



# LUNCH MENU

11:00 – 16:00

URBAN BISTRO GALLERY  
SOCIAL DINING



## SOCIAL BITES & SLIDERS

(IDEAL TO SHARE)

### Tuna Tataki 16,00 €

Thunfisch-Tataki, Zitrus, Sesam, leichte Ponzu  
*Tuna tataki, citrus, sesame, light ponzu*

### Vitello Tonnato, Terrace Style 15,00 €

Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern, Zitrone  
*Veal, tuna cream, capers, lemon*

### Classic Bruschetta 9,50 €

Tomate, Basilikum, Olivenöl, Meersalz, geröstetes Brot  
*Tomato, basil, olive oil, sea salt, toasted bread*

### Salmon Avocado Tartar 15,50 €

Lachs-Avocado Tatar mit Zitrusnoten  
*Salmon avocado tartar with citrus notes*

### Tartare di Barbabietola (Vegan) 13,50 €

Avocado-Rote-Bete-Tatar mit Zitrusnoten  
*Avocado-beetroot tartar with citrus notes*

## THE GREEN GALLERY

(BOWLS & SALADS)

### Avocado Edamame Green Bowl (Vegan) 15,00 €

Avocado, Baby-Spinat, Sushi-Reis, Edamame, Gurke, Mango, Yuzu-Limetten-Dressing  
*Avocado, baby spinach, sushi rice, edamame, cucumber, mango, yuzu-lime dressing*

### Tuna Sashimi Bowl 17,50 €

Thunfisch-Tataki, Sushi-Reis, Baby-Spinat, Edamame, Mango-Chili, Yuzu-Dressing  
*Tuna tataki, sushi rice, edamame, mango-chili, yuzu dressing*

### Burrata Nikei Bowl 17,50 €

Cremige Burrata auf Blattsalat mit Mango, Gurke, Edamame, Radicchio, Noriblättern, Yuzu-Balsamico-Dressing  
*Creamy burrata on mixed salad with mango, cucumber, edamame, radicchio, nori sheets, yuzu-balsamic dressing*

### Seabreeze Tuna Nicoise salad Deluxe 18,00 €

Thunfisch-Tataki, Babykartoffeln, grüne Bohnen, Ei, House Dressing Vinaigrette  
*Tuna tataki, baby potatoes, green beans, egg, vinaigrette*

### The Caesar Salad 19,00 €

Hähnchenfilet, Romana-Salat, 24 Monate gereifter Parmesan, Sardellen, Croutons, Caesar-Dressing  
*Chicken breast, romaine lettuce, 24-month aged parmesan, anchovies, croutons, Caesar dressing*

### Surf & Turf Salat 23,50 €

Entrecôte-Streifen, Garnelen, Blattsalat, Avocado, Cherrytomaten  
*Steak strips, prawns, mixed greens, avocado, cherry tomatoes*

### Insalata "Dolce Vita" 13,90 €

Gemischte Blattsalate, Avocado, Mango, Gurke, Karotte, Radieschen, Minze, Granatapfel, geröstete Kürbiskerne, Limette & Olivenöl  
*Mixed leaf salad, avocado, mango, cucumber, carrot, radish, mint, pomegranate, toasted pumpkin seeds, lime & olive oil*

### Insalata Valeriana "Goat & Honey Pear" 14,50 €

Feldsalat, warmer Ziegenkäse, Birne, geröstete Walnüsse, Honig-Senf-Dressing (Honig, Dijon, Zitrone, Olivenöl, Salz, Pfeffer), Kräuter  
*Lamb's lettuce, warm goat cheese, pear, toasted walnuts, honey mustard dressing (honey, Dijon, lemon, olive oil, salt, pepper), herbs*

## MAINS

(PASTA, FISH & MEAT)

### Orecchiette Lobster Bisque 15,90 €

Orecchiette mit frischem Lachs in Lobster-Bisque-Cremesauce  
*Orecchiette with fresh salmon in lobster bisque cream sauce*

### Black Truffle Tagliolini 18,00 €

Frische Pasta, leichte Trüffel-Creme, schwarzer Trüffel  
*Fresh pasta, light truffle cream, black truffle*

### Tagliatelle Monte Carlo al Ragù di Carne 16,90 €

Ragu von Rind & Kalb, Portwein-Reduktion, mit Butterglanz, Parmigiano und feiner Sahne vollendet  
*Beef & veal ragù, port wine reduction, finished with a buttery gloss, Parmigiano and a touch of cream*

