

## 9 VINO ROSSO

### BELLAVISTA huiswijn

E'GOT igt, sangiovese & merlot, emilia romangna  
afgeronde, zachte smaak, lichte kersentoon

glas	4.60
50cl	17.00
fles	24.50

### PRIMITIVO IGT 'ZENSA' organic

super elegant, zijdezacht bouquet van kersen, gedroogde  
vruchten & geroosterde amandelen

glas	6.00
50cl	22.00
fles	32.00

**VALPOLICELLA** classico doc, 'bolla' veneto 28.00  
boeket van rijpe vruchten met licht pittige toets

**LA MIA ARTE 'NERO D'AVOLA'** Sicilia 29.00

**CHIANTI** dogc 'fattoria dianella', toscana 31.00  
nieuwe hype van de regio vinci, superlekker

**MONTEPULCIANO** d'abruzzo 'zaccagnini', abruzzo 33.00  
veel fruittoetsen, fijne vanille, lekkere afdronk  
2 bicchieri in gambero rosso

**RIPASSO** solano DOC vallpolicella classico, veneto 37.00  
diepe robijnrode kleur, bouquet met vanille, kersen en  
rood fruit, warme geconcentreerde smaak met elegante,  
kruidige, licht getoaste lange finale  
3 bicchieri in gambero rosso

**BARBERA D'ALBA**, 'pio cesare', piemonte 42.00  
verfijnde structuur met hints van pruimen, bramen,  
rijp fruit en kruiden, de smaak mooi in balans  
2 bicchieri in gambero rosso

**LAGREIN** riserva 'taber', alto adige 73.00  
paarsrode kleur in de neus een explosie van fruit en  
vanille, zalig zacht in de mond, super evenwicht, diep en  
explosief, fijne tannines met een superlange finale  
3 bicchieri in gambero rosso

**BRUNELLO** di montalcino, 'Il poggione', toscana 84.00  
intens, vol krachtig, complex, fluweelzacht, lange afdronk  
parker 95/100

**BAROLO** dogc 'ca'bianca', piemonte 75 cl 70.00  
100% nebbiolo, complexe wijn,  
in de neus vanille, viooltjes, kruidnagel rood fruit en  
toetsen van teer. Zuren en tannines mooi in balans.  
Lange finale.  
2 bicchieri in gambero rosso

**SANCERRE**, 'croix du roy' (frankrijk) 49.00  
heerlijk rood fruit in de smaak (pinot noir), aangenaam  
in de mond en mooi in balans

## APERIO & SPUMANTI

'BELLAVISTA' franciacorta '(37.5cl / 3 glazen)	37.50
pignoletto spumante 'brut' (glas)	7.50
spritz aperol / spritz limoncello	8.50
hugo (vlierbloesem / spumante)	8.50
bellini (witte perzik / spumante)	8.50
americano 'royal' (americano / spumante / soda)	9.50

'BELLAVISTA' franciacorta 'cuvee brut' (75cl)	75.00
pignoletto (75cl) spumante 'brut'	37.50
lambrusco doc, medici (75cl)	26.00
amaro ramazotti / cynar	6.50
bacardi / vodka / j&b + frisdrank	9.50
campari soda / premium tonic	9.50
campari vers fruitsap	11.00
martini bianco / rosso	6.50
ricard / picon	7.50
porto / sherry / kirr	6.50
crodino (alcoholvrij)	5.00
negrone cocktail (martini/gin/campari)	10.00

### GIN

malfy 'Italy' + fever tree	13.00
originale / limone / arancia / rosa	
bulldog - clementine / fever tree clementine	13.00
bombay 'dry gin' - citroen / fever tree	11.50
hendrickx gin - komkommer / fever tree	13.00
mare gin - rozemarijn / fever tree mediterranean	15.00
copper head 0% fever tree (alcoholvrij)	12.50

## ANTIPASTI

<b>MISTO</b> mix 18.00
gegrilde groenten / artisjok / salami / bruschetta / grissini / pecorino / calamari

<b>BRUSCHETTA</b> (fris 2 pers.) 12.50
gegrild brood / tomaten / olijfolie / rode ajuin / basilicum / look

<b>BRUSCHETTA 'AL FORNO'</b> (warm 2 pers.) 15.00
brood / tomaten / mozzarella / rode ajuin / basilicum / look

