

# Antipasti

<b>Degustazione di mare</b>	18,00
<i>Kalte Meeresplatte "Bellucci Style"</i> <i>Cold sea plate "Bellucci Style"</i>	
<b>Sfogliatina di vitello con spuma di tonno e capperi</b>	13,00
<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>	
<b>Polpo saltato su crema di patate aromatizzato al tartufo</b>	14,00
<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>	
<b>Tartare di salmone avocado e salsa soja</b>	14,50
<i>Frischer Lachstartar von Label Rouge mit Avocado Sojasauce</i> <i>Fresh salmon tartar from Label Rouge with avocado soy sauce</i>	
<b>Spadellata di calamaretti su turbante di zucchine</b>	14,50
<i>Gegrillter junger Tintenfisch auf Zucchinibett</i> <i>Grilled young squid on a bed of zucchini</i>	
<b>La mozzarella di bufala, rughetta e porcini arrostiti</b>	14,00
<i>Büffelmozzarella mit gebratenen Steinpilzen auf Rucolabett</i> <i>Buffalo mozzarella with fried porcini mushrooms on rocket salad</i>	
<b>Burrata delle Murge su carpaccio di barbabietola rossa</b>	15,50
<i>Frischer Burrata-Käse aus Region Murge auf Rotebeete-Carpaccio</i> <i>Fresh Burrata cheese from the Murge region on beetroot carpaccio</i>	
<b>Foglie di manzo con pinoli tostati, porcini e pecorino</b>	16,50
<i>Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit gebratenen Steinpilzen, Pinienkernen und Pecorinokäse</i> <i>thin slices of raw beef fillet with roasted porcini mushrooms, pine nuts and pecorino cheese</i>	
<b>Cheesecake di vitello con sfilettata di tartufo e pistacchio</b>	16,00
<i>Frischer Kalbstartar mit Grissini, geriebenen Pistazien und Trüffel</i> <i>Fresh veal tartare with grissini, grated pistachios and truffle</i>	
<b>Degustazione Bellucci</b>	21,00
<i>Carpaccio, Vitello Tonato, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Salami Calabrese und eingelegtes Gemüse</i> <i>Carpaccio, Vitello Tonato, buffalo mozzarella, Parma ham, salami calabrese and pickled vegetables</i>	

# Pasta

<b>Tagliolini al tartufo nero di norcia flambato in grana</b>	22,50
<i>Frische Taglioni, flambiert in Parmesanlaib mit schwarzem Trüffel</i> <i>Fresh taglioni, flambéed in parmesan loaf with black truffle</i>	
<b>Tagliolini al nero di seppia aglio, olio datterini e salmone</b>	16,50
<i>Schwarze Taglioni mit frischem Lachsfilet und Cherrytomaten</i> <i>Black taglioni with fresh salmon fillet and cherry tomatoes <sup>A, D, G</sup></i>	
<b>Tortellacci ripieni di fegato d'oca, mandorle e tartufo</b>	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>	
<b>Gnocchi con ragù di vitello al Primitivo</b>	16,00
<i>Hausgemachte Gnocchi mit Kalbsragout in Primitivo-Rotweinsauce</i> <i>Housemade gnocchi with veal stew in Primitivo red wine sauce <sup>A</sup></i>	
<b>Spaghetti chitarra cacio e pepe nero aromatizzato</b>	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 <sup>A, G</sup></i>	
<b>Risotto frutti di mare</b>	18,50
<i>Risotto mit Meeresfrüchten</i> <i>Risotto with seafood</i>	
<b>Fettuccine con porcini e manzo profumati al tartufo</b>	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 <sup>A, G</sup></i>	
<b>Penne con cubettini di manzo, champignon e salsa pomodoro</b>	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 <sup>A</sup></i>	
<b>Spaghetti alle vongole veraci</b>	18,00
<i>Spaghetti mit Venusmuscheln in Weißwein-Kräutersauce</i> <i>spaghetti with clams in white wine and herb sauce <sup>A, D, N</sup></i>	
<b>Linguine fresche con scampi e pomodorino ciliegino</b>	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 <sup>A, B</sup></i>	
<b>Mezze lune all'astice con gamberetti e julienne di zucchini</b>	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

