

Lunch Menu 18'5€

STARTERS / PREMIERS PLATS /
VORSPEISEN

GREEN OR CAPRESE SALAD

Salade composée ou Caprese
Gemischte Salade oder Caprese

CECINA

Beef ham, rocket, parmesan and cherry-tomato-oil
Jambon de bœuf, roquette, parmesan et l'huile de tomate
Rinderschinken, mit Rauke, Parmesan und Tomatenöl

MUSSELS FISHER'S MAN STYLE

Moules roche à la marinera
Miesmuscheln Seemann's Art

ROOT-VEGETABLES-CREAM

Crème de tubercules
Wurzelcreme

MELANZANE ALLA PARMIGIANA (+ 2 €)

Eggplant filled with mozzarella and basil in tomatosauce,
oven-baked
Aubergines gratinée farcies de mozzarella bufflone, sauce
de tomate, et basilic
Auberginie, gefüllt mit Mozzarella, Basilikum, in
Tomatensosse, überbacken

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAUX / HAUPTGERICHTE

RISOTTO

CLASSIC

LASAGNE

Chopped meat, mushroom, bolognese and béchamel

Viande de veau, champignons, bolognaise et béchamel

Rinderhack, Champignons und Béchamelsosse, gratiniert

PRIME RIB STEAK OR SIR

TENDERLOIN (+ 3 €)

Entrecôte ou filet grillée

Rinderhochrippensteak od. Filet Gegrillte

CODFISH "A LA LLAUNA"

(230 gr.) (+ 3 €)

With white beans

Morue, avec des haricots blancs (dessalée maison)

Stockfisch mit weissen Bohnen

GILT HEAD SEABREAM (+3€)

Dorade

Dorade (Gold Seebrasse)

DESSERT

Crème brûlée

Tiramisu

Strawberries with mascarpone

Chocolate mousse

DESSERT

Crème brûlée

Tiramisu

Fraise au mascarpone

Mousse au chocolat

NACHSPEISE

Crème brûlée

Tiramisu

Erdbeeren mit Mascarpone

Schokolade Mousse

VAT INCLUDED / TVA INCLUSE

BELLO STARTERS

W A R M / C H A U D / W A R M E

BOLA 7 €

INFLATED BREAD WITH GARLIC AND OIL
PAIN BALLONNÉ, AVEC DE L'HUILE ET DE L'AIL
PIZZABALL MIT ÖL, KNOBLAUCH UND KRÄUTERSALZ

MUSSLES FISHERMAN'S STYLE 10 €

MOULES ROCHE À LA MARINERA MIESMUSCHELN
SEEMANN'S ART

SQUID IN ONION SAUCE 10 €

CALAMARS, SAUCE AUX OIGNONS
TINTENFISCHE IN KARAMELISierter ZWIELBELSOSSE

CLAMS IN SAUCE 15 €

PALOURDES À LA SAUCE
VENUSMUSCHELN IN SOSSE

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 13 €

EGGPLANT, FILLED WITH MOZZARELLA AND BASIL IN TOMATOSAUCE, OVEN-
BAKED

AUBERGINES FARCIES DE MOZZARELLA ET BASILIC, SAUCE DE TOMATE,
AUBERGINIE,
GEFÜLLT MIT MOZZARELLA, BASILIKUM, IN TOMATENSOSSE, ÜBERBACKEN

BELLO STARTERS

C O L D / F R O I D E S / K A L T E

BURRATINA 13 €

MOZZARELLA FILLED WITH CREAMY CHEESE, TOMATO, RED AND GREEN PESTO,

MOZZARELLA AVEC UN CŒUR CRÉMEUX, TOMATE, PESTO ROUGE ET VERT

MIT SAHNEKÄSE GEFÜLLTER MOZZARELLA, TOMATE, ROTEM UND GRÜNEM PESTO

COD CARPACCIO 13 €

WITH TAPENADE SAUCE

CARPACCIO DE MORUE AUX TAPENADE SAUCE

STOCKFISCH CARPACCIO MIT TAPENADESOSSE

GOAT CHEESE SALAD 12 €

SALADE COMPOSÉE DE FROMAGE DE CHÈVRE

GEMISCHTE SALADE MIT ZIEGENKÄSE

SMOKED BEEF HAM 13 €

BEEF HAM, ROCKET, PARMESAN AND CHERRY-TOMATO-OIL

JAMBON DE BŒUF, ROQUETTE, PARMESAN ET L'HUILE DE TOMATE

RINDERSCHINKEN, MIT RAUKE, PARMESAN UND TOMATENÖL

BELLO PASTA

PACCHERI 20 €

PASTA WITH PRAWNS, CRAYFISH, SQUID AND MUSSELS
PÂTES, CREVETTES, LANGOUSTINE, CALAMARS ET MOULES
MIT ROTEN KRABBen, KAISERGRANAT, TINTENFISCH, MUSCHELN

