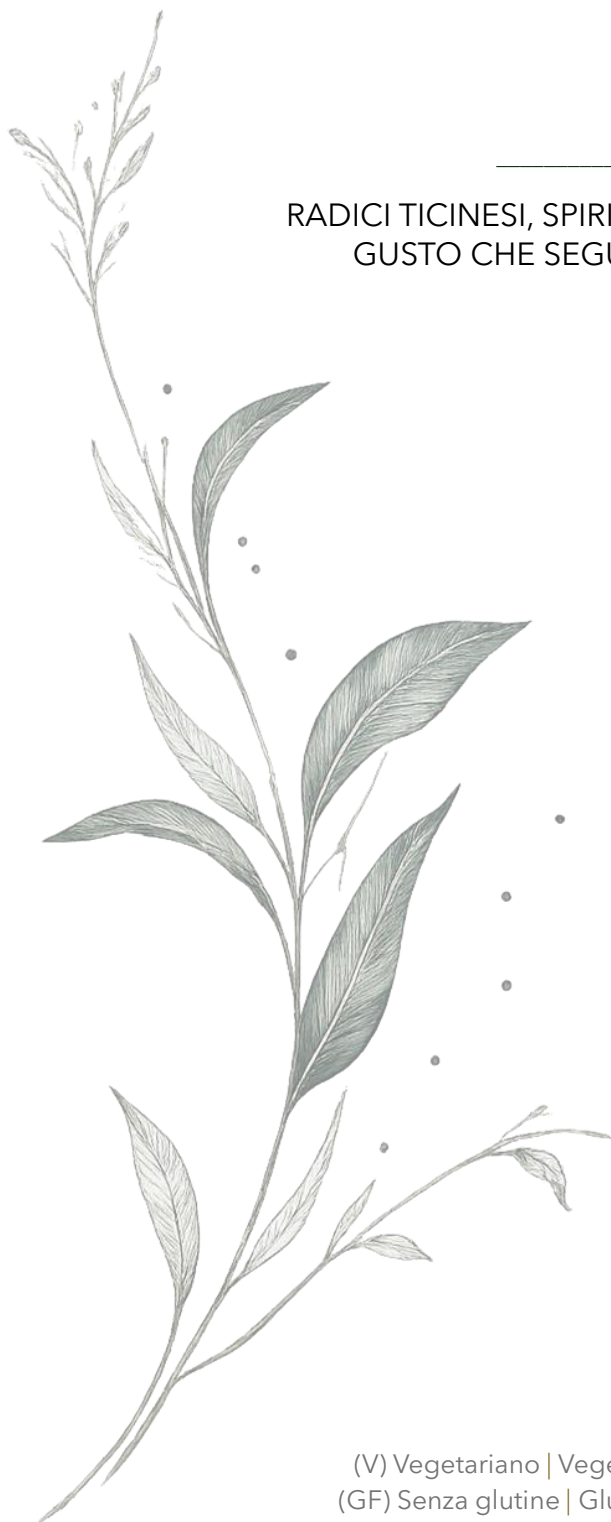


RISTORANTE PANORAMA & GROTTA

RADICI TICINESI, SPIRITO MEDITERRANEO.
GUSTO CHE SEGUE LE STAGIONI.



(V) Vegetariano | Vegetarisch | Végétarien
(GF) Senza glutine | Glutenfree | Sans gluten

Prezzi in CHF, IVA inclusa | Preise in CHF, inkl. MwSt. | Prix en CHF, TVA incluse

CULINARIO

Menu del giorno | Tagesmenu | Menu du jour

65

Buffet «BARCA»

Selezione di antipasti e insalate a Buffet

Auswahl an Vorspeisen und Salaten vom Buffet

Sélection d'entrées et de salades au buffet

Zuppa del giorno a Buffet

Tagessuppe vom Buffet

Soupe du jour au buffet

Specialità di carne del giorno

Fleischspezialitäten des Tages

Spécialité de viande du jour

Oppure / Oder / Ou

Specialità di pesce del giorno

Fischspezialitäten des Tages

Spécialités de poisson du jour

Dolce del giorno

Tagesdessert

Dessert du jour

INSALATE

Insalata verde con salsa a scelta (V) 11
Grüner Salat mit Dressing nach Wahl
Salade verte avec sauce au choix

