Bellavista sul mare
RISTORANTE

Antipasti / Starters

Alici 'mbuttunate e fritte

Alici fresche, ripiene di provola e basilico servite con pesto di rucola e salsa allo yogurt menta e limone

Traditional dish of the Amalfi Coast, Fried anchovies,
stuffed with provola cheese and fresh basil, served with yougurt mint and lemon sauce.

(G-L-AR-P-U)

24,00

Parmigiana di mare

Parmigiana di melanzane e pesce spada con fior di latte, servita su salsa di pomodoro

Parmigiana with eggplants, sword fish and Fior di latte cheese

(G-L-AR-P-U)

24,00

O' Calamar mbuttunat

Calamaro* cotto a bassa temperatura, ripieno di scarola, servito su crema di zucca rossa e crumble di pane

Squid cooked at low temperature, stuffed with escarole, served on red pumpkin cream and bread crumble

(G-L-M-S)

24,00

Zuppetta

Zuppetta di cozze e vongole, con timo e pomodorini freschi

Mussels and clams south with thyme and cherry tomatoes

(M) (Gluten Free)

22,00

I prezzi esposti sono da considerarsi in EURO

Il costo del coperto è di 3,00€ a persona

Bellavista sul mare
RISTORANTE

Antipasti / Starters

Caprese

Bocconcini di latte di bufala con pomodori e basilico

Caprese salad with buffalo mozzarella, tomatoes and basil

(L) (Vegetarian) (Gluten Free)

19,00

Carpaccio di manza

Servito con rucola e scorzette di limone

Cured beef of "Manza", served with rocket salad and Amalfi coast lemon zest

(Gluten Free)

20,00

Capocollo e Caciocavallo

Capocollo con caciocavallo ripieno di olive, prosciutto cotto e peperoncino

Pork neck ham with Caciocavallo cheese with olives, cooked ham and chilly

(L) (Gluten Free)

20,00

Prosciutto e melone

Raw ham and melon

(Gluten Free)

18,00

I prezzi esposti sono da considerarsi in EURO

Il costo del coperto è di 3,00€ a persona

Bellavista sul mare
RISTORANTE

Primi Piatti

Paccheri con gamberi e limone

Paccheri, zest di limoni della nostra costiera e gamberi*

Paccheri pasta seasoned with prawns and Amalfi Coast lemon scent*

(G-CR)

26,00

Scialatielli alla pescatora **

Scialatielli tradizionali della Costa d'Amalfi fatti in casa dal nostro chef,
con vongole, calamari*, moscardini*, cozze, gamberi* e pomodorini.

Home made "scialatielli" pasta, seasoned
with clams, calamari, baby octopus, mussels, prawns and cherry tomatoes

(G-L-M-CR)

26,00

Risotto con seppie e piselli

Risotto con crema di piselli e seppie* aromatizzate al rosmarino

Risotto with pea cream and cuttlefish flowered with rosemary

(M-S) (Gluten Free)

24,00

Gnocchi di patate viola **

Gnocchi di patate viola con lupini e pomodorini gialli

Purple potato gnocchi with lupini clams and yellow cherry tomatoes

(G-L-M)

25,00

All prices are expressed in EURO (€)
Cover Charge is not included (3,00€)

Bellavista sul mare
RISTORANTE

Primi Piatti

Crespelle alla Bonadies **

Crepes ripiena di besciamella, salame, mozzarella, ricotta e formaggio

Traditional Ravello crepes stuffed with white sauce, salami, cheese, ricotta, and cooked ham

(G-L-U)

23,00

Spaghettone alla Ravellese

con aglio, olio, pomodori secchi e pane aromatizzato.

Pasta seasoned with olive oil, garlic, sun-dried tomatoes, aromatized bread

(G-L) (Vegetarian)

22,00

Trofiette ai due pomodorini

con datterini gialli, pomodorini rossi, rucola e provolone Caseificio "Staiano" stagionato 8 mesi.

Trofiette pasta with yellow and red cherry tomatoes, rocket and Ravello's provolone cheese aged 8 month.

