



Willkommen im Casa Bellucci.

Wir laden Sie ein, die Essenz der italienischen Küche in ihrer schönsten Form neu zu entdecken. Mit einer Speisekarte, die traditionelle Rezepte mit moderner Raffinesse verbindet, schaffen wir ein Genusserlebnis, das alle Sinne anspricht. Unsere Gerichte werden ausschließlich aus sorgfältig ausgewählten, hochwertigen Zutaten zubereitet, um jedem Gast ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Zertifizierte Qualität – nachhaltig und halal

---

Wir legen größten Wert auf die Qualität und Herkunft unserer Zutaten. Unser Rindfleisch stammt aus nachhaltiger, zertifizierter Produktion und erfüllt höchste Halal-Standards, um den Bedürfnissen unserer Gäste gerecht zu werden. Auch unser Fisch, darunter Thunfisch in Sashimi-Qualität und Doraden aus andalusischer Aquakultur, wird streng kontrolliert und stammt aus umweltschonenden Verfahren.

---

Jede Zutat spiegelt unser Engagement für Qualität, Nachhaltigkeit und Authentizität wider – für ein kulinarisches Erlebnis, das nicht nur schmeckt, sondern überzeugt.

Guten Appetit!

Ihr Gastgeber Adriano Hess



## APERITIF & COCKTAILS

<b>Champagner</b>	0,1l	18,00 €
<b>Crémant</b>	0,1l	10,00 €
<b>Prosecco</b>	0,1l	9,00 €

<b>Negroni</b>		16,00 €
<b>Piña Colada</b>		15,00 €
<b>Classic Mojito</b>		15,00 €
<b>Margarita</b>		15,00 €
<b>Cosmopolitan</b>		15,00 €
<b>Porn Star Martini</b>		15,00 €
<b>Espresso Martini</b>		15,00 €

<b>Aperol Spritz</b>		13,00 €
Aperol, Prosecco, Soda Water		

<b>Limoncello Spritz</b>		13,00 €
Limoncello, Prosecco, Soda Water und frische Limette		

<b>Lillet Wild Berries</b>		14,50 €
Lillet Vermouth, Crémant, Beeren – mit Soda oder Tonic Water		

<b>Mimosa</b>		18,00 €
Champagner, Orangensaft		

<b>Velvet Mandarine</b>		14,50 €
Amalfi Zitrone, Mandarine, Crémant, Soda Water		

<b>Bellucci Funky Pink</b>		14,50 €
Grapefruit, Rhabarber, Crémant, Soda Water		

<b>Hugo</b>		13,00 €
St. Germain Elderflower Likör, Gin, Prosecco, frische Limette, Soda Water, Minze		

## ALKOHOLFREI NON-ALCOHOLIC

<b>Bellucci Florale</b>		11,00 €
Martini Bianco alkoholfrei, Holundersirup, Fevertree Tonic Water		

<b>Hugo Florale</b>		11,00 €
Holundersirup, frische Minze, Ginger Ale		

# BELLUCCI'S SIGNATURE ANTIPASTI

## MARE

Caviar „Edition Bellucci“ 65,00 € / 95,00 € / 185,00 €

**Kaviardose auf Eis: 30g / 50g / 100g**  
**Kaviar Select Malossol mit Blinis,**  
**Crème Fraîche und Schalotten**

*Caviar tin on ice: 30g / 50g / 100g*  
*Caviar Select Malossol with blinis,*  
*crème fraîche and shallots*