Insalata mista con salsa a scelta (V) 14
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl
Salade mêlée avec sauce au choix

Burrata con pomodorini misti con olio basilico (V)(GF) 19
Burrata mit gemischten Kirschtomaten und Basilikumöl
Burrata avec tomates cerises variées et huile au basilic

SALSE

Italiana
Italienisch
Italienne

Francese
Französisch
Française

Bellavista Caesar Dressing
Bellavista Caesar Dressing
Bellavista Caesar Dressing

BARCA

Selezione di antipasti e insalate a Buffet

26 | 36

Auswahl an Vorspeisen und Salaten vom Buffet

Sélection d'entrées et de salades au buffet

ZUPPE

Zuppa del giorno

9.50

Tagessuppe

Soupe du jour

Gazpacho all'anguria con caprino alla menta e mandorle

(V) 12

Wassermelonen-Gazpacho mit Ziegenkäse und Minze sowie Mandeln

Gaspacho de pastèque au chèvre à la menthe et aux amandes

ANTIPASTI

Hummus di barbabietola con ceci speziati e semi di sesamo	(V) (GF)	16
Rote-Bete-Hummus mit würzigen Kichererbsen und Sesam		
Houmous de betterave avec pois chiches épicés et sésame		
Panzanella di pane Maggia con verdure croccanti in agrodolce	(V)	19
Panzanella aus Maggia-Brot mit knackigem Gemüse in süss-saurer		
Panzanella de pain Maggia aux légumes croquants à l'aigre-doux		
Salmerino cotto a bassa temperatura con salsa al latticello e olio all'aneto	(GF)	24
Bei Niedrigtemperatur gegarter Saibling mit Buttermilch und Dillöll		
Ombre chevalier cuit à basse température, babeurre et huile à l'aneth		
Tartar di manzo con fonduta al Parmigiano, jus di vitello e tartufo estivo	80 gr.	24
Rindertatar mit Parmesanfonduta, Kalbsjus und Sommertrüffel	160 gr.	32
Tartare de bœuf avec fondue au parmesan, jus de veau et truffe d'été		

PASTE | RISOTTI | VEGETARIANI

Melanzane « alla Parmigiana » (V) (GF) 25
Auberginen « alla Parmigiana »
Aubergines « à la Parmigiana »

Risotto alle ortiche con pecorino e nocciole tostate (V) (GF) 26
Brennessel-Risotto mit Pecorino und gerösteten Haselnüssen
Risotto aux orties, pecorino et noisettes torréfiées

Ravioli all'astice con crema di burrata, salicornia e aglio nero (V) 27
Hummerravioli mit Burrata-Creme, Queller und schwarzem Knoblauch
Raviolis au homard avec crème de burrata, salicorne et ail noir

Tagliolini al ragù di faraona e tartufo estivo 29
Tagliolini mit Perdlhuhnragout und sommerlichem Trüffel
Tagliolini au ragoût de pintade et truffe d'été

SHARING

Spaghetti ai crostacei con Bisque e pomodorini per 2 persone 39 p.p.
Spaghetti mit Krustentieren, Bisque und Kirschtomaten für 2 Personen
Spaghetti aux crustacés, bisque et tomates cerises pour 2 personnes

PESCI

Specialità di pesce del giorno 38
Fischspezialitäten des Tages
Spécialités de poisson du jour

Tempura di pesce di lago «alla Bellavista» con patatine fritte e salsa tartara 39
Fischtempura «à la Bellavista» mit Pommes Frites und Tatarsauce
Tempura de poissons de lac «à la Bellavista» avec frites et sauce tartare

Baccalà in olio cottura con purea di ceci e broccoli (GF) 43
Kabeljau in Öl gegart mit Kichererbsen Püree und Brokkoli
Cabillaud confit dans l'huile, purée de pois chiches et brocoli

