

9 VINO ROSSO

BELLAVISTA huiswijn

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

glas	5.00
50cl	19.00
fles	27.00

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, 'le caleselle' santi, veneto 33.50
boeket van rijpe vruchten met licht pittige toets

LA MIA ARTE 'NERO D'AVOLA' sicilia 33.00

CHIANTI docg 'fattoria dianella', toscana 35.00
nieuwe hype van de regio vinci, superlekker

MONTEPULCIANO d'abruzzo 'zaccagnini', abruzzo 35.00
veel fruittoetsen, fijne vanille, lekkere afdronk
2 bicchieri in gambero rosso

LA FONTE, montecucco sangiovese DOCG, toscane 40.50
Sublieme wijn, granaatrode kleur', boeket van geconfijt 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 tanines afgerond met een sappige finale!
2 bicchieri in gambero rosso

RIPASSO solano DOC vallpolicella classico, veneto 39.00
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, 'Giovanni Rosso', 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 87.00
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

APERIO & SPUMANTI

'BELLAVISTA' franciacorta '(37.5cl / 3 glazen)	40.50
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
negrini 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

MISTO mix 20.00
gegrilde groenten / caprese / parma / bruschetta / grissini / taleggio / calamari

BRUSCHETTA (fris 2 pers.) 14.00
gegrild brood / tomaten / olijfolie / rode ajuin / basilicum / look

BRUSCHETTA 'AL FORNO' (warm 2 pers.) 17.00
brood / tomaten / mozzarella / rode ajuin / basilicum / look

BRUSCHETTA MIX (fris & warm) 16.00

BEVE

water plat / bruis - 25 cl / 50 cl	3.30 / 6.20
san pellegrino / aqua panna 100 cl	10.00
coca cola / zero / ice-tea / orangina / sprite	3.30
tomatensap / appelsap	3.60
homemade ice-tea	4.00
tonic fever tree	4.60
fruitsap vers	6.50
primus / alcoholvrij bier	3.60
duvel / tongerlo prior tripel	5.40
peroni Italy	5.20
bellavista 'bomba bionda' sterk blond 9°	4.60
'bomba rossa' sterk kriek 8° zonder suiker	4.60
bellavista 'cinque' licht blond 5°	4.20

SUGGESTIES

SINT-JACOBSNOOT GEGRATINEERD saus van witte wijn	23.00
TRUFFEL/BRIE KROKETJES seizoensslaasje	17.00
VISSOEP zeevruchten, vongole & bruschetta van tomaat	13.00

KALFSNIERTJES krokant gebakken, mosterd, gegrilde groenten & 'patat al forno'	27.00
SKREI gebakken met pestoroom, trostomaat & verse pasta pomodori	29.00
PIZZA 'BIANCA' GORGONZOLA ansjovis, gorgonzola, kappertjes, olijven, look & rucola	18.00
TARTUFO CHOCOLADE	10.00

SCHAALDIERENSUGGESTIES

CREUSES (6 stk.)	22.00
KREEFT (300gr ½ of 600gr.) gegrild met look of 'Bellevue' - vers uit ons homarium	29.00 / 49.00

LUNCH (keuze vg / hg & koffie*) 29.50


TRUFFEL/BRIE KROKETJES
seizoensslaasje

AGNOLOTTI AL TARTUFO
crème van truffel

VISSOEPJE
zeevruchten, vongole & bruschetta van tomaat

INVOLTINI VAN KALF
gegrilde groenten, pesto, tomaat, salsa pizzaiola & 'patat al forno'

'PESCE DI MARE'
zalm, victoriabaars, zeevruchten, kerstomaat, gnocchi & witte wijn

RAVIOLI 4 KAZEN 
gegratineerd met rucola

*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	5.00
50cl	19.00
fles	27.00

LA RUSTIA docg, piemonte
complexe, mineralige gastronomische wijn van de erbaluce druif, topper !
3 bicchieri in gambero rosso

glas	6.50
50cl	23.00
fles	33.00

ORVIETO Amabile halfzoete witte wijn glas 6.00

PINOT GRIGIO il tasso igt, ronco dei tassi, friuli 32.00
aroma van rijpe peer, perzik en fruit, fris nazurtje

SOAVE classico 'bolla', veneto 32.00
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 33.50
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 40.00
Exotisch –en citrusfruit met diepgang en kracht
3 bicchieri in gambero rosso

GAVI DI GAVI docg 'ca bianca' barolo, piemonte 34.00
veel classe en elegantie gemaakt van de cortese druif
1 bicchieri in gambero rosso

MASSOLINO CHARDONNAY, Piemonte 49.00
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	5.00
50cl	19.00
fles	27.00

MONTE DEL FRA BARDOLINO, Chiaretto, Veneto 30.00
maaltijdrosé, heerlijk fris en vol aroma

UMBRIA ROSATO Briziarelli 'Sagrantino', Umbria 30.00

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

4 DI MARE

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

5 CARNI

FILETTO DI MANZO	33.00
filet pur / patat 'al forno' / gegrilde groenten / béarnaise / groene peper / champignons / gorgonzola	
FILETTO DI MANZO ROSSINI	38.00
met gebakken ganzenlever	
OSSOBUCCO	29.00
kalfschenkel / gremolata / risotto bianco	
COSTELETTO DI AGNELLO	33.00
lamskroon / zoete korst / asperges / lamsjus / patat 'al forno'	
POLLO 'TOSCANA'	26.00
kip / Parmaham / tomaat / mozzarella / salsa pepperoni / patat 'al forno'	
SCALOPINA	28.00
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