<b>Pizza Bianca al tartufo nero di norcia</b>	19,50
<i>Büffelmozzarella mit schwarzem Trüffel Buffalo mozzarella with black truffle</i>	
<b>Salami</b>	13,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami tomato sauce, mozzarella, salami <sup>A, G</sup></i>	
<b>Verdura</b>	14,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, frisches Saisongemüse tomato sauce, mozzarella, fresh seasonal vegetables <sup>A, G</sup></i>	
<b>Monica</b>	15,50
<i>Frischer Blattspinat und Gorgonzola fresh leaf spinach and gorgonzola <sup>A</sup></i>	
<b>Bellucci</b>	16,00
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Schafskäse tomato sauce, mozzarella, rocket, cherry tomatoes, sheep's cheese <sup>A, G</sup></i>	
<b>Tonno</b>	16,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfischstücke und Zwiebeln tomato sauce, mozzarella, pieces of tuna with onions <sup>A, G</sup></i>	
<b>Prosciutto e funghi</b>	16,00
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, frische Champignons tomato sauce, mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms <sup>A, G</sup></i>	
<b>Salmone</b>	16,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, frischer Lachs und Crème fraîche tomato sauce, mozzarella, fresh salmon and crème fraîche <sup>A, G</sup></i>	
<b>Calabrese</b>	16,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante kalabrische Salami tomato sauce, mozzarella, spicy calabrian salami <sup>A, G</sup></i>	
<b>Quattro stagioni</b>	17,00
<i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Kochschinken, frische Champignons, Cherrytomaten tomato sauce, mozzarella, spicy salami, cooked ham, fresh mushrooms, cherry tomatoes <sup>A, G</sup></i>	
<b>Parma</b>	17,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse tomato sauce, mozzarella, parma ham, rocket, parmesan cheese <sup>A, G</sup></i>	
<b>Scampi</b>	18,50
<i>Tomatensauce, Knoblauch, Mozzarella, Mascarponecreme und frische Scampis Tomato sauce, garlic, mozzarella, mascarpone cream and fresh scampi <sup>A, B, G</sup></i>	

# Zuppe

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

# Vegani e vegeterani

<b>Gran piatto di verdure griglia/Bruschetta al ciliegino</b>	14,50
<i>Frisches gegrilltes und eingelegtes Gemüse vom Grill und Bruschetta mit Kirschtomaten Fresh grilled and pickled grilled vegetables and bruschetta with cherry tomatoes</i>	
<b>Pasta senza glutine con verdure fresche</b> 	15,50
<i>Glutenfreie Pasta mit frischem Gemüse Gluten-free pasta with fresh vegetables</i>	
<b>“Save the planet pasta”</b>  <b>CLICK A TREE</b> clickatree.com	
<b>Ricotta spinaci con pomodoro secco e burrata</b>	16,50
<i>Ricotta-Spinat mit getrockneten Tomaten und Burrata-Käse Ricotta spinach with dried tomatoes and burrata cheese</i>	

# Insalate

<b>Insalata mista</b>	8,00
<i>Gemischter Salat mixed salad</i>	
<b>Insalata di rucola e parmigiano</b>	9,50
<i>Rucolasalat mit Parmesansplitter Rocket salad with Parmesan slivers</i>	
<b>Insalata di valeriana con pomodorini, formaggio di capra arrosto</b>	14,50
<i>Feldsalat mit Cherrytomaten, Paprika, gebratenem Ziegenkäse, in Honig mariniert Corn salad with cherry tomatoes, peppers, roasted goat's cheese, marinated in honey<sup>G</sup></i>	
<b>Insalata Bellucci con pollo, prosciutto crudo e mozzarella</b>	15,50
<i>Gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrustfilet, Parmaschinken und Mozzarella mixed salad with fillet of chicken breast, parma ham and mozzarella<sup>G</sup></i>	
<b>Insalata di salmone con mandorle e miele</b>	16,50
<i>Gemischter Salat mit gebratenem Lachs und Mandeln, in Honig mariniert mixed salad with fried salmon and almonds in honey marinade<sup>D</sup></i>	
<b>Insalata mari et montibus “Surf‘n Turf”</b>	24,00
<i>Gemischtes Salatbouquet mit Rinderfiletstreifen, Avocado und gegrillten Scampis 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<sup>G</sup>*

