



# BELLA

---

MEDITERRANES  
RESTAURANT

# *Willkommen bei Bella*

*Mediterran, modern, mit Leidenschaft – genau das sind wir.  
Ein junges Team mit Erfahrung und einer großen Liebe zur Küche  
des Mittelmeers.*

*Frische Zutaten, echte Aromen und kreative Gerichte sorgen für  
den perfekten Mix aus Tradition und neuen Ideen. Von Pasta bis  
Fisch bei uns geht es einfach um richtig gutes Essen.*

*Zurücklehnen, genießen und den Alltag kurz vergessen.*

## **KUNDENHINWEIS**

*Informationen über die in unseren Lebensmitteln  
enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können gern erfragt und  
eingesehen werden.*

*Vielen Dank im Voraus!*

*Ihr Team vom*

*Bella Restaurant*





# LONGDRINKS & APERITIFS

210. MARTINI BIANCO	7.90	214. APEROL SPRITZ	7.90
211. CAMPARI-SODA	7.90	218. LIMONCELLO SPRITZ	7.90
212. CAMPARI ORANGE	7.90	215. HUGO	7.90
213. PROSECCO 0,2l FI	7.90	223. CAIPIRINHA	7.90
222. PROSECCO 0,75 l FI	25.00	216. LILLET BERRY	7.90
220. SEKT 0,1 l Glas	5.00	217. PINK SUMMER Frische Erdbeeren mit Limette, Minze & spritzigem Wasser Alkoholfrei	7.90
221. SEKT 0.75 l FI	20.00	219. GOLDEN SUMMER Frische Zitrone mit Minze & spritzigem Wasser Alkoholfrei	7.90
201. WODKA-BITTER LEMON	7.90		
203. BACARDI-COLA	7.90		
202. GIN TONIC	7.90		
204. WHISKY COLA	7.90		



# ANTIPASTI VORSPEISEN

- |    |  |              |     |   |              |
|----|--|--------------|-----|---|--------------|
| 1. | <b>GEBRATENE<br/>PEPERONI</b><br>mit Knoblauchöl   | <b>8.50</b>  | 6.  | <b>MOZZARELLA FRESCO</b><br>Frischer Mozzarella mit<br>Olivenöl & Tomaten   | <b>10.00</b> |
| 2. | <b>FRITTELLE DI<br/>ZUCCHINE</b><br>Zarte Zucchini-puffer mit<br>Käse, goldbraun<br>ausgebacken und voller<br>Geschmack. | <b>11.50</b> | 7.  | <b>CARPACCIO<br/>DI MANZO</b><br>dünne Rinderfiletscheiben,<br>Rucola, gehobelter<br>Parmesankäse                       | <b>16.00</b> |
| 3. | <b>FETA FOURNO</b><br>Fetakäse aus dem<br>Backofen mit pikanter Note   | <b>10.50</b> | 8.  | <b>MIESMUSCHELN</b><br>Muscheln in würziger<br>Tomatensauce mit Knoblauch<br>und Kräutern aromatisch und<br>mediterran. | <b>10.00</b> |
| 4. | <b>HALLOUMI<br/>MEDITERRANEO</b><br>Aromatischer Halloumi mit<br>mediterranen Gewürzen,<br>gebacken und frisch serviert. | <b>10.50</b> | 9.  | <b>BRUSCHETTA</b><br>Baguette mit Butter,<br>Knoblauch, Tomate & Käse   | <b>7.90</b>  |
| 5. | <b>TZATZIKI</b><br>Selbstgemachte Cremiger<br>Dip mit Gurke, Knoblauch<br>und Olivenöl frisch und<br>aromatisch.         | <b>7.00</b>  | 10. | <b>PIATTO ANTIPASTO</b><br>Vielfältige Vorspeisenplatte<br>mit ausgewählten<br>Spezialitäten der<br>mediterranen Küche  | <b>22.90</b> |



