

APERITIVI - APERITIF	€
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. CUVÉE DI BOJ</i>	5,50
<i>Martini Bianco / Rosso</i>	4,90
<i>Campari⁽¹⁾ Soda / Orange⁽¹⁾</i>	4,90 / 5,50

ANTIPASTI - VORSPEISEN	€
<i>Mozzarella di Bufala</i>	10,50
Büffelmozzarella mit Tomaten	
<i>Carpaccio con Grana</i>	9,50
Rohe Rinderfiletscheiben mit Parmesan	
<i>Prosciutto Crudo</i>	11,50
Rohschinkenteller ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾	
<i>Antipasto Italiano</i>	14,50
Italienischer Vorspeisenteller ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾	
<i>Antipasto di Verdure</i>	
Gegrillter gemischter Gemüseteller	
<i>Kleine Portion 7,50 €</i>	<i>Große Portion 12,00 €</i>

INSALATE - SALATE	€
<i>Verde</i>	4,00
Gemischte Blattsalate	
<i>Mista</i>	5,50
Gemischter Salat	
<i>Tonno e Fagioli</i>	6,50
Thunfisch, Bohnen, Zwiebel	
<i>Pomodoro</i>	5,50
Tomatensalat	
<i>Insalata Italiana</i>	8,50
Gemischter Salat mit Thunfisch, gekochtem Ei, Oliven ⁽¹⁾⁽³⁾ und Zwiebeln	
<i>Rucola</i>	8,50
Rucola mit Tomaten und gehobeltem Parmesankäse	

MINESTRE - SUPPEN	€
<i>Minestrone</i>	5,50
Gemüsesuppe	
<i>Crema di Pomodoro</i>	5,00
Tomatencremesuppe	

(1) Farbstoff / (2) Konservierungsmittel / (3) Geschwärzt / (4) Phosphat / (5) Antioxidationsmittel

PIZZE

Pizza wird mit Mozzarella und Tomaten serviert

	€
<i>Margherita</i> Tomaten, Mozzarella	6,50
<i>Salame</i> Salami ⁽²⁾⁽⁵⁾	7,50
<i>Salame e Funghi</i> Salami ⁽²⁾⁽⁵⁾ , Champignons	8,00
<i>Prosciutto</i> Vorderschinken ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾	7,80
<i>Contadina</i> Knoblauch und Zwiebeln	8,00
<i>Regina</i> Vorderschinken ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾ , Champignons	8,00
<i>Diavola</i> Scharfe Salami ⁽²⁾⁽⁵⁾	8,50
<i>Reginella</i> Vorderschinken ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾ , Champignons, Peperoni	8,50
<i>Quattro Stagioni</i> Salami ⁽²⁾⁽⁵⁾ , Champignons, Peperoni, Sardellen	9,00
<i>Hawaii</i> Vorderschinken ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾ , Ananas	8,50
<i>Capricciosa</i> Vorderschinken ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾ , Peperoni, Artischocken, Champignons, Oliven ⁽³⁾	9,50

(1) Farbstoff / (2) Konservierungsmittel / (3) Geschwärzt / (4) Phosphat / (5) Antioxidationsmittel

	€
<i>Rucola</i> Rucola, Tomaten, Parmesan	9,50
<i>Tonno e Cipolla</i> Thunfisch und Zwiebeln	9,50
<i>Gamberini</i> Shrimps und Knoblauch	9,50
<i>Scampi</i> Scampi und Knoblauch	12,50
<i>Pescatore</i> Meeresfrüchte	12,50
<i>Rucola e Parma</i> Rucola, Tomaten, Parmesan, Parmaschinken ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾	11,80

*Unsere Pizzen haben einen Durchmesser von ca. 30cm.
Gerne stellen wir auch Ihre Wunschpizza zusammen.*

Olio d'oliva

„Um einen Liter Olivenöl zu gewinnen müssen 5 bis 7kg frisch geerntete Oliven gemahlen werden.“