TAGLIATELLE NERO PUTANESCA 13 €

BLACK PASTA WITH TOMATO, ANCHOVIS, CAPERS & BLACK
OLIVES, SPICY

AVEC TOMATE, ANCHOIS, CAPRES ET AUX OLIVES
NOIRES, PIQUANT

MIT TOMATE, SARDELLEN, KAPERN UND SCHWARZEN OLIVEN, PIKANT

SPAGHETTI VONGOLE 16 €

CLAMS SQUID AND FRESH TOMATO SAUCE

AVEC DES PALOURDES ET CALAMAR

MIT VENUSMUSCHELN, TINTENFISCH UND TOMATE

PASTICCIATTI 13 €

TORTELLINI AND RAVIOLI-MIX, BOLOGNESE, CREAM, HAM AND MUSHROOM

TORTELLINI ET RAVIOLI, BOLOGNAISE, CRÈME, JAMBON ET CHAMPIGNONS

TORTELLINI-RAVIOLIMIX MIT BOLOGNESE, CHAMPIGNON, SAHNE

LASAGNE DI PASTA VERDI AL FORNO 12 €

CHOPPED MEAT, MUSHROOM, BOLOGNESE AND BÉCHAMEL, GRATIN

VIANDE DE VEAU, CHAMPIGNONS, BOLOGNAISE ET BÉCHAMEL,

GRATINÉE

RINDERHACK, CHAMPIGNONS UND BÉCHAMELSOSSE, GRATINIERT

BELLO PASTA

FIOCCHI ALLA CARBONARA 13 €

PASTA FILLED WITH CHEESE AND PEAR
PÂTES FARCIES DE FROMAGE ET POIRE
TEIGSÄCKCHEN MIT KÄSE U. BIRNE GEFÜLLT

PANZOTTI CON SALSA DI NOCI 13 €

PASTA FILLED WITH RICOTTA AND NUTS
PÂTES FARCIES DE NOIX ET RICOTTA
MIT RICOTTA U. NÜSSEN GEFÜLLT, IN EINER NUSSCREME

BELLO RISOTTO

RISSOTTO CLÀSSIC 12 €

RISSOTTO WITH PENNY BUN MUSCHROOM AND PARMESAN
RISSOTTO AU CEPES ET PARMIGIANO
RISSOTTO MITT STEINPILZ UND PARMIGIANO

RISSOTTO MARINERA 18 €

WITH PRAWN, SQUID, MUSSLES AND CLAMS COOKED IN PRAWNS BROTH
AVEC CREVETTE, CALAMARS, MOULES ET PALOURDES CUIT EN FUMET DE
CREVETTES
KRABBE, TINTENFISCH, MUSCHELN UND VENUSMUSCHELN (IM KRABBENSUD
GEKOCHT)

BELLO FISH

CODFISH " A LA LLAUNA " (230 GR.) 19 €

WITH WHITE BEANS (HOME DESALTED)

MORUE, AVEC DES HARICOTS BLANCS (DESSALÉE MAISON)

