



Menù

Bellariva
LAKE VIEW RESTAURANT

Il menù che presentiamo riflette l'impegno, la competenza e il senso estetico che contraddistinguono il lavoro dei nostri chef. Ogni piatto è il risultato di una selezione scrupolosa delle migliori materie prime, di una solida conoscenza della tradizione culinaria e di una costante attenzione all'equilibrio tra gusto e presentazione.

La brigata di cucina si distingue per la capacità di trasformare ogni preparazione in un'esperienza completa, dove sapori armoniosi, consistenze studiate e impiattamenti curati danno vita a una proposta gastronomica raffinata. Tecnica, creatività e rispetto per l'ingrediente sono i principi che guidano ogni creazione, nel segno di una cucina che unisce rigore professionale ed eleganza.

Con dedizione, simpatia e spirito di squadra il nostro staff di sala si dedica ad ogni ospite per farlo sentire accolto e coccolato. Anche nei momenti più frenetici non manca mai la gentilezza, un sorriso e quel tocco di allegria che fa la differenza.

Das Menü, das wir präsentieren, spiegelt das Engagement, die Kompetenz und den Sinn für Ästhetik wider, die die Arbeit unserer Küchenchefs auszeichnen. Jedes Gericht ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl der besten Zutaten, fundierten Kenntnissen der kulinarischen Tradition und ständiger Aufmerksamkeit für das Gleichgewicht zwischen Geschmack und Präsentation.

Die Küchenbrigade zeichnet sich dadurch aus, dass sie jede Zubereitung in ein ganzheitliches Erlebnis verwandelt, bei dem harmonische Aromen, durchdachte Texturen und eine sorgfältige Anrichtung ein raffiniertes gastronomisches Angebot schaffen. Technik, Kreativität und Respekt für das Produkt sind die Grundsätze, die jede Kreation leiten – im Zeichen einer Küche, die berufliche Präzision mit Eleganz vereint.

Mit Hingabe, Herzlichkeit und Teamgeist widmet sich unser Serviceteam jedem Gast, um ihn willkommen zu heißen und zu verwöhnen. Auch in hektischen Momenten fehlen nie Freundlichkeit, ein Lächeln und diese Prise Fröhlichkeit, die den Unterschied macht.

The menu we present reflects the commitment, skill, and aesthetic sense that distinguish the work of our chefs. Each dish is the result of a meticulous selection of the finest ingredients, a deep knowledge of culinary tradition, and constant attention to the balance between taste and presentation.

The kitchen brigade stands out for its ability to turn every preparation into a complete experience, where harmonious flavors, carefully designed textures, and refined plating come together in a sophisticated gastronomic offering. Technique, creativity, and respect for the ingredients are the guiding principles behind each creation – reflecting a cuisine that combines professional precision with elegance.

With dedication, warmth, and team spirit, our front-of-house team takes care of every guest, making them feel truly welcomed and pampered. Even in the busiest moments, kindness, a smile, and a touch of cheerfulness are never missing – and that makes all the difference.

