

CUCINA ITALIANA · SEIT 2014

Osteria Bella Vita

La Carta – unsere Speisekarte

Landau in der Pfalz · Di–So 12:00–14:30 & 17:30–22:30



Antipasti

DER PERFEKTE AUFTAKT

Burrata Pugliese V — **17 €**
Cremige Burrata, Ochsenherz-Tomaten, Basilikumöl, Meersalz

Vitello Tonnato — **17 €**
Zart rosa Kalbsrücken, Thunfisch-Kapern-Creme

Carpaccio di Manzo EMPFEHLUNG — **17 €**
Rinderfilet, Rucola, 24 Monate gereifter Parmigiano

Bruschetta Trio V — **8 €**
Tomate–Basilikum, Steinpilz, Nduja

Primi

PASTA – JEDEN MORGEN FRISCH VON HAND

Tagliatelle al Tartufo SIGNATURE — **35 €**
Hausgemachte Tagliatelle, schwarzer Trüffel, Parmesan-Butter

Spaghetti alle Vongole — **26 €**
Venusmuscheln, Knoblauch, Peperoncino, Weißwein

Ravioli di Ricotta V — **17 €**
Ricotta, Spinat, Salbeibutter, geröstete Pinienkerne

Risotto ai Funghi V — **26 €**
Carnaroli-Reis, Steinpilze, Thymian



Pizze

48 STUNDEN TEIG · 450 °C HOLZOFEN

Margherita DOP V — **17 €**
San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Basilikum

Diavola — **17 €**
Scharfe Salami aus Kalabrien, Mozzarella, Honig

Tartufata EMPFEHLUNG — **26 €**
Trüffelcreme, Mozzarella, Pilze, Rucola

Secondi

VOM GRILL & AUS DEM OFEN

Filetto di Manzo SIGNATURE — **44 €**
Rinderfilet 200 g, Rosmarinkartoffeln, Barolo-Jus

Branzino al Forno — **35 €**
Wolfsbarsch, Zitrone, Kapern, Ofengemüse

Saltimbocca alla Romana — **35 €**
Kalbsschnitzel, Parmaschinken, Salbei



Dolci

SÜSSES FINALE

Tiramisù della Nonna BESTSELLER — **8 €**
Nach dem Rezept von Nonna Lucia

Panna Cotta V — **8 €**
Vanille, Waldbeeren

Degustazione Dolci — **17 €**
Drei Desserts zum Teilen

Vini & Bevande

AUSGEWÄHLTE WEINE AUS ITALIEN & DER PFALZ

Chianti Classico DOCG — **8 €**
0,2 l

Barolo DOCG SOMMELIER-TIPP — **80 €**
Flasche 0,75 l

Aperol Spritz — **8 €**
Hausrezept

Menu Degustazione FÜR GENIESSER — **107 €**
5 Gänge inkl. Weinbegleitung p. P.