Ostriche 18,00 € / 34,00 €

**Krystale Austern, Ponzu 3 Stk / 6 Stk**

*Krystale oysters, Ponzu 3 Pcs / 6 Pcs*

Ceviche di Mare 24,50 €

**Ceviche vom frischen Doradenfilet**  
**mit Garnelen und Mango**

*Ceviche of fresh gilthead seabream*  
*fillet with prawns and mango*

Aragosta e Sashimi 29,50 €

**Hummer vom Grill nach katalanischer Art**  
**und Thunfisch-Sashimi mit Avocado**

*Catalan-style grilled lobster and*  
*tuna sashimi with avocado*

Tonno Sashimi su Chili e  
Avocado Mousse

19,50 €

**Thunfisch-Sashimi Scheiben in  
Chili-Avocado-Mousse**

*Slices of tuna sashimi in chili-avocado mousse*

Tartare di Salmone

17,50 €

**Frischer Lachstatar von \*Label  
Rouge\* mit Avocado-Sojasauce**

*Fresh salmon tartare from \*Label  
Rouge\* with avocado soy sauce*

Tartare di tonno con  
stracciatella di burrata

21,00 €

**Thunfisch-Mangotartar mit Burratta-Stracciatella**

*Tuna and mango tartare with burratta stracciatella*

## VERDE

Burrata e Barbabietola

21,00 €

**Frischer Burrata-Käse aus der Region  
Murge auf Rote-Bete-Carpaccio**

*Fresh burrata cheese from the Murge  
region on beetroot carpaccio*

Asparagi Tempura

14,50 €

**Grüner Spargel im Tempurateig**

*Green asparagus in tempura batter*

Tartare di Barbabietola

15,50 €

**Avocado-Rote-Bete-Tartar, vegan**

*Avocado beetroot tartare, vegan*

# TERRA

Carpaccio di Wagyu 22,50 €  
**Wagyu-Carpaccio mit japanischen  
Enoki-Pilzen und Trüffel**  
*Wagyu carpaccio with Japanese enoki  
mushrooms and truffle*

Tataki di Manzo 26,50 €  
**Beef Tataki mit Ponzu-Sauce und  
Frühlingszwiebeln, kalt serviert**  
*Beef Tataki with ponzu sauce and  
spring onions, served cold*

Wagyu Tartare Classico 24,50 €  
**Klassisches Wagyu-Rindertatar mit  
Sauerteigbrot und Trüffel**  
*Classic Wagyu beef tartare with  
sourdough bread and truffle*

Brioche al Wagyu 26,50 €  
**Brioche mit gebratenen Austernpilzen  
und Wagyu-Flankensteak**  
*Brioche with sautéed oyster mushrooms  
and Wagyu flank steak*

Sfogliatina di Vitello con Spuma  
di Tonno e Capperi 19,00 €  
**Dünnes Kalbfleisch mit Kapern  
und Thunfischcreme**  
*Thin veal slices with capers and tuna cream*

Degustazione Bellucci 26,50 €  
**Carpaccio, Vitello Tonnato, Büffelmozzarella  
und grüner Spargel im Tempurateig**  
*Carpaccio, Vitello Tonnato, buffalo mozzarella  
and Green asparagus in tempura batter*

## PASTA

Rigatoni al Ruinart Champagne 75,00 €  
con Caviale e Foglia d'Oro

**Rigatoni in Ruinart-Champagner-Buttersofse mit Kaviar und Blattgold**

*Rigatoni with Ruinart Champagne butter sauce, caviar, and gold leaf*

Tagliolini al Tartufo Nero 26,00 €

**Frische Tagliolini mit flambiertem Parmesan und schwarzem Trüffel**

*Fresh tagliolini, flambéed in parmesan loaf with black truffle*

Linguine con Aragosta 35,00 €

**Linguine mit 1/2 kanadischem Hummer in Cherrytomatensauce**

*Linguine with 1/2 Canadian lobster in cherry tomato sauce*

Linguine al Limone e 32,00 €

Burro con Caviale

**Linguine in Zitronen-Buttersauce mit Kaviar**

*Linguine in lemon butter sauce with caviar*

Ravioli all'Aragosta 27,50 €

**Lobster-Ravioli gefüllt mit Hummerfleisch, Scampis und frischen Kräutern mit Zucchini-Julienne**

*Lobster ravioli filled with lobster meat, prawns, and fresh herbs with zucchini julienne*

Fettuccine con Funghi e Manzo 26,50 €

**Schmale Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen  
und Austernpilzen in Cognaccrème**

*Thin ribbon noodles with strips of beef fillet  
and oyster mushrooms in cognac cream*

Tagliolini al nero di seppia 24,50 €

con filetto di salmone

**Schwarze Taglioni mit frischem  
Lachsfilet und Cherrytomaten**

*Black taglioni with fresh salmon  
fillet and cherry tomatoes*

Spaghetti alle Vongole Veraci 26,00 €

**Spaghetti mit Venusmuscheln in  
Weißwein-Kräutersauce**

*Spaghetti with clams in white wine and herb sauce*

Linguine Fresche con Scampi e 28,00 €

Pomodoro Ciliegino

**Frische feine Bandnudeln in Cherrytomaten-  
Weißweinsauce und Garnelen**

*Fresh thin ribbon noodles with prawns in  
white wine cherry tomato sauce*

Penne con Cubettini di Manzo, 25,50 €

Champignon e Salsa Pomodoro

**Kurze Nudeln mit Rinderfiletstreifen, frischen  
Champignons in Cherrytomatensauce**

*Short noodles with strips of beef fillet and  
fresh mushrooms in cherry tomato sauce*

