

# CLASSIC

## EGG BREAKFAST

<b>Trüffel-Rührei</b>	26,-
mit Sauerteigbrot, Schnittlauch, schwarzem Trüffel und Kaviar	
<b>Mexikanisches Omelette</b>	18,-
Omelette mit Guacamole, Chili, Frühlingszwiebeln, Feta-Käse, getrocknete Tomaten und Koriander	
<b>Mediterran</b>	18,-
pochierte Eier, Dill-Joghurt, geräuchertes Paprikapulver und Sauerteigbrot zum Dippen	
<b>Shakshuka</b>	19,-
reich gewürzte Tomatensauce, Fetakäse, Chili und pochierte Eier	
<b>Classic Spiegelei</b>	12,-
drei Spiegeleier auf Sauerteigbrot <i>mit Bacon und Schnittlauch + 4,5</i> <i>Tomate, Räucherlachs + 5,5</i> <i>Scampi (Stk) + 3</i>	
<b>Bauernfrühstück</b>	18,5
klassisch mit Bratkartoffeln, Rührei und Beef Bacon Eggs Benedict mit zwei pochierten Eiern	
<b>Avocado Lovers</b>	17,-
Egg Benedict, Sauerteigbrot mit Guacamole, Parmesanflocken	
<b>Croissant Bellucci</b>	16,-
Egg Benedict, Croissant mit Räucherlachs, Schnittlauch und Crème fraîche	
<b>Eggs Florentine</b>	19,5
mit frischem Spinat, Knoblauch, Lachs, Parmesan und Crème fraîche	
<b>Capri</b>	22,5
mit Scampis, Tomatenwürfel und Knoblauch, angebraten in Olivenöl, serviert mit gegrilltem grünem Spargel	

## SAUERTEIGBROT

**Nordic Delight** 12,-  
Avocado und geräucherter Lachs

**Spinach Supreme** 12,-  
Spinat und pochiertes Ei mit Parmesan

## BRIOCHE BURGER

**Sweet 'n' Spicy Turkey Brioche** 18,5  
gegrilltes Putenfilet, Marmelade, Frischkäse  
und ein Spiegelei, gestapelt auf einem  
Kartoffel-Brioche-Brötchen

**Lachs-Sashimi Burger** 17,5  
flambierter Lachs-Sashimi mit pochiertem  
Ei, Sauce Hollandaise und Spinat

## FRENCH TOAST

### BRIOCHE

**Natur** 12,5  
Rührei, Schafskäse und Tomaten

**Avocado Lachs** 12,5  
Rührei und Avocado

**Guacamole Burrata** 13,5  
mit pochiertem Ei

# BRIOCHE SANDWICH

kalt serviert

**Mortadella Special** 13,5

Büffelmozzarella und frisches Pistazienpesto

**Pata Negra Sandwich** 15,-

Iberico Schinken, gereifter Manchego-Käse in Scheiben mit hausgemachter Marmelade

**Büffel Bresaola** 14,5

Luftgetrockneter Rinderschinken, Mozzarella und Radieschen-Salat

# FRISCHE PASTA

**Mezzelune** 22,5

gefüllt mit Steinpilzen in Cognac-Cremesauce

**Lobster Ravioli** 24,5

gefüllt mit Hummerfleisch mit Zucchinijulienne

**Frische Gnocchi Tartufo** 26,5

in Parmesanlaib und frischen schwarzen Trüffeln

**Penne Arrabbiata** 14,5

mit scharfer Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncini, verfeinert mit Olivenöl

**Spaghetti Carbonara** 16,5

klassisch zubereitet mit Ei, Pancetta und Pecorino

# TERA & MARE

**Wagyu Flankensteak** 29,5

aus Australien – mit Rucola und Parmesanflocken

**Frischer Lachs** 24,5

von Label Rouge – mit frischem Gemüse und Kartoffeln

**Surf & Turf** 49,5

aus Australien – Wagyu Flankensteak mit Scampi, Trüffel, Rührei und Kaviar

## SWEET

- Porridge & Pancakes** 11,5  
Apfel-Zimt  
Vanille  
Beeren
- Classic Pancakes** 11,5  
mit frischem Obst und Ahornsirup  
oder Nuss-Nougatcreme
- Eiweißschock** 9,5  
mit Obst, Nüssen und Honig

## SALAT

- Caesar Salat** 19,5  
mit Hähnchenbrustfilet oder Scampis
- Scampi Avocado Mango** 19,5  
auf Feldsalat
- Gemischter Blattsalat** 17,-  
mit Hähnchenbrustfilet, Avocado, gekochtem Ei,  
San-Marzano-Tomaten und Kalamata Oliven
- Rote Bete Salat** 14,5  
mit karamellisiertem Ziegenkäse und Babykarotten

## VEGAN

- Quinoa Salat** 16,-  
mit Süßkartoffeln, Avocado, Babyspinat  
und getrockneten Tomaten
- Aubergine-Kichererbsen Salat** 16,5  
mit Paprika, Broccoli Süßkartoffeln  
und San-Marzano-Tomaten
- Rote Bete Tatar** 14,-  
mit frischer Avocado, getrockneten  
Tomaten und Honig
- Asparagus** 12,5  
grüner Spargel in Tempurateig

# BELLUCCI SIGNATURE

## TO SHARE

<b>Wagyu Rindertartar</b>	21,5
aus Australien – nach klassischer Art, mit schwarzem Trüffel	
<b>Büffelmozzarella-Avocado-Tartar</b>	15,5
mit San-Marzano-Tomaten	
<b>Sweet Bellucci Burratina</b>	16,5
mit luftgetrocknetem Rinderschinken, karamellisierten Feigen und San-Marzano-Tomaten	
<b>Avocado-Lachs-Tatar</b>	17,5
frischer Lachs Tatar von Label Rouge mit Soya-Sauce	
<b>Kaviar &amp; Champagner</b>	32,5
Frisches französisches Buttercroissant mit Crème fraîche und Kaviar	
<b>Thunfischtartar</b>	17,5
mit Fetakäse und karamellisierten Feigen	
<b>Fried Safran Tuna Risotto</b>	17,5
frittierter Reis auf frischem Thunfisch	
<b>Scampi Tempurateig</b>	18,5
mit Shrimp-Cocktail Sauce	

## DESSERT

Tiramisu der Klassiker!	8,-
Schokoladensoufflé mit frischen Beeren	9,5
Mascarponecreme mit frischen Beeren	11,5

## EXTRAS

Spiegelei	3,5
gekochtes Ei	2,5
geräucherter Lachs	4,5
Scampi (Stk)	3,-
Beef Baconstreifen	4,5
Fetakäse	3,5
Calamata Oliven	2,5
Brotkorb mit Butter, Marmelade und Nuss-Nougatcreme	6,5
Mortadella	3,5
Buttercroissant	3,-
Marmelade der Saison	2,-
Nuss-Nougat-Creme	2,-