ANTIPASTI

Starters

Capesante dorate al basilico

Pane grattugiato, basilico, olio EVO, sale, aglio

Jakobsmuscheln Im Ofen gebackene

Semmelbrösel, Basilikum, EVO-Öl, Salz, Knoblauch

Scallops breaded with basil

Breadcrumbs, basil, EVO oil, salt, garlic

€ 20,00

Tartare di gamberi rossi e avocado

Sale, pepe, olio EVO, limone

Rote Garnele Tartare mit Avocado

Salz, Pfeffer, EVO-Öl, Zitrone

Red prawn tartare with avocado

Salt, pepper, EVO oil, lemon

€ 22,00

Polpo scottato con ceci, 'nduja e rosmarino

Sale, pepe, scalogno, ceci, olio EVO, insaccato di maiale, spezie

Gebratener Oktopus mit Kichererbsen, 'Nduja creme und Rosmarin

Zwibeln, Kichererbsen, Salz, Pfeffer, EVO-Öl, Schweinwurst, Gewürze

Sautéed octopus with chickpeas with 'nduja cream and rosemary

Chickpeas, salt, pepper, onions, EVO oil, pork, spices

€ 20,00

Pepata di cozze alla tarantina

Olio EVO, aglio, pepe, prezzemolo, pomodoro

Gepfefferte Muscheln nach Tarantiner Art mit Tomaten sauce

EVO-Öl, knoblauch, Pfeffer, Petersilie, Tomate

Peppered mussels Tarantine style with tomato sauce

EVO oil, garlic, pepper, parsley, tomato

€ 20,00

Battuta di fassona con tartufo nero e spuma di burrata

Sale, pepe, bourbon, olio EVO, fiori eduli, lime

Rind Fleisch Tartare mit Schwarzer Trüffel und Burrata Mousse

Salz, Pfeffer, Bourbon, EVO-Öl, Essbare Blüten, Lime

Beef tartare with black truffle and burrata mousse

Salt, pepper, bourbon, EVO oil, edible flowers, lime

€ 20,00

Carpaccio di carne salada, rucola e petali di grana

Sale, pepe, olio EVO

Carpaccio von Carne Salada, Rucola und Parmesanblättern

Salz, Pfeffer, EVO-Öl

Carpaccio of carne salada, rocket and parmesan petals

Salt, pepper, EVO oil

€ 20,00

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala

Olio EVO e basilico

Parma-Schinken und Büffelmozzarella

EVO-Öl, Basilikum

Parma Ham with buffalo mozzarella

EVO Oil, basil

€ 18,00

Purè di Fave e cima di rapa alla pugliese

Scalogno, sale, pepe, olio EVO

Pürierte Saubohnen mit Rübenköpfe

Schalotte, Salz, Pfeffer, EVO-Öl

Mashed broad beans with turnip tops

Shallot, salt, pepper, EVO oil

€ 16,00

Vitello tonnato cotto a bassa temperatura e giardiniera

Acciughe, tonno, olio EVO, uova, capperi, carne di vitello, verdure in aceto, maionese

Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Bei niedriger Temperatur gegartes mitgemischtes Gemüse in Essig

Sardellen, Thunfisch, EVO-Öl, Eier, Kappern, Kalbfleisch, Gemüse im Essig, Mayonnaise

Veal with tuna sauce cooked at low temperature and giardiniera

Anchovies, tuna, EVO Oil, eggs, capers, veal, pickled vegetables, mayo

€ 20,00

PRIMI PIATTI

First Courses

Risotto con funghi porcini e composta di mirtillo

Sale, pepe, olio EVO, Grana Padano, burro

Risotto mit Steinpilzen und Heidelbeerkompott

Salz, Pfeffer, EVO-Öl, Grana-Padano-Käse, Butter

Risotto with porcini mushrooms and blueberry compote

salt, pepper, EVO oil, Grana Padano cheese, butter

€ 20,00

Risotto con frutti di mare molluschi e crostacei

Sale, pepe, olio EVO, Grana Padano, burro

Risotto mit Meeresfrüchten, Mollusken und Schalentiere

Salz, Pfeffer, EVO-Öl, Grana Padano Käse, Butter

Risotto with seafood molluscs and shellfish

Salt, pepper, EVO oil, Grana Padano cheese, butter

€ 20,00

Tagliatelle fatte in casa alla bolognese

Farina, uova, sale, pepe, carote, sedano, cipolla, carne di manzo, vino rosso

Hausgemachte Tagliatelle Bolognese

Mehl, Eier, Salz, Pfeffer, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Rindfleisch, Rotwein