<b>BRUSCHETTA MIX</b> (fris & warm) 14.00
---

## BEVE

water plat / bruis - 25 cl / 50 cl	3.20 / 6.00
san pellegrino / aqua panna 100 cl	10.00
coca cola / zero / ice-tea / orangina / sprite	3.20
tomatensap / appelsap	3.50
homemade ice-tea	4.00
tonic fever tree	4.50
fruitsap vers	6.50
primus / alcoholvrij bier	3.50
tongerlo blond / donker	4.60
duvel / tongerlo prior	5.20
peroni Italy	5.00
bellavista 'bomba bionda' sterk blond 9°	4.40

## SUGGESTIES

<b>ZUPPA DI PESCE</b> vissoep met zeevruchten, vongole & bruschetta tomaat	14.00
<b>CAPELANTE</b> gegratineerde St.Jakobs & zeevruchten	22.00
<b>CROCCHETTE TARTUFO &amp; BRIE</b> kroketjes van truffel & brie	15.00
---	
<b>RENE DI VITELLO</b> krokant gebakken kalfsniertjes, graantjesmosterd, gegrilde groenten & patat 'al forno'	24.00
<b>BRANZINO</b> filet van zeebaars, salsa van tomaat, kappertjes, pasta pomodoro	27.00
<b>RIGATONI PUTTANESCA</b> pittige pasta met ansjovis, olijven, look & chili	18.50
---	
<b>TARTUFO</b> italiaanse ijs-specialiteit met chocolade	9.00

## SCHAALDIERENSUGGESTIES


<b>CREUSES</b> (6 stk.)	22.00
<b>KREEFT</b> (300gr ½ of 600gr.) gegrild met look of 'Bellevue' - vers uit ons homarium	28.00 / 48.00
<b>KONINGSKRAB</b> gebakken / kruidenboter / look	30.00 / 58.00

## LUNCH ( keuze vg / hg & koffie\* ) 28.50

**ZUPPA DI PESCE**  
vissoep met zeevruchten, vongole & bruschetta van tomaat

**CROCCHETTE TARTUFO & BRIE**  
kroketjes van truffel & brie

**AGNELOTTI DEL PLIN**  
Piemontese vlees gevulde mini ravioli, salieboter & parmezaan

**RAVIOLI 5 FORMAGGI**   
ravioli 5 kazen

**LASAGNE AL SALMONE**  
lasagne van zalm & spinazie

**RISOTTO CON POLLO**  
risotto met kip, champignons & parmezaan

\*café glacé espresso of koffie

## 8 VINO BIANCO

### BELLAVISTA huiswijn

E'GOT igt, trebbiano rubicone, emilia romangna  
intense geur van tropische vruchten met een afgeronde,  
frisse smaak

glas	4.60
50cl	17.00
fles	24.50

### LA RUSTIA docg, piemonte

complexe, mineralige gastronomische wijn van de  
erbaluce druif, topper !

**3 bicchieri in gambero rosso**

glas	6.00
50cl	22.00
fles	32.00

**ORVIETO** Amabile halfzoete witte wijn glas 6.00

**PINOT GRIGIO** il tasso igt,ronco dei tassi, friuli26.00  
aroma van rijpe peer, perzik en fruit, fris nazuurtje

**SOAVE** classico 'bolla', veneto 26.00  
frisse, elegante soave, met delicate aroma's van bloemen,  
exotisch fruit en honing, goede body, mooi in balans en  
een lange afdronk

**VERDICCHIO castelli di Jesi** DOCG classico riserva 32.00  
geweldige wijn, gerijpt deels op inox en houten vaten en 1  
jaar op fles, impressies van citrus, bloemen en rijp wit fruit  
**3 bicchieri in gambero rosso**

**PINOT BIANCO** 'dellago', alto adige 36.00  
Exotisch –en citrusfruit met diepgang en kracht  
**3 bicchieri in gambero rosso**

**GAVI DI GAVI** docg 'ca bianca' barolo, piemonte32.00  
veel classe en elegantie gemaakt van de cortese druif  
**1 bicchieri in gambero rosso**

**MASSOLINO CHARDONNAY**, Piemonte 40.00  
prachtige Chardonnay gevinifieerd door één van de  
topkelders uit Barolo, goudgeel van kleur, herkenbaar  
Chardonnay in de neus: boter, toasty, wit fruit, iets vanille.  
De druiven worden met de hand geoogst, vergisting gebeurt in  
eiken barriques, Na de botteling liggen de flessen minimaal 6  
maanden in de kelder.