**Entrecote Café de Paris – 350 g / 500 g** 32,00 / 42,50

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

**Carrè d'agnello, sale affumicato e riduzione di balsamico** 28,50

*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** 37,00

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

**Filetto di manzo alla griglia con salsa di vino rosso Barolo** 39,50

*Australien – Black Angus Rinderfilet vom Grill in Barolo-Rotweinsauce  
Australia – 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 australischen Black Angusfilet mit frischer Trüffelpasta und Barolosauce  
Chatteaubriand of australian 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<sup>B</sup>*

**Fegato di vitello su cipolle con burro e salvia** 22,50

*Peter's Farm, Holland – Kalbsleber, gebraten auf gerösteten Zwiebeln in Butter-Salbeisauce  
„Peter's Farm – Premium Veal“ – Calf's liver roasted on roasted onions in butter-sage sauce*

**Unsere Beilagen:** *Kartoffel-Trüffel-Pürree<sup>G</sup> | frisches Gemüse | Pommes Frites*

**Unsere Saucen:** *Bernaise<sup>G</sup> | Barolo Rotwein | Grüner Pfeffer | Trüffel*

**Choice of sidedishes:** *truffle-potato-mash<sup>G</sup>, fresh vegetables or french fries*

**Our sauces:** *bernaisie<sup>G</sup> | barolo red wine | green pepper | truffle*

# Pesce

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

*all fish dishes come with side dishes*

<b>Lucioperca con crema di tartufo</b>	22,50
<i>Frisches Zanderfilet, auf der Haut gebraten mit Trüffelcremesauce</i> <i>fresh fillet of pike perch, skin fried with truffle cream sauce</i> <sup>D, G</sup>	
<b>Filetto di salmone ai due sesami su verdure croccanti</b>	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>	
<b>Sfilettata d'orata e dorata su risotto allo zafferano</b>	29,50
<i>Frisches Doradenfilet vom Grill mit Cherrytomaten und Safranrisotto</i> <i>fresh grilled sea bream with cherry tomatoes and saffron risotto</i> <sup>D</sup>	
<b>Scampi alla griglia</b>	32,00
<i>Scampi vom Grill oder aus dem Ofen mit Chili</i> <i>prawn, grilled or from the oven with chili</i> <sup>B, 4</sup>	
<b>Due Gamberoni imperiale su pasta al tartufo nero di norcia</b>	42,00
<i>Zwei Riesengarnelen vom Grill mit frischer Trüffelpasta</i> <i>Two grilled king prawns with fresh truffle pasta</i>	
<b>Orata fresca del Mediterraneo in crosta di sale</b>	32,00
<i>Frische Mittelmeer Dorade in Salzkruste</i> <i>Fresh Mediterranean sea bream in salt crust</i>	
<b>Sogliola fresca</b>	38,50
<i>Frische Seezunge aus der Nordsee</i> <i>Fresh sole from the North Sea</i>	
<b>Rombo fresco</b>	38,50
<i>Frischer Babysteibutt aus dem Nordostatlantik</i> <i>Fresh baby turbot from the North-East Atlantic</i>	

**Unsere Beilagen:** *Kartoffel-Trüffel-Pürree*<sup>6</sup> | *frisches Gemüse* | *Pommes Frites*

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

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

# Dolci

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