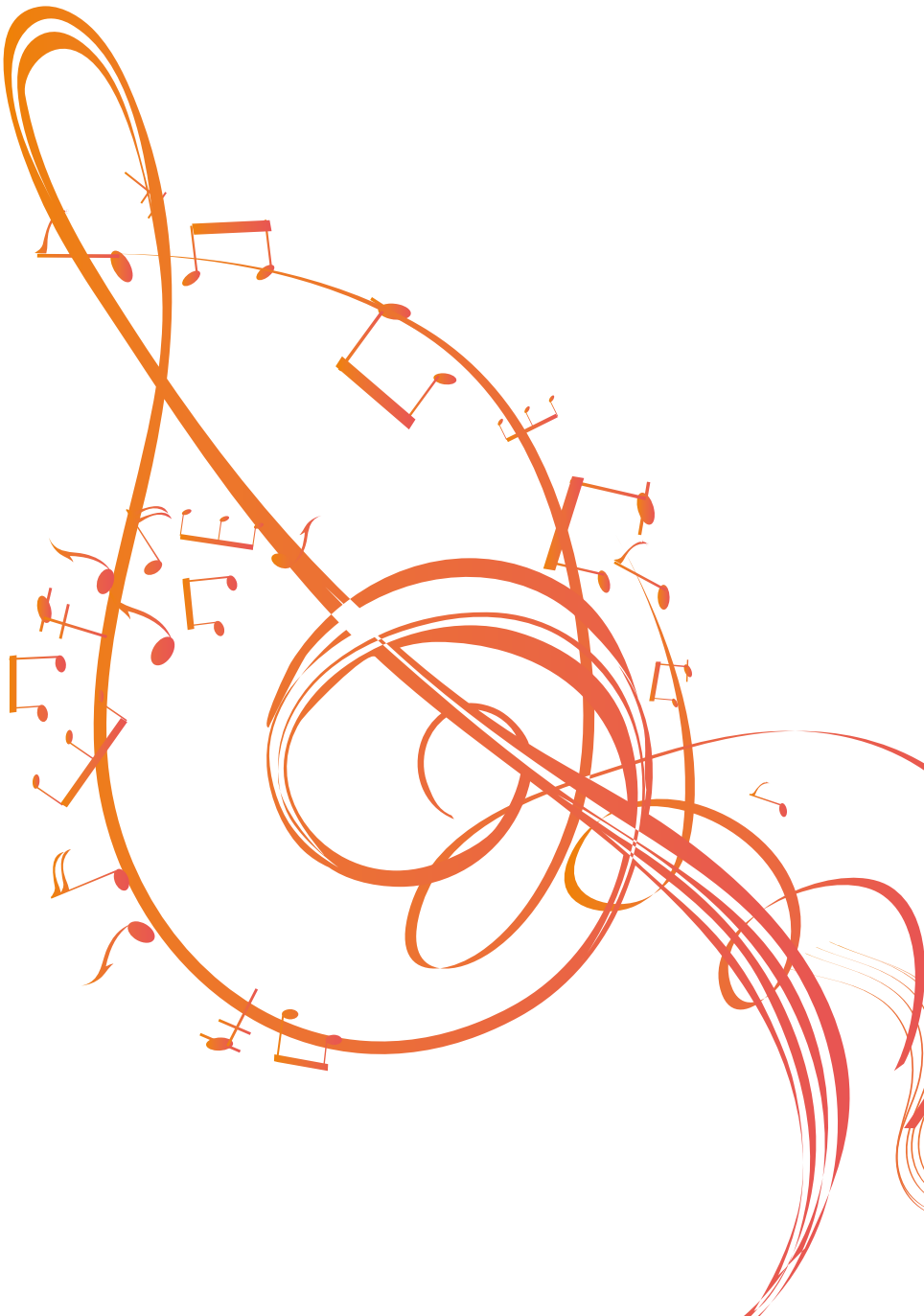
Ristorante Bellini



Vincenzo Bellini

Vincenzo Bellini war der älteste Sohn von Rosario Bellini und Agata Ferlito. Seinen ersten Musikunterricht erhielt er von seinem Großvater Vincenzo Tobia Bellini, der aus den Abruzzen stammte und um 1767 nach Catania gekommen war, wo er als Kapellmeister an der Kathedrale gewirkt hatte.

