BELLAVISTA
HOTEL

ANTIPASTI • VORSPEISEN • STARTERS

Scrigno dorato, sfilacci di anatra all'Amarone, salsa Mornay, castagne arrosto (🌰) € 14.00
Blätterteig-Säckchen gefüllt mit Mornay-Sauce, Entenstreifen in Amarone-Wein und gerösteten Kastanien
Puff pastry bundle stuffed with Mornay sauce, shredded duck in Amarone wine, and roasted chestnuts

Carpaccio di carne salà di Garronese Veneta con rucola e melograno € 14.00
Rindercarpaccio mit Rauke und Granatapfelkernen
Cured beef carpaccio served with rocket and pomegranate seeds

Tortino di verdure con fonduta di Monte Veronese (🥚 , 🥛) € 14.00
Gemüse-Törtchen, serviert mit Monte-Veronese-Käsefondue
Small vegetable pie, served with Monte Veronese cheese fondue

PRIMI • ERSTER GANG • FIRST COURSE

Millefoglie d'autunno gratinata al forno con zucca, finferli e castagne con vellutata di patate (🌾 , 🥚 , 🥛) € 15.00
Überbackenes Millefeuille mit Kürbiswürfeln, Pfifferlingen und Kastanien, serviert auf einem cremigen Kartoffelpüree
Oven baked millefeuille with diced pumpkin, chanterelle mushrooms, and chestnuts, served on a velvet potato cream

Cappellacci ripieni di crema al tartufo scorzone del Monte Baldo mantecati con burro nocciola e salvia croccante (🌾 , 🥚 , 🥛 , 🌰) € 15.00
Hausgemachte Cappellacci gefüllt mit Trüffelcreme, verrührt in Nussbutter und knusprigem Salbei
Cappellacci pasta filled with black truffle cream, tossed in beurre noisette and crispy sage

Risotto al Bardolino Superiore, noci tostate e cubi di tartare di manzo (🌰) € 15.00
Risotto mit Bardolino Superiore Wein, gerösteten Walnüssen und gewürfeltem Rindertatar
Risotto with Bardolino Superiore wine, toasted walnuts and beef tartare cubes

SECONDI • HAUPTSPEISE • MAIN COURSE

Controfiletto di vitello cotto a bassa temperatura, cuore di verza e castagne, il suo fondo ristretto con millefoglie di patate croccanti € 24.00
Sous-vide gegartes Kalbsrumpsteak gefüllt mit Wirsing und Kastanien, serviert mit einer Bratensaft-Reduktion, dazu knuspriges Kartoffel-Millefeuille
Sous-vide veal striploin stuffed with savoy cabbage and chestnuts, served with a jus reduction and crispy potato millefeuille

Tagliata di manzo con radicchio e salsa al ribes € 22.00
Geschnittenes Rindersteak mit Radicchio und Johannisbeersauce
Sliced beef steak with radicchio and redcurrant sauce

Costata di Garronese Veneta alla griglia servita con sale al Whisky € 25.00
Gegrilltes Ribeye-Steak, serviert mit Whisky-Salz
Grilled ribeye steak served with Whisky-infused salt

Contorno del giorno € 5.00
Beilage des Tages
Side dish of the day

DOLCI • NACHTISCH • DESSERT

Sfera di cioccolato fondente, gelato artigianale al pino mugo, croccante salato alle erbe e castagne (🌾 , 🥚 , 🥛 , 🌰) € 7.00
Kugel aus Zartbitterschokolade mit Latschenkiefer- Eis, serviert mit einem herzhaften Kräuter-Kastanien-Krokant
Dark chocolate sphere with mountain pine ice-cream, served with a savory herb and chestnut brittle

Gelato al caramello salato con muesli croccanti (🌾 , 🥛) € 5.00
Gesalzenes Karamelleis mit knusprigem Müsli
Salted caramel ice cream with crunchy muesli

Coperto/Gedeck/Cover charge *€ 1.50*