CARNI

Specialità di carne del giorno	38
Fleischspezialitäten des Tages Spécialité de viande du jour	
Bellavista Signature Cheeseburger	32
Carne di manzo, Bacon, Formaggio, insalata, pomodori, salsa Bellavista e patatine fritte Rindfleisch, Bacon, Käse, Salat, Tomaten, Sauce Bellavista und Pommes Viande de bœuf, Bacon, Formage, Salat, Tomaten, Sauce Bellavista et frites	
Ossobuco di vitello con gremolada di agrumi e risotto allo zafferano	43
Kalbshaxe mit Zitrusfrüchte-Gremolada und Safranrisotto Ossobuco de veau avec gremolada d'agrumes et risotto au safran	

ALLA GRIGLIA

Tutte le pietanze alla griglia sono servite con 1 contorno e 1 salsa.
Alle Grillgerichte werden mit 1 Beilage und 1 Sauce serviert.
Tous les plats grillés sont servis avec 1 accompagnement et 1 sauce.

Ribeye di manzo	250 gr.	46
Ribeye vom Rind		
Ribeye de boeuf		

Filetto di manzo	200 gr.	49
Rinderfilet		
Filet de boeuf		

GRAND PIESSE

Servito con 2 contorni e 2 salse inclusi
Serviert mit 2 Beilage und 2 Sauce
Servis avec 2 accompagnement et 2 sauce

Tomahawk di manzo min. 1.000 gr.	100 gr.	12
Tomahawk-Steak vom Rind min. 1.000 gr.		
Tomahawk de boeuf min. 1.000 gr.		

CONTORNI

EXTRA

+ 6

Verdure grigliate

Grillgemüse
Légumes

Spianci

Spinat
Épinards

Risotto al parmigiano

Parmesanrisotto
Risotto au parmesan

Patatine fritte

Pommes Frites
Frites

Patate rosmarino

Rosmarinkartoffeln
Pommes de terre au romarin

SALSE

EXTRA

+ 3

Salsa al pepe della Vallemaggia

Pfeffersauce aus dem Maggiatal
Sauce au poivre de la Vallemaggia

Jus di Porto

Portweinjus
Jus au Porto

Chimichurri

Chimichurri
Chimichurri

DOLCI

Cheesecake Vegan Maison al Mango	(V) (GF)	15
Vegane hausgemachte Cheesecake mit Mango		
Cheesecake vegan faite maison à la mangue		
Tarte Tatin alle pesche		13
Pfirsich-Tarte Tatin		
Tarte Tatin aux pêches		
Mousse al cioccolato fondente e lamponi	(GF)	11
Dunkle Schokoladenmousse mit Himbeeren		
Mousse au chocolat noir et aux framboises		
Meringata ai frutti di bosco	(GF)	11
Beeren-Meringue-Torte		
Meringue aux fruits rouges		
Anguria		9.50
Wassermelone		
Pastèque		

ORIGINI

La provenienza dei nostri prodotti è esposta all'entrata del ristorante.
Per ulteriori informazioni si prega di contattare il nostro team di servizio.

Die Herkunft unserer Produkte ist am Eingang des Restaurants ausgestellt.
Für weitere Informationen wenden Sie sich gerne an unser Serviceteam.

Les origines de nos produits sont exposées à l'entrée du restaurant.
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter notre équipe de service.

ALLERGENI

Per domande su allergeni o intolleranze, si prega di contattare il nostro team di servizio.

Wenden Sie sich bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten gerne an unser Serviceteam.

Si vous avez des questions sur les allergènes ou les intolérances, n'hésitez pas à contacter notre équipe de service.

STAY CONNECTED – FOLLOW US



@HOTEL_BELLAVISTA_LAKEMAGGIORE

Hotel Bellavista | Strada d'Indeman 18 | CH-6574 Vira Gambarogno
+41 91 795 11 15 | info@hotelbellavista.ch | hotelbellavista.ch