IM HAUS ENTSALZEN, MIT WEISSEN BOHNEN

WILD FISH (NO FARM FISH)(180 GR.) 28 €

WITH VEGETABLES

POISSON SAUVAGE AVEC LÉGUMES GRILLÉES

WILDFANG FISCH MIT GEGRILLT GEMÜSE

220 GR.. GRILLED TUNA BLUEFIN 25 €

WITH VEGETABLES AND SALAD

THON GRILLÉ AVEC SALADE ET LÉGUMES

THUNFISCH GEGRILLT MIT SALAT UND GEMÜSE

BELLO MEAT

GULASCH 15 €

BEEF STEW WITH SPAGHETTI
RAGOÛT DE VEAU, AVEC SPAGHETTIS
RINDSGULASCH MIT SPAGHETTI

BEEFCHEEK 19 €

STEWED IN RED WINE SAUCE WITH RICE
JOUÉ DE VEAU AU VIN ROUGE AVEC DU RIZ
RINDERBACKE IN RIOJAROTWEINSOSSE MIT REIS

300 GR. BEEF.BURGUER 16 €

WITH ONION AND POTATO WEDGES
AVEC OIGNON ET QUARTIERS DE POMMES DE TERRE
MIT ZWIEBELN UND KARTOFFELSPALTEN

330 GR. PRIME RIB STEAK 25 €

POTATO WEDGES AND GRILLED VEGETABLES
ENTRECÔTE (DESOSSÉE) QUARTIERS DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES
GRILLES
RINDERHOCHRIPPENSTEAK MIT POMES UND GEMÜSSE

220 GR. BEEF TENDERLOIN STEAK 25

WITH " CAFÉ DE PARIS " SAUCE AND RICE
FILET DE MIGNON À LA SAUCE " CAFÉ DE PARIS " AVEC DU RIZ
RINDERFILET MIT CAFÉ DE PARIS SOSSE UND REIS

BELLO'S PIZZA

RECOMENDED

BERNAT • 12€

Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil, green and red pesto

Tomate cerise, mozzarella bufflone, basilic, verd et rouge pesto

TEX-MEX • 13€

Tomato, mozzarella, chopped beef meat and fresh chilli

Tomate, mozzarella, viande hachée de veau et chili
Tomate, Mozzarella, Rinderhack und frische Chilischoten

BELLO • 13€

Tomato, mozzarella, anchovies, red pepper sausage, onion, peppers and olives

Tomate, mozzarella, anchois, chorizo, poivrons et olives

Tomate, Mozzarella, Sardellen, Paprikawurst, Zwiebeln und Oliven

CECINA RÚCOLA • 13 €

Mozzarella, cherry-tomatoes, beef ham, rocket and parmesan s

Mozzarella, jambon de veau, tomate cerise, roquette et parmesan

Mozzarella, Rinderschinken, frische Tomate, Rauke und Parmesan

BELLO'S PIZZA

CLASSIC

NAPOLETANA • 13 €

Tomato and catalan buffalo's mozzarella, anchovies
from Escala and olives

Tomate, mozzarella de bufflonne, anchois d'Escala et
olives Tomate,

Büffelmozzarella, Sardellen aus L'Escala und Oliven

MARGARITA CLASICA • 11 €

Tomato, fresh basil and buffalo's mozzarella

Tomate mozzarella de bufflonne et basilic

Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl

4 FORMATGES • 13 €

Tomato, mozzarella, emmental, cheddar and
gorgonzola

Tomate, mozzarella, emmental, cheddar
et gorgonzola

Tomate, Mozzarella, Emmental, Cheddar,
Edelpilzkäse

4 STAGIONI • 12 €

Tomato, mozzarella, salami, ham, mushroom and
peppers

Tomate, mozzarella, salami, jambon cuit, poivrons et
champignons

Tomate, Mozzarella, Salami, gekochter Schinken,
Paprika, Champignons

BELLO'S PIZZA

SPECIALITIES

SALSICCIA (BIANCA) 13

Gruyere cheese, mozzarella, homemade sausage meat,
bacon and zucchini

Gruyère, mozzarella, saucisse de viande maison,
bacon et courgettes

Gruyère, mozzarella, hausgem. Brätfleisch, Zucchini,
geräuchertem Bauchspeck

PATATA • 10 €

Cream, thin sliced potatoes,

mozzarella, pecorino cheese, and sage-oil

Tranches fines de pomme de terre, mozzarella,
pecorino et huile de sauge

Kartoffelscheibchen, Pecorinokäse, mit Salbeiöl,
Pfeffer

XIMIXURRI • 10 €

Tomato, ximixurri sauce, mortadella from Bologna

Tomate, sauce ximixurri, mortadella de Bologne

Tomate, ximixurri Sosse, Mortadella auf Bologne

GORGONZOLA • 13 €

Tomato, mozzarella, york ham, gorgonzola, oregano

Tomate, mozzarella, jambon cuit, gorgonzola, oregano

Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken,

Gorgonzolakäse, oregano