**SANCERRE**, 'croix du roy', (frankrijk) 46.00  
klassieker op z'n best, mooie zachte zuren,  
fruit en mineralen  
**parker 91/100**

## VINO ROSATO

### BELLAVISTA huiswijn

E'GOT igt rosato rubicone, emilia romangna  
afgeronde harmonische smaak met hints van bosvruchten,

glas	4.60
50cl	17.00
fles	24.50

**MONTE DEL FRA BARDOLINO**, Chiaretto, Veneto 27.50  
maaltijdrosé, heerlijk fris en vol aroma

**SANCERRE**, 'croix du roy', (frankrijk) 55.00  
frisse, soepele en stevige pinot noir

## 4 DI MARE

<b>GAMBERO</b>	28.00
gamba's / look / basilicum / citroenzeste / pasta 'pomodorini' kerstomaat	
<b>SALMONE</b>	25.00
gestoomde zalm / ravioli van scampi / broccoli / kreeftensaus	
<b>MERLUZZO</b>	28.00
gebakken kabeljauw / trostomaat / kervel / trofie pesto	

## 5 CARNI

<b>FILETTO DI MANZO</b>	31.00
filet pur / patat 'al forno' / gegrilde groenten béarnaise / groene peper / champignons / gorgonzola	
<b>FILETTO DI MANZO ROSSINI</b>	33.00
met gebakken ganzenlever	
<b>OSSOBUCCO</b>	28.00
kalfschenkel / gremolata / risotto bianco	
<b>COSTELETTO DI AGNELLO</b>	32.00
lamskroon / zoete korst / asperges / lamsjus / patat 'al forno'	
<b>ANIMELLE DI VITELLO</b>	34.00
krokant gebakken kalfszwezerik / truffelcrème / oesterzwam & ravioli van champignons	
<b>POLLO 'TOSCANA'</b>	24.00
kip / Parmaham / tomaat / mozzarella / salsa pepperoni / patat 'al forno'	
<b>SCALOPINA</b>	26.00
kalfslapje met verse pasta	
'AL LIMONE' - citroen / kappers	
'PIZZAIOLO' - tomaat / look / olijven / kappers	
'MILANESE' - gepaneerd	
'SALTIMBOCCA' - salieboter / parmaham	

**Indien gewenst – vraag naar onze allergenenkaart**

Opgelet – de samenstelling van de gerechten kan wijzigen

## BAMBINI kids

<b>PIZZA margherita</b>	12.00
<b>LASAGNE</b>	14.00
<b>SPAGHETTI AL RAGU</b> bolognaise	13.00
<b>SCALOPINA 'MILANESE'</b> gepaneerd	16.00
<b>SPAGHETTI SCAMPI</b>	16.00

## 6 PIZZE

<b>BELLAVISTA</b>	18.50
parmaham / mascarpone / rucola / mozzarella / tomaat / basilicum	
<b>MARGHERITA</b> 	13.00
mozzarella / tomaat / basilicum	
<b>CAPRESE "DELUXE"</b> 	15.00
kerstomaat / bufelmozzarella / basilicum	
<b>CARPACCIO</b>	18.00
rundsvlees / parmezaan / rucola / tomaat / mozzarella	
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b>	15.50
gekookte ham / spinazie / tomaat / mozzarella / champignons	
<b>TONNO</b>	16.50
tonijn / olijven / kappers / paprika / tomaat / mozzarella	
<b>FRUTTI DI MARE</b>	19.50
zeevruchten	
<b>SCAMPI</b>	18.50
look / rucola / tomaat / mozzarella	
<b>KONINGSKRAB</b>	30.00
look / kruiden / rucola / tomaat / mozzarella	
<b>SÜDTIROL SPEK</b>	17.00
gerookt spek / ei / ajuin / tomaat / mozzarella	
<b>AL RAGU</b>	15.50
bolognaise / tomaat / mozzarella / basilicum	
<b>PEPPERONI</b>	16.50
pikante salami / look / tomaat / ajuin / buffelmozzarella	
<b>CALZONE</b>	17.00
tomaat / champignons / pikante salami / champignons / mozzarella	
<b>4 FORMAGGI</b> 	17.00
pecorino / gorgonzola / mozzarella / taleggio / tomaat	
<b>PUGLIESE</b> 	14.50
ajuin / mozzarella / tomaat / ei	
<b>VERDURE GRIGLIA con RICOTTA</b> 	15.50
gegrilde groenten / aubergine / tomaat / ricotta	
<b>PIZZA PAZZA</b>	18.00
½ calzone / ½ pizza Bellavista	
<b>NAPOLI</b>	15.00
ansjovis / kappertjes / olijven	
<b>BIANCA ZUCCHINI</b> 	16.00
gegrilde courgette / artisjok / ricotta / lente-ui / tomaat / mozzarella	
<b>BIANCA SPEK</b>	18.00
witte pizza / spek / look / paprika / ajuin / mozzarella / gemalen kaas	