# FLAMMKUCHEN

## TARTE FLAMBÉE

Margarita 15,00 €  
**mit geriebenem Büffelmozzarella**  
*with grated buffalo mozzarella*

Bellucci Trüffel 24,00 €  
**mit Crème fraîche, Mozzarella und  
frischem schwarzen Trüffel**  
*with crème fraîche, mozzarella and fresh black truffle*

Mykonos 17,00 €  
**mit Crème fraîche, geriebenem Mozzarella, Feta,  
Oliven, roten Zwiebeln und Datteltomaten**  
*with crème fraîche, grated mozzarella, feta,  
olives, red onions and date tomatoes*

Napoli 19,50 €  
**mit Napoli-Sauce, geriebenem  
Mozzarella, Burrata und Basilikum**  
*with Napoli sauce, grated mozzarella, burrata and basil*

Elsässer 21,00 €  
**mit Crème fraîche, geriebenem Mozzarella,  
Bacon, Zwiebeln und Petersilie**  
*with crème fraîche, grated mozzarella,  
bacon, onions and parsley*



# INSALATE

Insalata di Nizzarda 22,00 €

**Nizzasalat mit frischem Thunfisch-Sashimi,  
Ei, Oliven, Paprika und Zucchini**

*Niçoise salad with fresh tuna sashimi,  
egg, olives, peppers, and zucchini*

Insalata di Valeriana con 18,50 €

Pomodorini, Formaggio  
di Capra Arrosto

**Feldsalat mit Cherrytomaten, Paprika,  
gebratenem Ziegenkäse, in Honig mariniert**

*Lamb's lettuce with cherry tomatoes, peppers,  
roasted goat's cheese, marinated in honey*

Insalata Bellucci con Pollo, 22,00 €

Prosciutto Crudo e Mozzarella

**Gemischter Salat mit gebratenem  
Hähnchenbrustfilet, Parmaschinken  
und Mozzarella**

*Mixed salad with grilled chicken breast  
fillet, Parma ham, and mozzarella*

Insalata di Salmone con 23,00 €

Mandorle e Miele

**Gemischter Salat mit gebratenem Lachs  
und Mandeln, in Honig mariniert**

*Mixed salad with fried salmon and  
almonds, marinated in honey*

Insalata Mari e Monti "Surf'n Turf" 27,50 €

**Gemischtes Salatbouquet mit Rinderfiletstreifen,  
Avocado und gegrillten Scampi**

*Mixed salad bouquet with beef fillet  
strips, avocado, and grilled scampi*

## CARNE

Filetto di Manzo U.S.A. 69,00 €

**Nebraska U.S.A. Premium – Filet vom Grill, dazu Barolo-Rotweinsauce**

*Nebraska U.S.A. premium – fillet from the grill, served with Barolo red wine sauce*

Filetto di Manzo alla Griglia 45,00 €

**Argentinien – Black Angus Rinderfilet vom Grill**

*Argentina – Black Angus grilled beef fillet*

Rossini Royale Foie Gras 65,00 €

**Argentinien – Rinderfilet vom Grill mit Foie Gras, Kartoffel-Trüffel-Püree und 24 Stunden gereifter Madeira-Sauce**

*Argentina – Grilled fillet of beef with foie gras, potato and truffle purée and 24-hour matured Madeira sauce*

Tagliata di Manzo Wagyu Australia 38,00 €

**Australien – Wagyu-Flankensteak auf Rucolabett & Parmesanflocken**

*Australia – Wagyu flank steak on rocket and parmesan flakes*

Surf and Turf Mari e Monti 65,00 €

**Argentinien – Black Angus:  
Filet Mignon und zwei Scampis  
vom Grill, dazu Barolo-Rotweinsauce**

*Argentina – Black Angus: fillet mignon and two  
grilled prawns, with Barolo red wine sauce*

