

## 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  
boeket van rijpe vruchten met licht pittige toets 28.00

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

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

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

**LA FONTE**, montecucco sangiovese DOCG, toscane 37.00  
Sublieme wijn, granaatrode kleur, boeket van geconfectieerd rood fruit, kruiden en florale tonen, 12 maanden eikrijping, aroma's van Brunello. In de mond diep intens rood fruit, heel mooie typische Sangiovese-zuurtjes maar zeer aangename fruitige tannines afgerond met een sappige finale!  
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

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

**BAROLO** docg '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

## APERERO & 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
negroni cocktail (martini/gin/campari)	10.00
mocktail	11.00

### 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>ASPERGESOEP</b> mascarpone & bruschetta van tomaat	10.00
<b>SALADE SCAMPI &amp; GEROOKTE ZALM</b> asperges / dilledressing	21.00 / 28.00
<b>KROKETJES VAN ZALM EN ASPERGES</b> lenteslaatje & citroen	17.00
---	
<b>ASPERGES 'OP Z'N VLAAMS'</b> vg	19.00 / hg 26.00
<b>GEGRILDE ZWAARDVIS 'AL LIMONE'</b> duo asperges / verse pasta	29.00
<b>PIZZA 'BIANCA' SALMONE</b> gerookte zalm / rucola / duo asperges	18.00
<b>'CHEESECAKE'</b> ricotta & frambozen	10.00

## SCHAALDIERENSUGGESTIES

<b>CREUSES</b> (6 stk.)	22.00
<b>KREEFT</b> (300gr ½ of 600gr.) gegrild met look of 'Bellevue' - <b>vers uit ons homarium</b>	28.00 / 48.00
<b>KONINGSKRAB</b> gebakken / kruidenboter / look	32.00 / 60.00

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

<b>ASPERGESOEP</b> mascarpone & bruschetta van tomaat
<b>KROKETJES VAN ZALM &amp; ASPERGES</b> lenteslaatje & citroen
<b>CARPACCIO VAN GEROOKTE ZALM</b> yoghurtdressing & duo van asperges
<b>FILET VAN SARDINES</b> alla pizzaiola & verse pasta
<b>SPEENVARKEN KOTELET</b> spekjesroom, oesterzwam & patat 'al forno'
<b>RISOTTO DUO ASPERGES</b> 

\*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, friuli 26.00  
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, piemonte 32.00  
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.

## 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

**UMBRIA ROSATO** Briziarelli 'Sagrantino', Umbria 27.50

## 4 DI MARE

<b>GAMBERO</b>	30.00
gamba's / look / basilicum / citroenzeste / pasta 'pomodorini' kerstomaat	
<b>SALMONE</b>	27.00
gestoomde zalm / ravioli van scampi / broccoli / kreeftensaus	
<b>MERLUZZO</b>	29.00
gebakken kabeljauw / salsa van tomaat / patat 'al forno'	
<b>TONNO ALLA PUTTANESCA</b>	29.00
gegrilde tonijn / licht pikant / croutons / patat 'al forno'	

## 5 CARNI

<b>FILETTO DI MANZO</b>	33.00
filet pur / patat 'al forno' / gegrilde groenten béarnaise / groene peper / champignons / gorgonzola	
<b>FILETTO DI MANZO ROSSINI</b>	36.00
met gebakken ganzenlever	
<b>OSSOBUCCO</b>	28.00
kalfschenkel / gremolata / risotto bianco	
<b>COSTELETTO DI AGNELLO</b>	33.00
lamskroon / zoete korst / asperges / lamsjus / patat 'al forno'	
<b>ANIMELLE DI VITELLO</b>	35.00
krokant gebakken kalfszwezerik / truffelcrème / oesterzwam & ravioli van champignons	
<b>POLLO 'TOSCANA'</b>	25.00
kip / Parmaham / tomaat / mozzarella / salsa pepperoni / patat 'al forno'	
<b>SCALOPINA</b>	27.00
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</b> margherita	12.00
<b>LASAGNE</b>	14.00
<b>SPAGHETTI AL RAGU</b> bolognaise	14.00
<b>SCALOPINA 'MILANESE'</b> gepaneerd	16.00
<b>SPAGHETTI SCAMPI</b>	16.00