Zwischen 1813 und 1818 entstanden Bellinis erste Kompositionen (die meisten nicht genau datierbar) - neben einigen Vertonungen geistlicher Texte vor allem kleine Instrumentalstücke und Lieder mit Klavierbegleitung für die Salons der feinen Gesellschaft in Catania, zu der Bellini schnell Zugang gefunden hatte.

Der Herzog und die Herzogin von Sammartino ermöglichten ihm ein Studium am Reale Collegio di Musica di San Sebastiano in Neapel, das er von 1819 bis 1825 besuchte. Seine wichtigsten Lehrer waren dort zunächst Giovanni Furno (Harmonielehre), Giacomo Tritto (Kontrapunkt) und Carlo Conti (Cembalo) - später unterrichtete ihn Nicola Zingarelli, Direktor des Konservatoriums und selbst ein geschätzter Opernkomponist.

Auf Wunsch reicht Ihnen unser Servicepersonal gerne die Allergenkarte.

Sehr verehrte Gäste

Wir heißen Sie herzlich willkommen im „Ristorante Bellini“ - gelegen nahe der Burg Gemen, die auf eine lange Geschichte zurückblickt.
Die Wasserburg Gemen war einst Sitz der Edelherren zu Gemen. Einer der bedeutendsten Familien des Münsterlandes, die 1092 zum ersten Mal urkundlich erwähnt wurde. Im 13. Jahrhundert wurde die Burg zu einer Ringburg ausgebaut. Ihre heutige Größe erhielt sie dann unter „Heinrich III. von Gemen“, der bis 1411 im Westen einen dreigeschossigen Palas mit großem Saal und Gewölbekeller errichten ließ und den Ballturm (den ehemaligen Bergfried) auf vier Geschosse aufstockte.
Die Burg ist seit 1946 vom Bischof von Münster gepachtet und wird seither als dessen Jugendbildungsstätte genutzt. Die sogenannte „Jugendburg Gemen“ ist weit über die Grenzen Nordrhein-Westfalens bekannt und heute zudem eine Station der „100-Schlösser-Route“. Der Radweg verbindet auf vier Rundkursen die Schlösser im Münsterland.

Ihre Familie Ponticello

Kalte Vorspeisen

Antipasti della Casa 5,50 €
Pizzabrötchen mit Knoblauch- (6) oder Kräutercreme (6),
Bruschetta Dip & Oliven (1,5)

1. **Caprese** (vegetarisch) 7,50 €
Mozzarella (6), Tomatenscheiben & frischer Basilikum

2. **Antipasti all'Italiana** für 1 Person - 8,50 €
gemischte italienische Vorspeisen für 2 Personen - 15,00 €
mit gegrilltem Gemüse

3. **Vitello Tonnato** 10,50 €
dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme (1)

4. **Carpaccio di Manzo con Rucola** 11,50 €
dünn geschnittenes Rinderfilet auf Rucolasalat mit Parmesan (6)

Warme Vorspeisen

10. **Lumache al Forno** 8,00 €
Weinbergschnecken mit Kräutercreme (6)

11. **Lumache alla Parigina** 8,50 €
Weinbergschnecken mit Dill in Senf-Sahnesauce (6)

12. **Gamberetti Bellini** 8,50 €
Garnelen mit Pernod & Estragon in Sahnesauce (6)

Suppen

20. **Straciatella alla Romana** — 6,50 €
Rinderbouillon mit geschlagenen Eiern, Tortellini & frischer Petersilie

21. **Zuppa di Pomodoro** (vegetarisch) — 5,50 €
Tomatencremesuppe

22. **Zuppa di Cipolla alla Francese** (vegetarisch) — 6,00 €
Zwiebelsuppe, mit Käse (2,6) überbacken

Salate

mit Joghurt-, Cocktail-, Balsamico-Dressing oder Essig & Öl

30. **Insalata Capricciosa** 9,50 €
gem. Salat mit Thunfisch (1), Mozzarella (6), gekochten Eiern & Hinterschinken (1,3,4)

