

ANTIPASTI

Crostone con mousse di melanzane e bastoncini di bacon	12,00
<i>Italienisches Brot mit Auberginenmousse und Speck-Stäbchen</i> <i>Italian bread with eggplant mousse and bacon sticks</i>	
Sfogliatina di vitello con spuma di tonno e capperi	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>	
Polpo saltato su crema di patate aromatizzato al tartufo	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>	
Tartare di salmone avocado e salsa soja	14,50
<i>Frischer Lachstartar von Label Rouge mit Avocado Sojasauce</i> <i>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</i> <i>Grilled young squid on a bed of zucchini</i>	
La mozzarella di bufala, rughetta e porcini arrostiti	15,00
<i>Büffelmozzarella mit gebratenen Steinpilzen auf Rucolabett</i> <i>Grilled young squid on a bed of rocket salad</i>	
Burrata delle Murge su carpaccio di barbabietola rossa	16,50
<i>Frischer Burrata-Käse aus Region Murge auf Rotebeete-Carpaccio</i> <i>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</i> <i>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	18,00
<i>Frischer Kalbstartar mit Grissini, geriebenen Pistazien und Trüffel</i> <i>Fresh veal tartare with grissini, grated pistachios and truffle</i>	
Degustazione Bellucci	18,00
<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

Tagliolini al tartufo nero di norcia flambato in grana	12,50 / 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	15,50
<i>Schwarze Taglioni mit frischem Lachsfilet und Cherrytomaten</i>	
<i>Black taglioni with fresh salmon fillet and cherry tomatoes ^{A, D, G}</i>	
Gnocchi con ragù di vitello al Primitivo	16,00
<i>Hausgemachte Gnocchi mit Kalbsragout in Primitivo-Rotweinsauce</i>	
<i>Housemade gnocchi with veal stew in Primitivo red wine sauce ^A</i>	
Spaghetti chitarra cacio e pepe nero aromatizzato	16,00
<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 con treviggiano brasato, roquefort e sbriciolata di noci	16,50
<i>Risotto mit geschmortem Treviggiano-Käse, Roquefort und zerbröckelten Walnüssen</i>	
<i>Risotto with braised Treviggiano cheese, Roquefort and crumbled walnuts</i>	
Fettuccine con porcini e manzo profumati al tartufo	16,50
<i>Schmale Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen und Steinpilzen in Cognaccrème</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	16,50
<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>	
Strozzapreti ai ricci di mare, olive tagiasche e crembles di pane	19,00
<i>Strozzapreti mit Seeigeln, Tagiasca-Oliven und Semmelbröseln in Butter</i>	
<i>Strozzapreti with sea urchins, Tagiasca olives and breadcrumbs in butter</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>Halbmondaschen gefüllt mit Hummerfleisch, Scampis und frischen Kräutern in Hummersauce mit Zucchini-Julienne</i>	
<i>Crescent pockets filled with lobster meat, shrimps and fresh herbs in lobster sauce with zucchini julienne</i>	

ZUPPE

- Minestrone con verdure fresche** 8,50
Frische Gemüsesuppe Fresh vegetable soup
- Zuppetta di pesce in guazzetto** 14,50
Edelfischsuppe Fine fish soup

VEGANI E VEGETARIANI

- Gran piatto di verdure griglia/Bruschetta al ciliegino** 14,50
Frisches gegrilltes und eingelegtes Gemüse vom Grill und Bruschetta mit Kirschtomaten
Fresh grilled and pickled grilled vegetables and bruschetta with cherry tomatoes
- Tartare di barbabietola rossa con avocado e semi di chia** ✓ 14,50
Veganer Rotebeete-Tartar mit Avocado und Chiasamen
- Pasta senza glutine con verdure fresche** ✕ 15,50
Glutenfreie Pasta mit frischem Gemüse

INSALATE

- Insalata mista** 8,50
Gemischter Salat mixed salad
- Insalata di valeriana con pomodorini, formaggio di capra arrosto** 14,50
Feldsalat mit Cherytomaten, Paprika, gebratenem Ziegenkäse, in Honig mariniert
Corn salad with cherry tomatoes, peppers, roasted goat's cheese, marinated in honey^G
- Insalata Bellucci con pollo, prosciutto crudo e mozzarella** 15,50
Gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrustfilet, Parmaschinken und Mozzarella
mixed salad with fillet of chicken breast, parma ham and mozzarella^G
- Insalata di salmone con mandorle e miele** 16,50
Gemischter Salat mit gebratenem Lachs und Mandeln, in Honig mariniert
mixed salad with fried salmon and almonds in honey marinade^D

