse* | *Pommes Frites*

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

Our side dishes: *Potato Truffle Puree*⁶ | *fresh vegetables* | *French fries*
additional sauces *Bernaise* | *Barolo red wine* | *Bell Pepper* | *truffle*

Dolci

La cassatina siciliana	7,00
<i>Traditionelle sizilianische Eiscreme</i> <i>traditional sicilian ice cream</i>	
Tiramisu	7,50
<i>Der Klassiker</i> <i>the classic</i>	
La panna cotta con salsa fragole	7,50
<i>Sahnedessert mit Himbeersauce</i> <i>cream dessert with raspberry sauce^G</i>	
Souflè al cioccolato caldo e quenelle di vaniglia gelato	8,50
<i>Schokoladensoufflé mit Vanille-Eis</i> <i>chocolate souffle with vanilla ice^G</i>	
Creme brulee	8,50
<i>Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker</i> <i>dessert made of egg yolk, cream and sugar</i>	
Parfait di nocciola e salsa caramello	8,50
<i>Haselnussparfait</i> <i>hazelnut parfait^H</i>	
Mousse di mascarpone con fragole	9,00
<i>Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren</i> <i>mascarpone cream and fresh strawberries^G</i>	
Profitterol crema nocciola e cioccolato bianco	8,50
<i>Windbeutel mit weißer Schokolade</i> <i>cream puff with white chocolate</i>	
Degustazione di dolci „BELLUCCI STYLE“ per due	24,50
<i>Eine Auswahl feiner Nachspeisen für zwei Personen</i> <i>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 Eierzeugnisse
- 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) coffeinhaltig
- 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