## SALATE

- |     |   |       |     |  |       |
|-----|---|-------|-----|--|-------|
| 15. | <b>INSALATA MISTA<br/>DI STAGIONE</b><br>gemischter Salat der Saison          | 7.90  | 17. | <b>RUCOLA ALLA<br/>PARMIGIANO</b><br>Rucolasalat, Prosciutto Crudo,<br>Cherrytomaten, gehobelter<br>Parmesankäse | 14.90 |
| 16. | <b>INSALATA CON<br/>POLLO</b><br>gemischter Salat,<br>gebratene Hähnchenbrust | 13.00 | 18. | <b>INSALATA CON<br/>SALMONE</b><br>gemischter Salat, Lachsfiletstreifen  | 14.90 |

## SUPPE

- |     |  |      |     |                                      |      |
|-----|--|------|-----|--------------------------------------|------|
| 20. | <b>ZUPPA DI POMODORO</b><br>Tomatensuppe | 6.00 | 21. | <b>ZUPPA DI POLLO</b><br>Hühnersuppe | 6.00 |
| 22. | <b>ZUPPA DI PESCE</b><br>Edelfischsuppe  | 6.00 |     |                                      |      |

## KINDERGERICHTE

- |     |  |      |     |  |      |
|-----|--|------|-----|--|------|
| 85. | <b>„Spongebob“<br/>Fischstäbchen<br/>mit Pommes Frites</b> | 7.50 | 88. | <b>„JUFFI“ KROKETEN</b>                    | 6.00 |
| 86. | <b>„Mini Knusper“ Nuggets<br/>mit Pommes Frites</b>        | 7.50 | 89. | <b>„Paw Patrol“ Linguine<br/>Bolognese</b> | 7.50 |
| 87. | <b>„Toggolino“ Lieblings-<br/>Pommes</b>                   | 6.00 | 90. | <b>„Bluey“ Penne Bolognese</b>             | 7.50 |



# PASTA

29	<b>RAVIOLI AL TARTUFO E GAMBERI</b> Gefüllte Ravioli mit Ricotta & Spinat in feiner Trüffelsauce, veredelt mit Garnelen.	19.00	35	<b>TAGLIATELLE AL SALMONE E SPINACI</b> Bandnudeln mit Lachs und Spinat in feiner Hummer-Lachssauce.	18.90
30.	<b>PENNE ALL'ARRABBIATA</b> Penne in würziger Tomatensauce mit angenehmer Schärfe	12.00	36	<b>RIGATONI AL MANZO E TARTUFO</b> Rigatoni mit zarten Rinderstücken in Trüffel-Sahnesauce und frischen Champignons	19.00
31.	<b>LINGUINE ALLA BOLOGNESE</b> Klassische Linguine mit herzhafter Hackfleischsauce nach traditioneller Art.	12.00	37	<b>RIGATONI AL FORNO</b> Überbackene Rigatoni mit Champignons, Schinken und Hackfleisch-Tomatensauce	15.00
32.	<b>LINGUINE ALLA CARBONARA</b> Cremige Carbonara mit Speck, Ei und frisch gemahlenem Pfeffer.	13.00	38	<b>LINGUINI CON POLLO</b> Linguine mit gebratener Hähnchenbrust, Peperoni & n in Olivenöl	15.00
33.	<b>PENNE AL TONNO E CAPPERI</b> Penne mit Thunfisch, Kapern und Oliven in fruchtiger Tomatensauce.	13.00	39	<b>LINGUINE AGLIO E OLIO</b> Klassisch mit Knoblauch, Olivenöl und Chili - einfach & aromatisch.	13.00
34	<b>LINGUINE CON GAMBERI E RUCOLA</b> Linguine mit gebratenen Garnelen, Tomaten und frischem Rucola.	16.90	25	<b>LINGUINE ALLE COZZE</b> Linguine mit Miesmuscheln in einer aromatischen Weißweinsauce, verfeinert mit Knoblauch, Tomaten und frischer Petersilie, abgerundet mit einem Hauch mediterraner Kräuter.	15.00



# PIZZA

## Steinofen-Pizza

Unsere Pizzen werden mit passierten Tomaten und Mozzarella belegt.  
Wir verwenden spezielles, gut gelagertes Mehl mit einem Mais-Anteil, dadurch ist unser Pizzateig besonders schmackhaft und dabei kalorienarm.