### Spaghetti Carbonara 14,90 €

Guanciale, Pecorino, Ei, schwarzer Pfeffer  
*Guanciale, pecorino, egg, black pepper*

## BELLUCCI SIGNATURE

### Lasagna della Nonna 16,50 €

Hausgemachte Lasagne, Ragù alla Bolognese (Rind, San Marzano Tomaten), Béchamel, Parmigiano, goldbraun gratiniert

*Homemade lasagna, ragù alla Bolognese (beef, San Marzano tomatoes), béchamel, Parmigiano, au gratin golden brown*

### Polpette al Sugo & Purè di Patate 17,50 €

Rinder-Polpette, San Marzano Tomatensugo, Basilikum, Parmigiano, Kartoffelpüree mit Butterglanz, geröstetes Sauerteigbrot

*Beef meatballs, San Marzano tomato sugo, basil, Parmigiano, buttery mashed potatoes, toasted sourdough bread*

### Orata Amalfi Nikkei 19,50 €

Doradenfilet, Beurre blanc, Kapern, Zitrone, Datteltomaten, Sushi-Reis, Rosmarinkartoffeln

*Sea bream fillet, beurre blanc, capers, lemon, cherry tomatoes, sushi rice, rosemary potatoes*

### Miso Glazed Salmon 21,50 €

Lachsfilet, Miso-Glasur, Pak Choi, Sesam-Sushi-Reis

*Salmon fillet, miso glaze, pak choy, sesame sushi rice*

### Tagliata di Manzo 25,50 €

Entrecôte auf Feldsalat, Grana, Balsamico, Rosmarinkartoffeln

*Sliced entrecote on lamb's lettuce, Grana, balsamic, rosemary potatoes*

## FLAMMKUCHEN

### TARTE FLAMBÉE

### Margherita 11,00 €

Flammkuchen mit Tomate, Mozzarella, Basilikum

*Tarte flambée with tomato, mozzarella, basil*

### Schwarzer Trüffel *black truffle* 15,50 €

Flammkuchen mit Crème fraîche, Mozzarella und frischem schwarzen Trüffel

*Tarte flambée with crème fraîche, mozzarella and fresh black truffle*

### Elsässer Art *Alsace style* 13,50 €

Flammkuchen mit Crème fraîche, geriebenem Mozzarella,

Bacon, Zwiebeln und Petersilie

*Tarte flambée with crème fraîche, grated mozzarella, bacon, onions and parsley*

## REFRESHMENTS & DESSERT

### Signature Iced Latte 6,20 €

House Roast, Caramel Crunch, Hafermilch

*House roast, caramel crunch, oat milk*

### Millefoglie „Vanille Royale“ 9,90 €

Knuspriger Blätterteig, luftige Bourbon-Vanillecreme, frische Beeren, Mandelkrokant