Homemade tagliatelle bolognese

Flour eggs, salt, pepper, carrots, celery, onion, beef, red wine

€18,00

Tagliatelle fatte in casa con gamberi e crema allo zafferano

Farina, uova, sale, pepe, olio EVO

Hausgemachte Tagliatelle mit Garnele und Safrancreme

Mehl, Eier, Salz, Pfeffer, EVO-Öl

Homemade Tagliatelle with prawns and saffroncream

Flour, eggs, salt, pepper, EVO oil

€ 20,00

Spaghetti alla Carbonara

Olio EVO, guanciale, pecorino, uovo

Spaghetti alla Carbonara

EVO-Öl, Guanciale, Pecorino, Eier

Spaghetti carbonara

EVO oil, guanciale, pecorino, eggs

€ 18,00

Spaghetti allo scoglio

Aglie, olio EVO, pepe, prezzemolo, pomodorini

Spaghetti mit MeeresfrüchtenKnoblauch

Knoblauch, EVO-Öl, Pfeffer, Petersilie, Mini-Tomaten

Spaghetti with Sea food

Garlic, EVO oil, pepper, parsley, cherry tomatoes

€ 20,00

Spaghetti alle vongole e asparagi di mare

Sale, pepe, olio EVO, prezzemolo, pomodorini

Spaghetti mit Venusmuscheln und Meeresspargel

Salz, Pfeffer, EVO-Öl, Petersilie, Mini-Tomaten

Spaghetti with clams and sea food asparagus

Salt, pepper, EVO oil, parsley, cherry tomatoes

€ 20,00

Tonnarelli cacio e pepe con ricci di mare

Pecorino, pepe, pasta all'uovo

Tonnarelli Nudeln - Cacio e Pepe mit Seeigeln

Pecorino-Käse, Pfeffer, Eiernudel

Tonnarelli pasta cacio e pepe with sea urchins

Pecorino cheese, pepper, egg pasta

€ 20,00

Lasagne di verdure con pesto di basilico

Farina, uova, scalogno, sale, pepe, olio EVO, pinoli, pecorino, basilico

Vegetarische Lasagne mit basilikum Pesto

Mehl, Eier, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, EVO-Öl, Pinienkerne, Pecorino Käse, Basilikum