## 7 DOLCI

DOLCI 'BELLAVISTA' proeverij van dessertjes	11.00
ZABAGLIONE sabayon / vanille-ijs	12.00
TIRAMISU	9.00
CRÈME BRÛLÉE	9.00
PANNA COTTA framboos	9.00
DAME BLANCHE	9.00
CAFÉ GLACE ESPRESSO	9.00
TRIO SORBET mango/zwarte bes/ citroen	9.00

## CAFFE & TE

'illy'	3.50
espresso / doppio	3.50 / 4.50
ristretto	3.50
cappuccino	4.00
latte macchiato	4.00
caffè corretto (grappa / sambuca)	7.00
italiaanse koffie (amaretto)	9.00
ierse koffie (jameson)	9.00
franse koffie (grand marnier)	9.00
martini espresso cocktail	10.00
thee kannetje - <b>café couture</b>	5.90
english breakfast (zwart) biologisch	
green joongjak biologisch	
sencha lemonade (groene thee - zeste citroen)	
sexy pomegranate (fruit thee - appel/hibiscus)	
wicked rooibos(rooibos//bloedappelsien)	
tender camomile (kamillebloesem -cafeïnevrij)	
ginger freshness (kruidenthee - citroengras/gember)	
verse munt	6.50

## DIGESTIVO

grappa nonino moscato	8.50
grappa tradizionale antica cuvée nonino	11.00
amaro averna	6.50
amaro quintessentia di nonino	8.00
limoncello piemme	7.50
amaretto lazzaroni / sambucca lazzaroni	8.00
baileys / cointreau / grand marnier	8.00
armagnac / calvados	9.00
cognac vsop	10.00
j&b / johnnie walker red / black	8.50 / 11.00
jack daniels / chivas / jameson / four roses	8.50
glenfiddich 12y	12.00


## VINI DA DESSERT

moscato apianae doc molise - dessertwijn	9.50
<b>2 bicchieri in gambero rosso</b>	

## 1 PRIMI

TARTARE DI MANZO	17.00
tartaar van runds / lenteui / kappers / buffelmozzarella / crostini / zwarte olijf	
CARPACCIO DI MANZO	17.00
rundscarpaccio / rucola / citroen / olijfolie / parmezaan	
+ GANZENLEVER & TRUFFEL	23.00
CAPELANTE	22.00
st.jacobsvruchten kort gegrild / oesterzwam / rucola	
VITELLO TONNATO	19.00
kalfsvlees / tonijnmayo / wilde kappers	
CROCHETTE	
kaaskroketjes  / peterselie / citroen	15.00
garnaalkroketjes	17.50
gemengd	17.00
MOZZARELLA 'CAPRESE' 	17.00
buffelmozzarella / balsamico / tomaat / basilicum	
+ PARMHAM	19.00
BELLAVISTA 'MISTO'	20.00
proeverij van verschillende voorgerechten	
CAESAR SALAD	17.00 / 23.00
kip / spekjes / kaas / ansjovis dressing	

## 2 MINESTRE / ZUPPA

ZUPPA DI POMODORI tomatenroomsoep 	9.00
---	------

## 3 PASTA & RISOTTO

	vg / hg
MISTO DI PASTA	22.00
ravioli, cannelloni, lasagne, spaghetti	
TAGLIOLINI 'DI MARE'	20.00 / 28.00
TAGLIOLINI SCAMPI	20.00 / 27.00
TAGLIOLINI FUNGHI champignons 	16.00 / 19.00
SPAGHETTI POMODORINI kerstomaat 	14.00/18.00
SPAGHETTI VONGOLE	21.00 / 28.00
TROFIE PESTO 	15.00 / 18.00
SPAGHETTI AGLIO OLIO look / chili 	15.00 / 18.00
SPAGHETTI AL RAGU 'bolognaise'	16.00 / 19.00
CANNELLONI AL RAGU	16.00 / 19.00
CANNELLONI SPINACI RICOTTA 	15.00 / 18.00
SPAGHETTI CARBONARA	16.00 / 19.00
PENNE ALL'ARRABBIATA 	15.00 / 18.00
PENNE GAMBA tomaat/look/peperoncino	22.00 / 29.00
LASAGNE AL RAGU	19.00
LASAGNE VEGETARIANO 	17.50
RISOTTO AI FUNGHI champignons 	16.00 / 19.00
RISOTTO 'DI MARE' zeevruchten	21.00 / 28.00