40.	<b>FOCACCIA CLASSICA</b> Luftiges Pizzabrot mit duftendem Rosmarin und bestem Olivenöl	<b>8.00</b>	46.	<b>MISTA DELLA CASA</b> Kochschinken, frischen Champignons & Peperoni	<b>14.00</b>
41.	<b>MARGHERITA TRADIZIONALE</b> Der Klassiker mit frischem Basilikum - einfach, ehrlich, perfekt	<b>12.00</b>	47.	<b>SALMONE &amp; SPINACI</b> Zarter Lachs auf Blattspinat - fein und ausgewogen	<b>15.00</b>
42.	<b>Funghi Freschi</b> Mit aromatischen, frischen Champignons	<b>14.00</b>	48.	<b>GARDENIA DELUXE</b> Prosciutto Crudo, Rucola & gehobelter Parmesankäse	<b>15.00</b>
43.	<b>PROSCIUTTO CLASSICO</b> Belegt mit zartem Kochschinken	<b>14.00</b>	49.	<b>BELLA CREMOSA</b> Feine Sahnesauce, saftiges Hähnchen, Mais & Parmigiano	<b>15.00</b>
44.	<b>VEGETARIA DI STAGIONE</b> Buntes, frisches Gemüse der Saison		50.	<b>TONNO MEDITERRANEO</b> Mit Thunfisch und Zwiebeln - herzhaft & aromatisch	<b>14.00</b>
45.	<b>DIAVOLA PICCANTE</b> Mit würziger, scharfer Salami für echte Genießer	<b>14.00</b>	51.	<b>SALAMI CLASSICA</b> Traditionell belegt mit würziger Salami	<b>14.00</b>



## RISO·REISGERICHTE

- |     |   |       |     |   |       |
|-----|---|-------|-----|---|-------|
| 26. | <b>RISOTTO AI GAMBERI</b>                               | 17.00 | 27. | <b>RISOTTO ALLE VERDURE.</b>  | 12.00 |
|     | Feines Risotto mit Garnelen, Knoblauch und Hummersauce. |       |     | Leichtes Risotto mit frischem Gemüse, Knoblauch und feiner Weißweinsauce. |       |

## PESCE FISCHGERICHTE

Wir servieren alle Fischgerichte mit Spinat und Rosmarinkartoffeln.

- |     |  |       |     |   |       |
|-----|--|-------|-----|---|-------|
| 65. | <b>FILETTO DI SALMONE<br/>ALLA CARDINALE</b>   | 26.00 | 67. | <b>FILETTO DORADE<br/>MEDITERRANEO</b>                            | 26.90 |
|     | Gegrilltes Lachsfilet, verfeinert mit einer leichten Hummer-Sahnesauce.  |       |     | Doradenfilet vom Grill mit Kräutern                               |       |
| 66. | <b>GRIGLIATA MISTA DI<br/>PESCE</b>  | 32.00 | 68. | <b>CALAMARI</b>   | 22.00 |
|     | Gemischte Fischplatte vom Grill mit Lachs, Garnelen, Calamari und feinem Fischfilet - frisch, aromatisch und mediterran. |       |     | Zarter Tintenfisch vom Grill - leicht, aromatisch und mediterran. |       |



# CARNE

## FLEISCHGERICHTE

Wir servieren alle Fleischgerichte mit Gemüse der Saison & Rosmarinkartoffeln

- |  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| 53. POLLO ALLA CACCIATORA<br>GESCHMORTES<br>Hähnchen mit Zwiebeln und Oliven in einer aromatischen Tomatensoße, verfeinert mit mediterranen Kräutern.            | 23.00 | 59. ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA<br>Gegrilltes Entrecôte, aromatisch und kräftig, serviert mit Kräuterbutter.  | 35.00 |
| 54. CACCIATORA MIT SCHWEINEMEDAILLONS<br>Zarte Schweinemedallions in einer herzhaften Tomaten-Oliven-Soße nach Cacciatora-Art, geschmort mit Zwiebeln, Knoblauch | 23.00 | 60. GRIGLIATA MISTA DI CARNE<br>Gemischte Grillplatte mit Schweinesteak, Lammfilet, Hähnchenbrustfilet und Kalbsleber - herzhaft & vielfältig. | 26.00 |
| 55. SCALOPPA ALLA MILANESE<br>Knusprig paniertes Kalbsschnitzel - goldbraun gebraten, klassisch & zart.  | 22.00 | 61. FILETTO DI PETTO DI POLLO<br>Zartes Hähnchenbrustfilet in cremiger Sahnesauce - mild und ausgewogen.                                       | 21.90 |
| 56. BISTECCA DI MAIALE ALLA GRIGLIA<br>Saftiges Schweinesteak vom Grill, serviert mit feiner Sahnesauce.   | 20.00 | 62. FEGATO DI VITELLO CON CIPOLLE<br>Kalbsleber mit geschmorten Zwiebeln - kräftig im Geschmack und traditionell.                              | 19.50 |
| 57. STINCO DI AGNELLO<br>Zarte Lammhaxe, langsam gegart - aromatisch und herzhaft.   | 24.00 | 63. MEDAGLIONI DI MAIALE<br>Zarte Schweinemedallions in feiner Sahnesauce - saftig und aromatisch.   | 22.00 |
| 58. Filetto di Agnello al Burro<br>Lammfilet mit Kräuterbutter - fein, saftig und intensiv im Geschmack.   | 32.00 |  |       |