*Crispy puff pastry, airy Bourbon vanilla cream, fresh berries, almond brittle*

### New York Cheesecake 8,50 €

Hausgemachter Käsekuchen

*Homemade cheesecake*

### Tiramisu Classico 8,50 €

Mascarpone, Espresso, Kakao

*Mascarpone, espresso, cocoa*

### Panna Cotta, Berry & Vanilla 7,50 €

Vanille-Panna-Cotta, Beeren, Minze

*Vanilla panna cotta, berries, mint*

### Chocolate Double Creme 8,50 €

Schokoladencreme mit Vanilleeis

*Chocolate cream with vanilla ice cream*

### Affogato al Caffè 6,50 €

Vanillegelato, Espresso

*Vanilla gelato, espresso*

### Gelato Cup 5,50 €

2 Kugeln Gelato, Sauce nach Wahl

*2 scoops of gelato, choice of sauce*

## APERITIF & COCKTAILS

Champagner	18,00 €
Crémant	10,00 €
Prosecco	9,00 €
Negroni	16,00 €
Piña Colada	15,00 €
Classic Mojito	15,00 €
Margarita	15,00 €
Cosmopolitan	15,00 €
Porn Star Martini	15,00 €
Espresso Martini	15,00 €
Aperol Spritz	13,00 €
Aperol, Prosecco, Soda Water	
<i>Aperol, prosecco, soda water</i>	
Limoncello Spritz	13,00 €
Limoncello, Prosecco, Soda Water und frische Limette	
<i>Limoncello, prosecco, soda water and fresh lime</i>	
Lillet Wild Berries	14,50 €
Lillet Vermouth, Crémant, Soda Water oder Tonic Water, Beeren	
<i>Lillet Vermouth, crémant, soda water or tonic water, berries</i>	
Mimosa	18,00 €
Champagner, Orangensaft	
<i>Champagne, orange juice</i>	
Velvet Mandarine	14,50 €
Amalfi Zitrone, Mandarine, Crémant, Soda Water	
<i>Amalfi lemon, mandarin, crémant, soda water</i>	
Bellucci Funky Pink	14,50 €
Grapefruit, Rhabarber, Crémant, Soda Water	
<i>Grapefruit, rhubarb, crémant, soda water</i>	
Hugo	13,00 €
St. Germain Elderflower Likör, Gin, Prosecco, frische Limette, Soda Water, Minze	
<i>St. Germain Elderflower liqueur, gin, prosecco, fresh lime, soda water, mint</i>	

## OFFENE WEINE HOUSEWINE

### WEISS WHITE

Pinot Grigio Gïrlan Südtirol	12,00 €
Riesling Viva La Riesling	0,2 l 11,00 €

### ROSÉ ROSÉ

Pinot Grigio Rosato	0,2 l 11,00 €
---------------------	---------------

### ROT RED

Gran Passione	0,2 l 11,00 €
Primitivo	0,2 l 12,00 €

### ALKOHOLFREI

Bellucci Florale	11,00 €
Martini Bianco alkoholfrei, Holundersirup, Fevertree Tonic Water	
<i>Non-alcoholic Martini Bianco, elderflower syrup, Fevertree tonic water</i>	
Hugo Florale	11,00 €
Holundersirup, frische Minze, Ginger Ale	
<i>Elderflower syrup, fresh mint, ginger ale</i>	

### FRISCH GEPRESST

### FRESHLY SQUEEZED

Orangensaft	0,3 l 6,50 €
Karotten-Ingwer-Saft	0,3 l 8,50 €
Ingwer-Shot	2 cl 3,00 €

### HEISSGETRÄNKE

### HOT DRINKS

Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Doppelter Espresso	5,50 €
Kaffee	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Latte Macchiato	4,90 €
Flat White	6,00 €
Espresso Corretto	8,00 €
Heiße Schokolade	5,00 €
Chai Latte	4,50 €
Matcha Latte	5,50 €
Frische Minze Ingwer Tee	4,50 €
Tee verschiedene Sorten	4,00 €
Aufschlag für Hafer-, Mandel- oder Sojamilch	0,50 €

## SMOOTHIES

Grüner Smoothie	0,3 l 8,50 €
Hafermilch, Spinat, Apfel, Banane	
<i>Oat milk, spinach, apple, banana</i>	
Beeren-Bananen-Smoothie	0,3 l 8,90 €
Hafermilch, Medjool-Dattel, Banane, Beerenmix	
<i>Oat milk, Medjool date, banana, mixed berries</i>	

### DETOX

Detox Greens	0,3 l 8,50 €
Grüner Apfel, Feldsalat, Petersilie, Sellerie	
<i>Green apple, lamb's lettuce, parsley, celery</i>	
Immun Booster	0,3 l 8,50 €
Karotte, Ingwer, Grüner Apfel	
<i>Carrot, ginger, green apple</i>	
Roots	0,3 l 8,50 €
Rote Bete, Karotte, Ingwer, Grüner Apfel	
<i>Beetroot, carrot, ginger, green apple</i>	

### LIMOS LEMONADE

Ingwer-Limette Limo	0,33 l 5,50 €
Hausgemachte Limonade mit Ingwer und Limette	
<i>Homemade lemonade with ginger and lime</i>	
Zitronen-Limo	0,33 l 5,50 €
<i>Refreshing lemon lemonade</i>	
Orangen-Limo	0,33 l 5,50 €
<i>Refreshing orange lemonade</i>	
Rhabarber Bio Spritz	0,33 l 4,90 €
<i>Organic rhubarb spritzer</i>	
Bio Apfelschorle	0,33 l 4,90 €
<i>Organic apple spritzer</i>	

### SOFTDRINKS

Coca Cola	0,2 l 4,00 €
Coca Cola Zero	0,2 l 4,00 €
Fever Tree	0,2 l 4,50 €
(Tonic Water, Soda Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Grapefruit, Ginger Beer)	
Säfte	0,3 l 4,50 €
(Apfel, Orange, Maracuja)	

### WASSER

Aqua Morelli Still / Sprudel	0,75 l 4,00 €
Aqua Morelli Still / Sprudel	0,75 l 8,50 €