Vegetarian lasagne with vegetables and basil pesto

Flour, eggs, onions, salt, pepper, EVO oil, pine nuts, pecorino cheese, basil

€ 18,00

SECONDI PIATTI

Main Courses

Tagliata di manzo con rucola e grana

Olio EVO, pepe, erbe aromatiche

Geschnittenes Rindfleisch, Rucola und Grana

EVO-Öl, Pfeffer, Kräuter

Beef steak with rucola & grana

EVO oil, pepper, herbs

€ 25,00

Filetto di maiale profumato al miele, fiammata al taleggio e noci

Sale, pepe, olio EVO, fondo bruno

Schweinsfilet mit Honig in Taleggiokäse mit Nüssen

Salz, Pfeffer, EVO-Öl, braune Soße

Pork fillet flavored with honey, taleggio cheese & nuts

Salt, pepper, EVO oil, brown sauce

€ 24,00

Filetto di manzo alla griglia con fondo bruno e verdure distagione

Sedano, carote, cipolla, vino rosso, erbe aromatiche, fondo bruno

Gegrilltes irisches Rindsfilet mit brauner Soße und Saisongemüse

Sellerie, Karotten, Zwiebel, Rotwein, Kräuter, Brauner Fond

Grilled Irish beef fillet with brown sauce and seasonal vegetables

Celery, carrots, onion, red wine, herbs, brown stock

€ 30,00

Petto di pollo glassato all'aceto di lamponi

Olio EVO, pepe

Hühnerbrust mit Himbeeressig Glausur

EVO-Öl, Pfeffer

Chicken breast glazed with raspberry vinegar

EVO oil, pepper

€ 20,00

Gamberoni argentini alla griglia

Agio, olio EVO, pepe, insalata di stagione

Gegrillte argentinische Größe Garnelen

Knoblauch, EVO-Öl, Pfeffer, Salat der Saison

Grilled argentinian prawns

Garlic, EVO oil, pepper, seasonal salad

€ 28,00

Frittura di calamari e gamberi con verdure croccanti

Olio girasole, farina di riso, farina di mais

Frittieren Kalmare, Garnele und knusprige Gemüse

Sonnenblumenöl, Reismehl, Maismehl

Fried squid, shrimps and crispy vegetables

Sunflower oil, rice flour, corn flour

€ 25,00

Grigliata mista di pesce su misticanza

pesce disponibile del giorno, sale, pepe, olio EVO, erbe aromatiche

Gemischte Grillplatte mit Fisch mit gemischtes Salat T

Fisch des Tages, Salz, Pfeffer, Evo-Öl, Kräuter

Mixed grilled fish with salad misticanza

Fresh fish of the day, salt, pepper, EVO oil, aromatics herbs

€ 30,00

Filetto di orata alla griglia

Olio evo, erbe aromatiche , pepe

Gegrilltes Seebrassenfilet

EVO-Öl, Kräuter, Pfeffer

Grilled sea bream filet

Herbs ,Evo oil , pepper

€ 24,00

Filetto di salmerino alpino alla griglia con profumo di aneto e agrumi

Olio EVO, pepe, erbe aromatiche

Gegrillten Saiblingsfisch-Filet mit Dill und Zitrusfrüchten

EVO-Öl, Pfeffer, Kräuter

Grilled fillet of alpine Char with dill and citrus

EVO oil, pepper, Herbs

€ 24,00

Tofu Saltato con salsa teriyaki, cima di rapa ed erbette

Latte, soia, erbe aromatiche,

Tofu gebraten mit Teriyaki-Soße, Rübenspitze und Kräutern

Milch, Soja, Kräuter

Sautéed tofu with teriyaki sauce, rapa top and herbs

Milk, soya, herbs

€ 18,00

Filetto di Trota Salmonata alla griglia

Olio EVO, aglio, pepe

Lachsforellenfilet vom Grill

EVO-Öl, Knoblauch, Pfeffer

Grilled Salmon Trout fillet

EVO oil, garlic, pepper

€ 22,00

CONTORNI

Side Dishes

Insalata al buffet

Büffet Salat

Buffet salad

€ 8,00

Patatine fritte

Chips

Chips

€ 8,00

Patate al forno

Gebackene Kartoffeln

Baked potatoes

€ 8,00

Verdure alla griglia

Gegrilltes Gemüse

Grilled vegetables

€ 8,00

Spinaci all'olio

Spinatch in Öl

Spinach in oil

€ 8,00

BABY MENU

Cotoletta con patatine fritte

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

Milanese cutlet with french fries

€ 10,00

Würstel alla griglia con patatine fritte

2 Gegrillte Bratwürste mit Pommes Frites

2 hot dogs with chips

€ 10,00

Pennette al pomodoro o al burro

Nudeln mit Tomatensoße oder mit Butter

Penne with tomato sauce or with butter

€ 10,00

DESSERT

Tiramisù	€ 7,00
Strudel di Mele <i>Apfelstrudel</i> <i>Apple strudel</i>	€ 7,00
Semifreddo al Torroncino <i>Nougat Parfait</i>	€ 7,00
Croccantino all'amaretto <i>Amaretto Parfait</i>	€ 7,00
Creme Brulè	€ 7,00
Panna Cotta	€ 7,00
Fragole con Gelato <i>Erdbeeren mit Eis</i> <i>Strawberries with Ice Cream</i>	€ 7,00
Coppa Gelato <i>Eisbecher</i> <i>Ice cream cup</i>	€ 7,00
Macedonia Di Frutta Fresca <i>Frischer Obstsalat</i> <i>Fresh fruit salad</i>	€ 7,00
Sorbetto al Limone <i>Lemon Sorbet</i> <i>Zitrone sorbet</i>	€ 6,00

Allergeni *Allergene / Alergens*

Per i soggetti intolleranti si prega richiedere il registro completo degli allergeni al personale di sala.

Für Personen mit Unverträglichkeiten fordern Sie bitte das vollständige Allergenregister beim Personal an.

For those who are intolerant, please request the complete allergen register from the room staff.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Se soffrite di allergie o intolleranze alimentari, segnalatelo al nostro personale prima di ordinare.