Chateaubriand al Tartufo Nero 110,00 €  
per 2 Persone

**Argentinien – Chateaubriand vom  
Black Angusfilet mit frischer Trüffelpasta  
und Sauce Béarnaise (für zwei Personen)**

*Argentina – Chateaubriand of Black  
Angus beef fillet with fresh truffle pasta  
and Béarnaise sauce (for two persons)*

Filet de Veau à la Royale 34,00 €

**Kalbsmedaillon mit gebratenen  
Morcheln, Kartoffel-Trüffel-Püree und  
24 Stunden gereifter Madeira-Sauce**

*Veal medallion with roasted morels, potato and  
truffle puree and 24-hour matured Madeira sauce*

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert – Unsere Beilagen:

Kartoffel-Trüffel-Püree, frisches Gemüse oder Pommes Frites

Unsere Saucen: Bernaise, Barolo Rotwein, Grüner Pfeffer oder Trüffel

*All meat dishes come with side dishes*

*Choice of sidedishes: truffle-potato-mash, fresh vegetables or french fries*

*Our sauces: bernasie, barolo red wine, green pepper or truffle*

## PESCE

Tonno Teriyaki 38,00 €

**Saku cut Premium – Teriyaki Sashimi-  
Thunfischfilets auf Feldsalat und Avocado creme**

*Saku cut Premium – Teriyaki sashimi tuna  
fillets on lamb's lettuce and avocado cream*

Filetto di Salmone ai Due Sesami 29,50 €

**Lachsfilet von Label Rouge mit zwei  
verschiedenen Sesamsorten auf Gemüse**

*Salmon fillet from Label Rouge with two  
different sesame varieties on vegetables*

Lucioperca con crema di tartufo 27,50 €

**Frisches Zanderfilet, auf der Haut  
gebraten mit Trüffelcremesauce**

*Fresh fillet of pike perch, skin fried  
with truffle cream sauce*

Due Gamberoni Imperiale 45,00 €

su Pasta al Aglio e Olio

**Zwei Riesengarnelen vom Grill mit  
frischer Pasta in Knoblauch und Öl**

*Two grilled king prawns served with  
fresh pasta in garlic and oil*

Scampi per 2 Persone 85,00 €

**1 Pfund Scampi, dazu Cocktailsauce**

*1 pound of scampi with cocktail sauce*

Scampi alla Griglia 38,50 €

**Scampi vom Grill**

*Grilled scampi*

Filetto di Sogliola 45,00 €

**Frische Seezunge**

*Fresh sole fillet*

Orata Fresca del Mediterraneo 38,00 €

**Frische Mittelmeer-Dorade vom Grill**

*Fresh grilled Mediterranean gilthead seabream*

Loup de Mer al Sale per 2 Persone 79,00 €

**Frischer Loup de mer in Salzkruste**

*Fresh Loup de mer in salt crust*

Frischer Fisch des Tages

**Bitte erkundigen Sie sich bei unserem  
Servicepersonal nach unserem Tagesfisch.**

---

Fresh fish of the day

**Please ask our staff for today's fish selection**

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert – Unsere Beilagen:

Kartoffel-Trüffel-Püree, frisches Gemüse oder Pommes Frites

Unsere Saucen: Bernaise, Barolo Rotwein, Grüner Pfeffer oder Trüffel

*All fish dishes come with side dishes*

*Choice of sidedishes: truffle-potato-mash, fresh vegetables or french fries*

*Our sauces: bernasie, barolo red wine, green pepper or truffle*

# DOLCI

Tiramisù	11,00 €
<b>Tiramisù – der Klassiker</b> <i>Tiramisù – the classic</i>	
La Panna Cotta con Salsa Fragole	10,50 €
<b>Panna Cotta mit Erdbeersauce</b> <i>with strawberry sauce</i>	
Soufflé al Cioccolato Caldo e Quenelle di Gelato alla Vaniglia	12,50 €
<b>Schokoladensoufflé mit Vanille-Eis</b> <i>Chocolate soufflé with vanilla ice cream</i>	
Mousse di Mascarpone con Frutti di Bosco	16,50 €
<b>Mascarponecreme mit frischen Beeren</b> <i>Mascarpone cream with fresh berries</i>	
Profiterol Crema Nocciola e Cioccolato Bianco	11,00 €
<b>Windbeutel mit Haselnusscreme und weißer Schokolade</b> <i>Cream puff with hazelnut cream and white chocolate</i>	
New York Cheesecake	12,50 €
<b>New York Cheesecake – der Klassiker</b> <i>New York Cheesecake – the classic</i>	
Mille-Feuille alla Vaniglia e Polvere d'Oro	19,50 €
<b>Blätterteig-Schichten, gefüllt mit Vanillecreme, verfeinert mit Himbeeren und Goldstaub</b> <i>Layers of puff pastry filled with vanilla cream, enhanced with fresh raspberries and gold dust</i>	
Degustazione di Dolci “Bellucci Style” per Due	34,50 €
<b>Eine Auswahl feiner Nachspeisen für zwei Personen</b> <i>A selection of fine desserts for two persons</i>	