(G-L) (Vegetarian)

22,00

Scrigni di burrata allo Scarpariello

Scrigno ripieno di burrata e ricotta, spadellato con pomodorini freschi, basilico e parmigiano

Ravioli filled with burrata and ricotta cheese, sautéed with fresh cherry tomatoes, basil and parmesan

(G-L-U) (Vegetarian)

22,00

I prezzi esposti sono da considerarsi in EURO

Il costo del coperto è di 3,00€ a persona

Bellavista sul mare
RISTORANTE

Secondi Piatti

Spigola al forno

con olive e origano

Sea bass baked with olives and origano

(P-S) (Gluten Free)

26,00

Grigliata mista di pesce

Grigliata di pesce spada, filetto di tonno, mazzancolle con salsa alla menta

Grilled swordfish, tuna fillet, prawns with mint sauce

(P-S-CR) (Gluten Free)

30,00

Frittura mista di pesce

Frittura di calamari*, gamberi* e alici, con julienne di zucchine fritte e servita con salsa tartara

Mixed fried fish, with squid and prawns *, anchovies, with fried zucchini on the top, served with tartar sauce*

(G-M-P-CR-AR)

27,00

Filetto di Ombrina al cartoccio

Filetto di Ombrina con zucchine, melanzane e peperoni saltati e riduzione di aceto balsamico e miele di acacia.

Croaker fillet with courgettes, aubergines and sautéed peppers and reduction of balsamic vinegar and acacia honey.

(G-P-S)

28,00

All prices are expressed in EURO (€)

Cover Charge is not included (3,00€)

Bellavista sul mare
RISTORANTE

Secondi Piatti

Costolette di Agnello alla scottadito

Costolette di agnello grigliate e condite con aceto e menta, servito con patate al forno con rosmarino

Lamb chops grilled and seasoned with vinegar and mint, served with baked potatoes with rosemary

(S) (Gluten Free)

23,00

Lombatina di vitello

con salsa al vino bianco e mandorle tostate, servita con contorno di peperoni e olive verdi gratinati

Veal loin with white wine sauce, toasted almonds, served with a side of grated peppers and olives

(G-S)

26,00

Filetto di manzo con veli di pancetta e rosmarino

con demiglace all'aglianico, servito con contorno di scarola saltata

Beef fillet with bacon and rosemary, with Aglianico demiglace, served with sauteed escarole

(G-S)

30,00

Filetto di manzo alla griglia

servito con contorno verdure saltate

Grilled beef fillet, served with a side of sauteed vegetables

(Gluten Free)

28,00

All prices are expressed in EURO (€)

Cover Charge is not included (3,00€)

Bellavista sul mare
RISTORANTE

Contorni

Patate Fritte / French Fries *

(G-AR)

7,00

Insalata mista

con insalata verde, pomodori, finocchi e carote

mixed salad with tomatoes, fennels, and carrot

(Gluten Free)

7,00

Scarola saltata

Sauteed escarole

(Gluten Free)

7,00

Patate al rosmarino

Baked potatoes flavored with rosemary

(Gluten Free)

8,00

Peperoni e olive gratinati

Grated peppers and olives

(G)

8,00

Verdure grigliate

Peperoni, melanzane, zucchine, zucca rossa

Grilled vegetables: Peppers, aubergines, courgettes, red pumpkin (Cold dish)

(Gluten Free)

8,00

Bellavista sul mare
RISTORANTE

Allergeni / Allergens

(GF) Senza Glutine - Gluten Free

(G) Glutine - Gluten

(P) Pesce - Fish

(CR) Crostacei - Crustaceans

(M) Molluschi - Mollusks

(S) Anidride solforosa e solfiti - Sulphur dioxide and sulphites

(SO) Soia - Soja

(LP) Lupini

(L) Latte - Milk

(FG) Frutta a guscio - Nuts

(AR) Arachidi - Peanuts

(U) Uova - Eggs

(SED) Sedano - Celery

(SS) Semi di Sesamo - Sesame Seeds

Il prodotto contrassegnato con (**) è stato abbattuto ad una temperatura di -18° C

Il prodotto contrassegnato con (*) è surgelato all'origine.

Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3
I prezzi esposti sono espressi in EURO (€) All prices are expressed in EURO (€)

Il coperto (3,00€) non è incluso / Cover Charge (3,00€) is not included