I cibi e le bevande serviti sono prodotti e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti anche: **CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO** (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland), **SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI**

e che, non essendo possibile escludere una contaminazione fra i diversi ingredienti, **tali sostanze possono essere presenti in tracce in tutti i prodotti, anche se non espressamente indicati nelle singole preparazioni.**

Coperto / *Gedeck / Cover Charge*

€ 2,00



Wine list

Bellariva
LAKE VIEW RESTAURANT

VINI BIANCHI

White Wine



Pinot Grigio Trentino DOC <i>Cantine Zemer</i>	€ 27,00
Pinot Grigio Trentino DOC <i>Cantine La-Vis</i>	€ 25,00
Chardonnay Trentino DOC <i>Cantine La-Vis</i>	€ 25,00
Müller Thurgau Trentino DOC <i>Cantina La-Vis</i>	€ 25,00
Nosiola Trentino DOCG <i>Cantina Toblino</i>	€ 25,00
L'Ora DOC <i>Cantina Toblino</i>	€ 30,00
Sauvignon Blanc <i>Cantina Zemmer</i>	€ 32,00
Lugana DOC <i>Ottella</i>	€ 30,00
Lugana Riserva <i>Le Morette</i>	€ 35,00
Gewurztraminer <i>Muri Gries</i>	€ 28,00
Edda <i>San Marzano</i>	€ 32,00

ROSATI

Rosé Wine



Pinot Nero Rosé Fallwind DOC

Kellerei St. Michael - Eppan

€ 27,00

Alie

Frescobaldi

€ 25,00

Lagrein Rosé

Madonna delle Vittorie

€ 25,00

VINI ROSSI

Red Wine



Marzemino Trentino Doc <i>Cantina La-Vis</i>	€ 25,00
Teroldego Vigneti Delle Dolomiti IGT <i>Cantine La-Vis</i>	€ 25,00
Marzemino Isera Sup. Trentino DOC <i>De Tarczal</i>	€ 25,00
Teroldego Rotaliano DOC <i>Devescovi</i>	€ 32,00
Lagrein Riserva Alto Adige DOC <i>Tiefenbruner</i>	€ 35,00
Pinot Nero <i>Franz Haas</i>	€ 45,00
Bardolino DOC <i>Le Morette</i>	€ 22,00
Ripasso Valpolicella Classico DOC <i>Tommasi</i>	€ 30,00
Lambrusco Amabile 1813 IGT <i>Ceci</i>	€ 25,00
Primitivo di Manduria DOP <i>Cantina Talo</i>	€ 30,00
Amarone <i>Tommasi</i>	€ 65,00
Aglianico del Vulture <i>Paternoster</i>	€ 28,00
Chianti <i>Nippazano</i>	€ 30,00
Vin Santo <i>Toblino</i>	€ 90,00

TESORI ENOLOGICI

Gems of the Cellar

VINI BIANCHI · *White Wine*



Pinot Bianco Riserva

Muri Gries

€ 60,00

Sauvignon

San Valentin

€ 60,00

Gewürztraminer Nussbaumer

Tramin

€ 65,00

VINI ROSSI · *Red Wine*

San Leonardo

Tenuta San Leonardo

€ 200,00

Brunello

Frescobaldi

€ 95,00

Sessantanni

San Marzano

€ 60,00

Barolo

Marchesi

€ 95,00

SPUMANTI & CHAMPAGNE

Sparkling Wines and Champagne



Valdobbiadene Extra Dry <i>Bepin De Eto</i>	€ 27,00
Valdobbiadene Rosé Extra Dry <i>Bepin De Eto</i>	€ 27,00
Franciacorta <i>Bellavista</i>	€ 65,00
Perlé Trento Doc Brut Millesimato <i>Ferrari Spumanti</i>	€ 65,00
Champagne Reserve Imperial Brut <i>Moët & Chandon</i>	€ 100,00
Champagne Cuvee R20 <i>Lallier</i>	€ 80,00
Vent Extra Brut Trento DOC <i>Toblino</i>	€ 40,00
Natur Franciacorta <i>Gatta</i>	€ 50,00