PIZZA margherita	13.00
LASAGNE	14.00
SPAGHETTI AL RAGU bolognaise	14.00
SCALOPINA 'MILANESE' gepaneerd	17.00
SPAGHETTI SCAMPI	17.00

6 PIZZE

BELLAVISTA	21.00
parmaham / mascarpone / rucola / mozzarella / tomaat / basilicum	
MARGHERITA 	15.00
mozzarella / tomaat / basilicum	
CAPRESE "DELUXE" 	17.00
kerstomaat / bufelmozzarella / basilicum	
CARPACCIO	20.00
rundsvlees / parmezaan / rucola / tomaat / mozzarella	
PROSCIUTTO & FUNGHI	18.00
gekookte ham / spinazie / tomaat / mozzarella / champignons	
TONNO	19.00
tonijn / olijven / kappers / paprika / tomaat / mozzarella	
FRUTTI DI MARE	23.00
zeevruchten	
SCAMPI	23.00
look / rucola / tomaat / mozzarella	
KONINGSKRAB	34.00
look / kruiden / rucola / tomaat / mozzarella	
SÜDTIROL SPEK	19.00
gerookt spek / ei / ajuin / tomaat / mozzarella	
AL RAGU	18.00
bolognaise / tomaat / mozzarella / basilicum	
PEPPERONI	19.00
pikante salami / look / tomaat / ajuin / buffelmozzarella	
CALZONE	21.00
tomaat / champignons / pikante salami / champignons / mozzarella	
4 FORMAGGI 	20.00
pecorino / gorgonzola / mozzarella / taleggio / tomaat	
PUGLIESE 	16.00
ajuin / mozzarella / tomaat / ei	
VERDURE GRIGLIA con RICOTTA 	19.00
gegrilde groenten / aubergine / tomaat / ricotta	
PIZZA PAZZA	21.00
½ calzone / ½ pizza Bellavista	
NAPOLI	17.00
ansjovis / kappertjes / olijven	
BIANCA ZUCCHINI 	19.00
gegrilde courgette / artisjok / ricotta / lente-ui / tomaat / mozzarella	
BIANCA SPEK	20.00
witte pizza / spek / look / paprika / ajuin / mozzarella / gemalen kaas	

GLUTENVRIJ + 3.5 euro

7 DOLCI

DOLCI 'BELLAVISTA' proeverij van dessertjes	12.00
ZABAGLIONE 'BOMBA ROSSA' kriek / 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)	7.50
KINDERIJSJE	7.00

CAFFE & TE

'illy'	3.60
doppio	4.60
ristretto	3.60
cappuccino / latte macchiato	4.20
caffè corretto (grappa / sambuca)	7.50
italiaanse koffie (amaretto)	10.00
ierse koffie (jameson)	10.00
franse koffie (grand marnier)	10.00
martini espresso cocktail	11.00
thee kannetje - café couture	6.00
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 -caféïnevrij)	
ginger freshness (kruidenthee - citroengras/gember)	
verse munt	6.80

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
2 bicchieri in gambero rosso	

1 PRIMI

TARTARE DI TONNO	19.00
tartaar van tonijn / lenteui / kappers / buffelmozzarella / crostini / zwarte olijf	
CARPACCIO DI MANZO	19.00
rundscarpaccio / rucola / citroen / olijfolie / parmezaan	
+ GANZENLEVER	24.00
CAPELANTE	23.00
st.jacobsvruchten kort gegrild / oesterzwam / rucola	
VITELLO TONNATO	23.00
kalfsvlees / tonijnmayo / wilde kappers / rucola	
CROCHETTE	
kaaskroketjes  / peterselie / citroen	16.00
garnaalkroketjes	18.00
gemengd	17.00
MOZZARELLA 'CAPRESE' 	18.00
buffelmozzarella / balsamico / tomaat / basilicum	
+ PARMHAM	21.00
BELLAVISTA 'TRIO'	23.00
vitello tonnato / carpaccio met ganzenlever / mozzarella caprese & Parmham	
CAESAR SALAD	20.00 / 26.00
kip / spekjes / kaas / ansjovis dressing	

2 MINESTRE / ZUPPA

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

3 PASTA & RISOTTO

	vg / hg
MISTO DI PASTA	25.00
ravioli, cannelloni, lasagne, trofie pesto	
TAGLIOLINI 'DI MARE'	23.00 / 30.00
TAGLIOLINI SCAMPI	22.00 / 29.00
TAGLIOLINI FUNGHI champignons 	17.00 / 20.00
SPAGHETTI POMODORINI kerstomaat 	17.00/20.00
SPAGHETTI VONGOLE	23.00 / 30.00
TROFIE PESTO 	17.00 / 20.00
SPAGHETTI AGLIO OLIO look / chili 	16.00 / 19.00
SPAGHETTI AL RAGU 'bolognaise'	17.00 / 20.00
CANNELLONI AL RAGU	17.00 / 20.00
CANNELLONI SPINACI RICOTTA 	16.00 / 19.00
SPAGHETTI CARBONARA	18.50 / 23.00
PENNE ALL'ARRABBIATA 	17.00 / 20.00
RIGATONI ALLA PUTTANESCA	17.00 / 20.00
LASAGNE AL RAGU	21.00
LASAGNE VEGETARIANO 	20.00
RISOTTO AI FUNGHI champignons 	19.00 / 23.00
RISOTTO 'DI MARE' zeevruchten	23.00 / 30.00