## DOLCI DESSERT

75. GELATO MISTO „DOLCE SELEZIONE“ Eine feine Auswahl cremiger Eissorten (Erdbeer-, Schokoladen- und Vanilleeis)	6.50	78. GALAKTOBOUREKO „GRECO DOLCE“ Blätterteig mit Grießcreme. Mit Sirup und Vanilleeis verfeinert. Süß und Zart	7.50
76. TIRAMISU „CLASSICO ITALIANO “	7.00	79. HONIGBÄLLCHEN „MIELE & CANNELLA“ Hefeteig-Bällchen mit Honig & Zimt	6.90
77. PANNA COTTA „BIANCO ELEGANZA“ Mit Himbeersauce	7.00		

## WARM E GETRÄNKE

100. TASSE KAFFEE	3.20	103. MILCHKAFFEE	4.50
101. ESPRESSO	3.20	104. GLAS TEE	3.20
102. DOPPELTER ESPRESSO	3.90	105. LATTE MACCHIATO	4.70
106. CAPPUCCINO	3.90	107. HEISSER KAKAO	4.20
108. EISKAFFEE mit einer Kugel Vanilleeis	7.90		



# KALTEGETRÄNKE

UNSERE KALTEN GETRÄNKE SIND IN ZWEI GRÖSSEN ERHÄLTlich:  
0,3 l für 3,90€ & 0,5 l für 4,90€.

111.	TONIC WATER	121.	APFEL KLAR
112.	GINGER ALE	122.	ORANGE
113.	BITTER LEMON	123.	HOLUNDERBLÜTEN
114.	COCA-COLA	125.	JOHANNISBEERE
115.	COCA-COLA LIGHT	126.	KIRSCH
116.	FANTA	127.	BANANENNEKTAR
117.	SPRITE	128.	KIBA
118.	SPEZI	129.	RHABARBER
119.	APFELSCHORLE	130.	MULTIVITAMINSAFT
120.	WILD BERRY	131.	EISSTEE

110. MINERALWASSER                      0.25L    3,30                      0.75L    5,90

mit und ohne Kohlensäure



# BIRRE · BIER

UNSERE BIERE SIND IN ZWEI GRÖSSEN ERHÄLTlich:  
0,3 l für 4,00€ & 0,5 l für 5,90€.

- 135. KÖSTRITZER EDEL PILS
- 136. KÖSTRITZER SCHWARZBIER
- 137. BENEDIKTINER HELL
- 138. BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB
- 139. BENEDIKTINER WEIZEN DUNKEL
- 140. BENEDIKTINER WEIZEN KRISTALL
- 141. BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI
- 142. RADLER
- 143. DIESEL

# OFFENE WEINE

ALLE HAUSWEINE WERDEN IM  
0,2L GLAS SERVIERT, JE 5,90 €

- |      |                         |      |                             |
|------|-------------------------|------|-----------------------------|
| 150. | ROTWEIN<br>(trocken)    | 157. | LAMBRUSCO ROT<br>lieblich   |
| 151. | WEISSWEIN<br>(trocken)  | 158. | LAMBRUSCO WEISS<br>lieblich |
| 152. | ROSÉ<br>(trocken)       |      |                             |
| 153. | ROTWEIN<br>(lieblich)   |      |                             |
| 154. | WEISSWEIN<br>(lieblich) |      |                             |
| 155. | Weinschorle             | 5.00 |                             |

# VINI · WEINE



**161. Torre Rosazza Sauvignon Friuli Grave DOC,**  
ein trockener Weißwein aus Italien.

Aus 100 % Sauvignon Blanc Trauben aus Friaul, frisch und lebendig im Charakter.