## 6 PIZZE

<b>BELLAVISTA</b>	20.00
parmaham / mascarpone / rucola / mozzarella / tomaat / basilicum	
<b>MARGHERITA</b> 	14.00
mozzarella / tomaat / basilicum	
<b>CAPRESE "DELUXE"</b> 	16.00
kerstomaat / bufelmozzarella / basilicum	
<b>CARPACCIO</b>	19.00
rundsvlees / parmezaan / rucola / tomaat / mozzarella	
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b>	17.00
gekookte ham / spinazie / tomaat / mozzarella / champignons	
<b>TONNO</b>	18.00
tonijn / olijven / kappers / paprika / tomaat / mozzarella	
<b>FRUTTI DI MARE</b>	22.00
zeevruchten	
<b>SCAMPI</b>	22.00
look / rucola / tomaat / mozzarella	
<b>KONINGSKRAB</b>	32.00
look / kruiden / rucola / tomaat / mozzarella	
<b>SÜDTIROL SPEK</b>	18.00
gerookt spek / ei / ajuin / tomaat / mozzarella	
<b>AL RAGU</b>	17.00
bolognaise / tomaat / mozzarella / basilicum	
<b>PEPPERONI</b>	18.00
pikante salami / look / tomaat / ajuin / buffelmozzarella	
<b>CALZONE</b>	20.00
tomaat / champignons / pikante salami / champignons / mozzarella	
<b>4 FORMAGGI</b> 	19.00
pecorino / gorgonzola / mozzarella / taleggio / tomaat	
<b>PUGLIESE</b> 	16.00
ajuin / mozzarella / tomaat / ei	
<b>VERDURE GRIGLIA con RICOTTA</b> 	18.00
gegrilde groenten / aubergine / tomaat / ricotta	
<b>PIZZA PAZZA</b>	20.00
½ calzone / ½ pizza Bellavista	
<b>NAPOLI</b>	17.00
ansjovis / kappertjes / olijven	
<b>BIANCA ZUCCHINI</b> 	17.00
gegrilde courgette / artisjok / ricotta / lente-ui / tomaat / mozzarella	
<b>BIANCA SPEK</b>	19.00
witte pizza / spek / look / paprika / ajuin / mozzarella / gemalen kaas	

## 7 DOLCI

DOLCI 'BELLAVISTA' proeverij van dessertjes	12.00
ZABAGLIONE sabayon / vanille-ijs	13.00
TIRAMISU	10.00
CRÈME BRÛLÉE	9.00
PANNA COTTA framboos	9.00
DAME BLANCHE	10.00
CAFÉ GLACE ESPRESSO	10.00
TRIO SORBET mango/zwarte bes/ citroen	10.00
DAI DAI italiaanse ijspralines (3 stuks)	7.20
KINDERIJSJE	6.00

## CAFFE & TE

'illy'	3.50
espresso / doppio	3.50 / 4.50
ristretto	3.50
cappuccino / 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 TONNO	18.00
tartaar van tonijn / 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	20.00
kalfsvlees / tonijnmayo / wilde kappers / rucola	
CROCHETTE	
kaaskroketjes  / peterselie / citroen	16.00
garnaalkroketjes	18.00
gemengd	17.00
MOZZARELLA 'CAPRESE' 	17.00
buffelmozzarella / balsamico / tomaat / basilicum	
+ PARMHAM	19.00
BELLAVISTA 'TRIO'	22.00
vitello tonnato / carpaccio truffel & ganzenlever mozzarella caprese & Parmham	
CAESAR SALAD	19.00 / 24.00
kip / spekjes / kaas / ansjovis dressing	

## 2 MINESTRE / ZUPPA

ZUPPA DI POMODORI tomatenroomsoep 	10.00
---	-------

## 3 PASTA & RISOTTO

	vg / hg
MISTO DI PASTA	24.00
ravioli, cannelloni, lasagne, trofie pesto	
TAGLIOLINI 'DI MARE'	22.00 / 29.00
TAGLIOLINI SCAMPI	21.00 / 28.00
TAGLIOLINI FUNGHI champignons 	16.00 / 19.00
SPAGHETTI POMODORINI kerstomaat 	16.00/19.00
SPAGHETTI VONGOLE	22.00 / 29.00
TROFIE PESTO 	16.00 / 19.00
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	18.00 / 21.00
PENNE ALL'ARRABBIATA 	16.00 / 19.00
RIGATONI ALLA PUTTANESCA	16.00 / 19.00
LASAGNE AL RAGU	20.00
LASAGNE VEGETARIANO 	19.00
RISOTTO AI FUNGHI champignons 	18.00 / 22.00
RISOTTO 'DI MARE' zeevruchten	22.00 / 29.00