VINI AL BICCHIERE

Wines by the Glass

VINI BIANCHI • *White Wine*



Pinot Grigio Trentino DOC

Cantine La-Vis

€ 5,00

Chardonnay Trentino DOC

Cantine La-Vis

€ 5,00

Nosiola Trentino DOCG

Cantina Toblino

€ 5,00

Lugana Riserva

Le Morette

€ 8,00

VINI ROSSI • *Red Wine*

Marzemino Trentino DOC

Cantina La-Vis

€ 5,00

Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

Cantina La-Vis

€ 5,00

Bardolino DOC

Le Morette

€ 5,00

Ripasso della Valpolicella Classico DOC

Tommasi

€ 8,00

Primitivo di Manduria DOP

Cantina Talo

€ 8,00

SPUMANTI • *Sparkling Wines*

Valdobbiadene Extra DRY

Bepin De Eto

€ 6,00

Trento DOC Brut

Revì

€ 8,00

Franciacorta

Bellavista

€ 10,00

BIRRA

Beer

ALLA SPINA · *Draft Beer*

Lager Paulaner	0,20lt	€ 3,50
Lager Paulaner	0,40lt	€ 5,50
Lager Paulaner	1lt	€ 10,00

IN BOTTIGLIA · *Bottled Beer*

Erdinger Hefe	0,50lt	€ 6,00
Paulaner Dunkel	0,50lt	€ 6,00
Schnaeder Kristal	0,50lt	€ 6,00
Erdinger Analcoholic	0,50lt	€ 6,00
Heineken	0,33lt	€ 4,00
Moretti	0,33lt	€ 4,00
Corona	0,33lt	€ 4,00

ARTIGIANALI - Val Rendena · *Craft Beer*

Brenta Brau Helles	0,50lt	€ 6,00
Brenta Brau Vienna	0,50lt	€ 6,00
Brenta Brau Weizen	0,50lt	€ 6,00
Brenta Brau Gluten Free	0,50lt	€ 6,00

APERITIVI

Aperitifs

Martini Bianco - Rosso - Dry <i>Martini Weiss - Rot - Trocken / Martini White, Red, Dry</i>	€ 5,00
Campari Soda	€ 4,00
SanBittèr - Crodino - Ginger	€ 3,50
Schweppes - Lemon - Tonic	€ 4,00
Spriz	€ 6,00
Hugo	€ 6,00
Negroni	€ 8,00
Americano	€ 8,00

BIBITE

Drinks

Acqua Minerale Naturale Microfiltrata <i>Mikrofiltriert Mineralwasser / Microfiltred Still Water</i>	€ 3,00
Acqua Minerale Gassata Microfiltrata <i>Mikrofiltriert Sprudelwasser / Microfiltred Sparkling Water</i>	€ 3,00
Bibite In Lattina <i>Getränke In Dose / Drinks In Can</i>	€ 4,00
Bibite In Bottiglia <i>Getränke In Flasche / Drinks In Bottle</i>	€ 4,00
Schweppes - Lemon - Tonic	€ 4,00
Succo Di Frutta <i>Fruchtsaft - Fruit Juice</i>	€ 3,50

BAR

Caffè Espresso	€ 1,50
Caffè Decaffeinato <i>Koffeinfreien / Decaffeinated</i>	€ 1,50
Caffè Ginseng	€ 1,50
Caffè Ginseng Grande	€ 2,00
Caffè Corretto <i>Mit Schuss / Laced</i>	€ 2,50
Caffè D'orzo Piccolo <i>Klein Gerstekaffee / Small Barley Coffee</i>	€ 1,50
Caffè D'orzo Grande <i>Gross Gerstekaffee / Big Barley Coffee</i>	€ 2,00
Caffè Americano	€ 2,50
Caffè Shakerato	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
Latte Macchiato <i>Milchkaffee / Coffeemilk</i>	€ 3,50
Bicchiere Di Latte <i>Glas Milch / Glass Of Milk</i>	€ 2,00
Bricco Di Caffè <i>Kaffeekanne / Coffee Pot</i>	€ 3,50
Cioccolata <i>Heisse Schokolade / Hot Chocolate</i>	€ 3,00
The A Scelta <i>The Nach Wahl / Tea Of Your Choice</i>	€ 3,00
Irish Coffee	€ 8,00