Am Gaumen leicht, elegant und harmonisch mit ausgewogener Säure.

Serviervorschlag: Perfekt zu Fisch, Spargel und leichten mediterranen Gerichten.

Alkoholgehalt % Vol.: 12.5

**39.00**



**162. Fontamara Pinot Grigio Terre di Chieti IGT,**  
ein trockener Weißwein aus Italien.

Hergestellt aus Pinot Grigio Trauben aus den Abruzzen, leicht und ausgewogen im Charakter.

In der Nase feine Noten von Birne, Apfel und Zitrusfrüchten.

Am Gaumen frisch, harmonisch und angenehm trocken mit eleganter Struktur.

Serviervorschlag: Ideal zu Antipasti, Salaten, hellem Fleisch oder als Aperitif.

Alkoholgehalt % Vol.: 12.0

**25.00**



**163. Akenta Cuvée 71 Vermentino di Sardegna DOC,**  
ein trockener Weißwein aus Italien.

Hergestellt aus 100 % Vermentino Trauben aus Sardinien, frisch und aromatisch im Charakter.

Am Gaumen lebendig, leicht salzig und harmonisch mit feiner Mineralität und Frische.

Serviervorschlag: Ideal als Aperitif sowie zu Fisch, Meeresfrüchten und leichten mediterranen Gerichten.

Alkoholgehalt % Vol.: 13.0

**47.00**



**164. Anticaia Chardonnay Salento IGP,**  
ein trockener Weißwein aus Italien.

Hergestellt aus 100 % Chardonnay Trauben aus Apulien, frisch und aromatisch im Charakter.

Am Gaumen rund, harmonisch und leicht würzig mit angenehmer Frische.

Serviervorschlag: Harmonisiert hervorragend mit gegrilltem Gemüse, Pasta mit hellen Saucen sowie leichten Fleischgerichten.

Alkoholgehalt % Vol.: 12.0

**32.00**



### **165. FEUDI DI SAN MARZANO**

Fruchtiger Rosé mit Noten von Kirsche, Granatapfel und Himbeere, abgerundet durch Rosenblüten. Frisch, weich und ausgewogen - perfekt für warme Tage. Es ist ein Tropfen, der bestens zu Vorspeisen passt, sich aber auch mit gegrilltem Fisch, Salaten und Gemüsegerichten gut verträgt. Als Nachtisch oder zwischendurch reichen Sie ihn mit jungem Käse.

**25.00**

Alkoholgehalt % Vol.: 12.0



### **166. Poggio del Guelfo Merlot DOC**

ein trockener Rotwein aus der Lombardei (Italien).  
Hergestellt aus 100 % Merlot Trauben, weich und fruchtbetont im Charakter.

Am Gaumen rund, samtig und harmonisch mit weichen Tanninen und guter Balance.

**25.00**

Serviervorschlag: Ideal zu Pasta, gegrilltem Fleisch, Pizza oder Käseplatten.

Alkoholgehalt % Vol.: 12.0



### **167. Anticaia Salice Salentino DOP,**

ein trockener Rotwein aus Apulien (Italien).

Hergestellt aus Negroamaro und Malvasia Nera Trauben, kräftig und charaktervoll im Stil.

Am Gaumen vollmundig, weich und harmonisch mit samtigen Tanninen und guter Struktur.

**32.00**

Serviervorschlag: Ideal zu gegrilltem Fleisch, kräftigen Pasta-Gerichten und gereiftem Käse.

Alkoholgehalt % Vol.: 13.0



### **168. Primitivo di Manduria „Primus“ DOP,** ein

trockener Rotwein aus Apulien (Italien).

Hergestellt aus Primitivo Trauben, kraftvoll und intensiv im Charakter.

Am Gaumen vollmundig, saftig und weich mit langem, harmonischem Abgang.