31. **Insalata con Petto di Pollo** 9,50 €
gem. Salat mit Hähnchenbruststreifen

32. **Insalata di Scampi** 12,50 €
gem. Salat mit gebratenen Scampi

33. **Insalata Contadina** 9,50 €
gem. Salat mit Thunfisch (1), Zwiebeln, Champignons, Paprika, Oliven (1,5) & Ei

34. **Insalata di Tonno** 8,50 €
gem. Salat mit Thunfisch (1), Mais & Zwiebeln

35. **Insalata con Roastbeef** 11,50 €
gem. Salat mit Roastbeef & Parmesan (6)

36. **Insalata con Salmone** 13,50 €
gem. Salat mit gegrilltem Lachsfilet (4)

37. **Insalata di Manzo** 13,50 €
gem. Salat mit dünnen, gegrillten Rinderfiletscheiben

Partyservice

Lassen Sie sich rundum von uns verwöhnen! Das Bellini-Team bietet Ihnen einen erstklassigen Partyservice zu einem fairen Preis - egal ob köstliche Antipasti, Suppen und Salate, leckere Hauptgerichte (z. B. verschiedene Fisch- und Fleischgerichte, Pizza und Pasta) oder verzaubernde Desserts. Gerne empfehlen wir Ihnen auch die passenden Weine dazu!
Die Lieferung ist frei Haus und bei Bedarf können auch Teller und Besteck zu einem geringen Aufpreis mitgeliefert werden.

Sprechen Sie uns an. Wir erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot für Ihre Feier!

Pasta

50.	**Tortellini alla Panna** mit Spinatfüllung in Hinterschinken-Sahnesauce (1,3,4,6)	8,50 €
51.	**Tortellini con Pollo** mit Hähnchenstreifen in Curry-Pernod-Sauce	8,50 €
52.	**Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** (vegetarisch) mit Knoblauch, Olivenöl, scharfen Peperoni, gebratenen Zucchini & sizilianischem Schafskäse (6)	10,50 €
53.	**Spaghetti alla Carbonara** mit Speck (1,3,4), Sahne (6) & Ei	10,50 €
54.	**Spaghetti Orto e Mare** mit Riesengarnelen, Spinat & Cherrytomaten in Sahnesauce (6)	12,00 €
55.	**Pennette all'amatriciana** mit Speck (1,3,4), Zwiebeln, geschälten Tomaten & Parmesan (6) - scharf gewürzt	9,50 €
56.	**Penne del Contadino** (vegetarisch) mit Gemüse & Basilikum in Tomaten-Sahnesauce (6)	9,50 €
57.	**Tagliatelle con Porcini** (vegetarisch) mit Steinpilzen* in Sahnesauce (6)	10,50 €
58.	**Tagliatelle Panna e Salmone** mit Lachs (4) in Sahnesauce (6)	10,50 €
59.	**Tagliatelle alla Bellini** mit Rinderfiletstreifen, Hinterschinken (1,3,4) & Champignons in Tomaten-Sahnesauce (6)	11,50 €
60.	**Panzerotti Porcini** (vegetarisch) Gefüllte Nudeltaschen mit Steinpilzen* & Weichkäse (6) mit Steinpilz*-Sahnesauce (6)	11,50 €

* Steinpilze frisch in der jeweiligen Saison - ansonsten Tiefkühlware

61. **Panzerotti noce Ricotta** (vegetarisch) 11,50 €
Gefüllte Nudeltaschen mit Walnuss & Weichkäse (6)
in Walnuss-Butter-Sahnesauce (6)

62. **Panzerotti Spinaci** (vegetarisch) 11,50 €
Gefüllte Nudeltaschen mit Spinat & Weichkäse (6)
in Spinat-Gorgonzola-Sauce (6)

63. **Panzerotti Salmone** 11,50 €
Gefüllte Nudeltaschen mit Lachs (4) & Weichkäse (6) in
Lachs-Tomatensauce (4,6)