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
<i>Peter's Farm, Holland – Kalbsfiletmedaillons mit Steinspilzen in Sabnesauce „Peter's Farm – Premium Veal“ – veal fillet medaillons with porcini mushrooms and creamsauce^G</i>	
Entrecote Café de Paris	28,00
<i>Argentinien – Black Angus: vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites Argentina – Black Angus: grilled, with herb butter and french fries^G</i>	
Carrè d'agnello, sale affumicato e riduzione di balsamico al mirto	28,50
<i>Neuseeland Lammkarrée mit Kräutern und geräuchertem Salz in Balsamico-Reduktion New Zealand Rack of Lamb with herbs and smoked salt in balsamic reduction</i>	
Filetto di manzo alla griglia	36,00
<i>Argentinien – Black Angus Rinderfilet vom Grill Argentina – Black Angus: grilled beef fillet</i>	
Tornedos rossini, fois gras, chicchi di mirtilli, all'amarone	39,50
<i>Black Angus Rinderfilet mit Fois Gras, Heidelbeeren und Amarone-Rotweinsauce Black Angus fillet of beef with fois gras, blueberries and Amarone-red wine sauce</i>	
Chatteaubriand con patate nocciola al rosmarino salsa bernese (auch für mehrere Personen)	42,00
<i>Chatteaubriand vom Black Angus Rinderfilet, Babykartoffeln, Rosmarin mit Barolosauce und Sauce Bernaise Chatteaubriand of Black Angus fillet of beef, baby potatoes, rosemary with sauce Bernaise and Barolosauce</i>	

Unsere Beilagen: *Kartoffel-Trüffel-Pürree^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	22,50
<i>Frisches Zanderfilet, auf der Haut gebraten mit Trüffelcremesauce fresh fillet of pike perch, skin fried with truffle cream sauce ^{D, G}</i>	
Filetto di salmone ai due sesami su verdure croccanti	26,00
<i>Lachsfilet von Label Rouge mit zwei verschiedenen Sesamsorten auf Gemüse Salmon fillet from Label Rouge with two different sesame varieties on vegetables.</i>	
Sfilettata d'orata e dorata su risotto allo zafferano	28,00
<i>Frisches Doradenfilet vom Grill mit Cherrytomaten und Safranrisotto fresh grilled sea bream with cherry tomatoes and saffron risotto ^D</i>	
Scampi alla griglia	32,00
<i>Scampi vom Grill oder aus dem Ofen mit Chili prawn, grilled or from the oven with chili ^{B, 4}</i>	
Filetto di rombo fresco con burro aromatizzato al limone	36,00
<i>Frisches Steinbuttfilet in Zitronenbutter gebraten Fresh turbot fillet fried in lemon butter</i>	

Frischer Fisch zum Tagespreis:

Dorade vom Grill –
Aquakultur aus dem Mittelmeer
Seezunge in Butter-Zitronensauce
gebraten – Wildfang aus der Nordsee

Fresh fish for the daily price on offer.

Grilled sea bream -
aquaculture from the Mediterranean Sea
Sole fried in butter-lemon sauce -
Wildfang from the North Sea

Unsere Beilagen:

*Kartoffel-Trüffel-Pürree ⁶
frisches Gemüse | Pommes Frites*

Our side dishes:

*Potato Truffle Puree ⁶
fresh vegetables | French fries*

Unsere Saucen:

*Bernaise | Barolo Rotwein
Grüner Pfeffer | Trüffel*

additional sauces

*Bernaise | Barolo red wine
Bell Pepper | truffle*

DOLCI

Parfait di nocciola e salsa caramello	8,50
<i>Haselnussparfait hazelnut parfait^H</i>	
Mousse di mascarpone con fragole	9,00
<i>Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren mascarpone cream and fresh strawberries^G</i>	
Souflè al cioccolato caldo e quenelle di vaniglia gelato	9,50
<i>Schokoladensoufflé mit Vanille-Eis chocolate souffle with vanilla ice^G</i>	
Delizia limone	8,50
<i>Biskuitkuppe gefüllt mit Zitronencreme Sponge cake filled with lemon cream</i>	
La panna cotta con salsa fragole	7,50
<i>Sahnedessert mit Himbeersauce cream dessert with raspberry sauce^G</i>	
Profitterol crema nocciola e cioccolato bianco	8,50
<i>Windbeutel mit weißer Schokolade cream puff with white chocolate</i>	
La cassatina siciliana	7,50
<i>Traditionelle sizilianische Eiscreme Traditional Sicilian ice cream</i>	
Degustazione di dolci „BELLUCCI STYLE“ per due	21,50
<i>Eine Auswahl feiner Nachspeisen für zwei Personen a choice of selected desserts for two persons^{G, 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 Milchzeugnisse (Laktose)
- H) enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cbasbewnuss, 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) cbiminhaltig
- 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, chasbew 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