**39.00**

Serviervorschlag: Ideal zu gegrilltem Fleisch, Lamm und gereiftem Käse.

Alkoholgehalt % Vol.: 14.0



### **169. Borgonero Toscana IGT,**

ein trockener Rotwein aus der Toskana (Italien).

Cuvée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Syrah, kraftvoll und elegant im Charakter.

In der Nase Aromen von Kirschen, Pflaumen und Veilchen, begleitet von Vanille, Tabak und Kaffee.

**49.00**

Serviervorschlag: Ideal zu Steak, Grillfleisch und kräftigen Fleischgerichten.

Alkoholgehalt % Vol.: 13.5

# Weingut Lindner

Als junges, kleines Familienweingut aus Höhnstedt, führt Christoph Lindner mit viel Engagement seit 2022 die Geschäfte.

Mit großer Leidenschaft und ausschließlich durch Handarbeit, entstehen typische Saale-Unstrut Weine mit viel Frische, Aroma und Lebendigkeit.

Genau diese Authentizität findet sich in unseren regionalen Weinen der nördlichsten Qualitätsweinbauregion Deutschlands wieder.



## 300. 2024er Silvaner DQW trocken

Der Wein verspricht in der Nase kräutrige Noten, gepaart mit gelben Früchten im Geschmack, ist er der absolute Allrounder.

**32.00**

Passend zu Spargelgerichten oder aber auch zu Thunfisch und Garnelen, stellt der Wein den idealen Speisebegleiter dar.



## 301. 2024er Müller-Thurgau DQW halbtrocken

Im Geschmack finden sich nicht nur ausgeprägte Apfelaromen wieder es zeigen sich auch florale Noten.

**30.00**

Zur sommerlichen Küche mit leichten Speisen, wie Salaten oder auch zu Schweinemedallions verspricht der Wein vollen Genuss im Glas.



## 302. 2024er Portugieser Weißherbst DQW trocken

Herrlich schillernd besticht dieser Wein durch seine Farbe und die beerige Aromatik lassen den Weißherbst saftig im Geschmack wirken.

**30.00**

Passend zu Vorspeisen wie gebratene Peperoni oder Halloumi wirken Wein und Speise als unschlagbare Komposition zusammen.



## 303. Prickelbeerchen dt. Perlwein trocken

Unser Secco ist der fruchtig prickelnde Typ mit zugesetzter Kohlensäure und schmeckt nach Erdbeeren und Himbeeren.

**32.00**

Nicht nur solo als Aperitif zu empfehlen, sondern auch zu Pasta und Dessert sehr schmackhaft



## WHISKY

Alle werden im 0,2 cl Glas serviert

180	Jim Beam	5.50
181	Jack Daniels	5.50
182	Johnnie Walker Red Label	5.50
183	Ballantines	5.50
184	Chivas Regal	5.50

## LIQUORI & AMARI

Alle werden im 0,2 cl Glas serviert

185	Amaretto	4.50
186	Williamsbirne	4.50
187	Baileys Irish Cream	4.50
188	Limoncello	4.50
189	Ramazotti	4.50
190	Amaro Averna	4.50
191	Fernet Branca	4.50
192	Jägermeister	4.50
193	Ouzo Plomari	4.50

## BRANDY & COGNAC

Alle werden im 0,2 cl Glas serviert

195	Vecchia Romagna	5.50
196	Metaxa	5.50
197	Osborne Veterano	5.50
198	Hennessy V.S.	5.50
199	Rémy Martin V.S.O.P.	5.50

# *Bella Restaurant*

*Mediterran, modern, mit Leidenschaft – genau das sind wir.  
Ein junges Team mit Erfahrung und einer großen Liebe zur Küche  
des Mittelmeers.*

*Frische Zutaten, echte Aromen und kreative Gerichte sorgen für  
den perfekten Mix aus Tradition und neuen Ideen. Von Pasta bis  
Fisch bei uns geht es einfach um richtig gutes Essen.*

*Zurücklehnen, genießen und den Alltag kurz vergessen.*

## **KUNDENHINWEIS**

*Informationen über die in unseren Lebensmitteln  
enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können gern erfragt und  
eingesehen werden.*

*Vielen Dank im Voraus!*

*Ihr Team vom*

*Bella Restaurant*