„Ein Wohl auf die Gesundheit und den Geschmack! Olivenöl – tut gut und schmeckt gut!“

„Pro Person werden in Italien 10 Liter Olivenöl jährlich verspeist, in Spanien sind es sogar 20 Liter. In Deutschland ist der Verbrauch noch gering: Lediglich ein halber Liter pro Person im Jahr.“

„GOLD DES SÜDENS“
„In unserem Restaurant Bella Roma bereiten wir alle Speisen mit reinem Olivenöl zu. Das „Gold des Südens“ gilt seit der Antike als wohlschmeckendes Heil- und Allheilmittel. So ist statistisch nachgewiesen, dass Olivenöl das gesündeste aller Öle ist.“

(1) Farbstoff / (2) Konservierungsmittel / (3) Geschwärzt / (4) Phosphat / (5) Antioxidationsmittel

PASTA - NUDELN
½ Portion als Vorspeise: 2€ weniger

SPAGHETTI:	€
<i>Napoletana</i> mit Tomatensauce	7,50
<i>Poverina</i> mit Öl, Knoblauch und scharfe Chilischoten	8,00
<i>Bolognese</i> mit Fleischsauce	8,00
<i>Carbonara</i> mit Speck ⁽²⁾⁽⁵⁾ , Ei und Sahne	8,50
<i>Amatriciana</i> mit Speck ⁽²⁾⁽⁵⁾ , Zwiebel, Tomatensauce	8,50
<i>Scampi</i> mit Scampi und Tomatensauce	11,50
<i>Pescatore</i> mit Meeresfrüchte in Tomatensauce	12,00
PENNE:	€
<i>Arrabbiata</i> mit scharfer Tomatensauce	8,50
<i>Al forno</i> mit Schinken ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾ , Champignons, Erbsen und Fleisch-Bechamelsauce	10,50
<i>Lasagna al Forno</i> mit Hackfleisch und Bechamelsauce	10,50
RISOTTO:	€
<i>Funghi</i> mit Champignons in Rahmsauce	9,00
<i>Pescatore</i> mit Meeresfrüchte in Tomatensauce	12,00

CARNE - FLEISCH

*Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert.
Gerne servieren wir auch halbe Portionen,
dafür werden 2 € weniger berechnet*

Vom Schwein:

	€
<i>Cotoletta Milanese</i>	14,50
Panierte Schweineschnitzel	
<i>Cotoletta Bolognese</i>	16,50
Panierte Schweineschnitzel mit Vorderschinken ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾ und Käse überbacken	

Vom Kalb:

<i>Paillard di Vitello</i>	17,50
Kalbschnitzel vom Grill	
<i>Piccata Lombarda</i>	16,50
Kalbsmedaillon mit Butter, Zitrone in Weißweinsauce	
<i>Scaloppina al Marsala</i>	17,50
Kalbsmedaillon in Marsalasaucce	
<i>Saltimbocca alla Romana</i>	17,50
Kalbsmedaillon mit Parmaschinken ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾ Salbei in Weißweinsauce	

Vom Rind:

<i>Costata alla Griglia</i>	19,50
Rinderlende vom Grill	
<i>Costata al Pepe Verde</i>	20,50
Rinderlende mit grünem Pfeffer in Sahnesauce	

Kalbsleber:

<i>Fegato alla Griglia</i>	18,50
Kalbsleber vom Grill	
<i>Fegato Burro e Salvia</i>	19,50
Kalbsleber mit Butter und Salbei	
<i>Fegato alla Veneziana</i>	19,50
Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißweinsauce	

PESCE - FISCH

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert

	€
<i>Calamari alla Griglia</i> Calamari vom Grill	16,50
<i>Scampi alla Griglia</i> Riesengarnelen vom Grill	24,90
<i>Sogliola alla Griglia</i> Seezunge vom Grill	24,50

BEVANDE - GETRÄNKE

Alkoholfrei:

		€
<i>Seven Up</i> ⁽⁴⁾	0,20l	2,20
<i>Spezi</i> ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾	0,40l	3,10
<i>Coca Cola</i> ⁽¹⁾⁽²⁾ , <i>Coca Cola Light</i> ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾	0,20l	2,20
<i>Bluna Orange</i> ⁽¹⁾⁽⁴⁾ , <i>Apfelsaft</i> , <i>Orangensaft</i>	0,20l	2,20

Schorle:

<i>Apfel</i> , <i>Johannes</i> ⁽⁵⁾ , <i>Maracuja</i> ⁽⁵⁾ , <i>Rhabarber</i> ⁽⁵⁾	0,40l	3,10
<i>Surgiva Frizzante</i>	0,25l 1,90 0,50l 3,50 0,75l	5,50
<i>Surgiva Naturale</i>	0,25l 1,90 0,50l 3,50 0,75l	5,50

BIER

€

Helles:

<i>vom Faß</i>	0,25l 2,40€	0,50l	3,60
<i>Dunkles Bier</i>		0,50l	3,70
<i>Alkoholfreies Bier</i>		0,50l	3,70
<i>Radler</i>		0,50l	3,60

Franziskaner Weißbier:

<i>vom Faß</i>		0,50l	3,80
<i>Leicht</i>		0,50l	3,90
<i>Dunkel</i>		0,50l	3,90
<i>Russen</i> ⁽⁴⁾ / <i>Cola-Weizen</i> ⁽¹⁾⁽²⁾		0,50l	3,80
<i>Alkoholfreies Weißbier</i>		0,50l	3,90
<i>Becks Pils</i>		0,30l	3,60

(1) Farbstoff / (2) Konservierungsmittel / (3) Geschwärzt / (4) Phosphat / (5) Antioxidationsmittel

VINI APERTI - OFFENE WEINE

	0,25l	€
<u>Weiß:</u>		
Trebbiano		5,50
Chardonnay		6,00
Lugana		7,90
<u>Rot:</u>		
Sangiovese		5,50
Chianti DOCG		6,00
Primitivo		7,00
Lambrusco (Süß)		5,50
<u>Rose':</u>		
Rosa del Golfo		5,50
Kleine Weinschorle		4,20
Große Weinschorle		7,20

Bitte fragen Sie unsere Kellner nach der Weinkarte

SEKT - CHAMPAGNER

		€
Prosecco Valdo Cuvée di Boj DOCG	0,75l	35,00
Möet & Chandon	0,75l	75,00

WARME GETRÄNKE

	€
Espresso	2,20
Tazza di Caffè'	2,20
Doppio Espresso	4,00
Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,40
Glas Tee	2,00

SPIRITUOSEN

Vecchia Romagna, Vodka, Ramazzotti, Fernet Branca, Amaro Averna, Sambuca, Amaretto	2cl je	4,00 €
---	--------	--------

GRAPPE (2cl)

	€
della Casa	4,00
Prosecco Da Ponte	5,50
Polí	7,00

(1) Farbstoff / (2) Konservierungsmittel / (3) Geschwärzt / (4) Phosphat / (5) Antioxidationsmittel

Unsere Desserts!

<i>Tiramisu</i>	5,50
Geschichtete Löffelbiskuits in Kaffee getaucht mit feiner Marscaponecreme	
<i>Creme Brulee</i>	5,00
Vanillecreme	
<i>Panna Cotta</i>	5,00
Gekochtes Sahnedessert	
<i>Tartufo con Amaretto</i>	6,50
Trüffeleis in Amaretto getaucht	
<i>Tortino al Cioccolato</i>	6,00
Schokoladentörtchen	
<i>Zabaione</i>	5,50
Schaumige Creme aus Eigelb, Zucker und Wein	
<i>Lamponi con Vagnisia</i>	6,50
Vanilleis mit heißen Himbeeren	