# OFFENE WEINE

## WINE BY THE GLASS

### WEISS WHITE

<b>Bianco Sicilia IGT</b> Monte Pietroso, Sizilien	0,2 l	11,00 €
<b>Lugana DOC</b> Venetien	0,2 l	12,00 €
<b>Riesling QbA trocken</b> Weingut Spiess, Rheinhessen	0,2 l	10,00 €
<b>Sauvignon Blanc</b> Domaine Eric Louis, Loire	0,2 l	12,00 €

### ROT RED

<b>Gran Passione Rosso IGT</b> Casa Vinicola Botter, Venetien	0,2 l	10,00 €
<b>Primitivo IGT</b> Monte Pletroso, Apulien	0,2 l	12,00 €
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> Terra Nostra, Abruzzem	0,2 l	10,00 €

### ROSÉ ROSÉ

<b>Côtes de Provence Rosé „Héritage“</b> Estandon, Provence	0,2 l	11,00 €
<b>The Pale</b> Château d'Esclans, Provence	0,2 l	11,00 €

## BIER BEER

<b>1664 Blanc Frankreich Lager</b>	0,25 l	3,50 €
<b>1664 Blanc Frankreich Lager</b>	0,5 l	6,50 €
<b>Erdinger Kristall</b> <i>crystal</i>	Fl. 0,5 l	6,00 €
<b>Erdinger Hefe</b> <i>cloudy</i>	Fl. 0,5 l	6,00 €
<b>Erdinger alkoholfrei</b> <i>alcohol-free</i>	Fl. 0,5 l	6,00 €
<b>Lübzer alkoholfrei</b> <i>alcohol-free</i>	Fl. 0,33 l	4,50 €

## SOFTDRINKS

<b>Coca Cola</b>	0,2l	4,00 €
<b>Coca Cola Zero</b>	0,2l	4,00 €
<b>Fever Tree</b> <i>lemonade</i> Tonic Water; Soda Water; Bitter Lemon; Ginger Ale; Grapefruit; Ginger Beer	0,2l	4,50 €
<b>Vaihinger Säfte</b> <i>juice</i> Apfel; Orange; Rhabarber; Maracuja	0,3l	4,00 €
<b>Saftschorle</b> <i>juice spritzer</i>	0,3l	3,50 €

## WASSER WATER

<b>Aqua Morelli</b> Still; Sprudel <i>still; sparkling</i>	0,2l	4,00 €
<b>Aqua Morelli</b> Still; Sprudel <i>still; sparkling</i>	0,7l	8,50 €

## HEISSGETRÄNKE HOT DRINKS

<b>Espresso</b>	Tasse	3,00 €
<b>Espresso Macchiato</b>	Tasse	3,50 €
<b>Doppelter Espresso</b>	Tasse	5,50 €
<b>Kaffee</b>	Tasse	3,50 €
<b>Cappuccino</b>	Tasse	4,00 €
<b>Latte Macchiato</b>	Glas	4,90 €
<b>Flat White</b>	Tasse	6,00 €
<b>Espresso Corretto</b>	Tasse	8,00 €
<b>Heiße Schokolade</b> <i>hot chocolate</i>	Glas	5,00 €
<b>Chai Latte</b>	Glas	4,50 €
<b>Matcha Latte</b>	Glas	5,50 €
<b>Frischer Minze Ingwer Tee</b> <i>fresh mint ginger tea</i>	Glas	4,50 €
<b>Tee, verschiedene Sorten</b> <i>tea, different types</i>	Tasse	4,00 €
<b>Aufschlag für Hafer-, Mandel- oder Sojamilch</b> <i>Extra charge for oat, almond or soya milk</i>		0,50 €