Pizza

Belegt mit 50 % Gauda (2,6) & 50 % Mozzarella (6)

80.	**Margherita** (vegetarisch) mit Tomaten (1)	8,50 €
81.	**Salame** mit Tomaten (1) & Salami (1,3,4)	9,00 €
82.	**Prosciutto** mit Tomaten (1) & Hinterschinken (1,3,4)	9,00 €
83.	**Tonno** mit Tomaten (1) & Thunfisch (1)	9,50 €
84.	**Funghi** (vegetarisch) mit Tomaten (1) & frischen Champignons	8,50 €
85.	**Diavolo** mit Tomaten (1), Salami (1,3,4) & scharfen Peperoni	8,50 €
86.	**Spinaci** (vegetarisch) mit Tomaten (1), frischem Blattspinat & Knoblauch	9,00 €
87.	**Tonno e Cipolla** mit Tomaten (1), Thunfisch (1) & Zwiebeln	10,50 €
88.	**Calzone** mit Tomaten (1), Hinterschinken (1,3,4) & Salami (1,3,4)	9,50 €
89.	**4 Stagioni** mit Tomaten (1), Hinterschinken (1,3,4), Salami (1,3,4), frischen Champignons & Artischocken (1)	10,50 €
90.	**Notte Rosa** mit Tomaten (1), Parmesan (6), Roastbeef & Rucola	12,50 €
91.	**Gallo Olandese** mit Tomaten (1), Hähnchenbruststreifen & Sauce Hollandaise (6)	10,50 €

92. **Mare e Monti** 11,50 €
mit Tomaten (1), frischen Champignons & Krabben

93. **Nettuno** 11,50 €
mit Tomaten (1) & Meeresfrüchten

94. **Norma** (vegetarisch) 9,50 €
mit Tomaten (1), Schafskäse (6), Auberginen & Basilikum

95. **Peppino** 10,50 €
mit Tomaten (1), Thunfisch (1), Hinterschinken (1,3,4), Zwiebeln & frischen Champignons

96. **Bellini** 12,50 €
mit Tomaten (1), Frischkäse (6), Lachsfilet (4) & frischem Blattspinat

97. **Emiliana** 12,50 €
mit Tomaten (1), Parmesankäse (6), Parmaschinken (1,3,4) & Rucola

98. **Vegetaria** (vegetarisch) 10,50 €
mit Tomaten (1) & gegrilltem Gemüse

Vom Fisch

Mit einer Beilage nach Wahl: Rosmarinkartoffeln,
Bratkartoffeln mit Speck (1,3,4) & Zwiebeln oder Spaghetti mit Spinat

110. **Gamberoni alla Griglia** — 4 Stk. - 22,50 €
gegrillte Riesengarnelen — 3 Stk. - 18,50 €

111. **Gamberoni Bellini** — 22,50 €
Riesengarnelen in Prosecco-Senfsauce

112. **Gamberoni alla Siciliana** — 22,50 €
Riesengarnelen mit Kapern, Sardellen (1) & Oliven (1,5)
in Tomatensauce

113. **Lucio Perca al Vino Bianco** — 20,50 €
Zanderfilet in Weißweinsauce

114. **Salmone alla Provinciale** — 22,50 €
Lachsfilet (4) mit Kräutern der Provence

115. **Salmone al Prosecco** — 22,50 €
Lachsfilet (4) in Proseccosauce

116. **Lupo di Mare al Cartoccio** — 24,50 €
Wolfsbarsch mit frischen Kräutern, Weißweinsauce,
Kartoffeln & Gemüse in Folie gebacken

117. **Lupo di Mare alla Griglia** (Preis nach Gewicht) — Tagespreis
gegrillter Wolfsbarsch mit italienischen Kräutern

118. **Lupo di Mare in Crosta di Sale** (Preis nach Gewicht) — Tagespreis
Wolfsbarsch in Salzkruste

119. **Dorade alla Griglia** (Preis nach Gewicht) — Tagespreis
gegrillte Dorade mit italienischen Kräutern

120. **Dorade in Crosta di Sale** (Preis nach Gewicht) — Tagespreis
Dorade in Salzkruste

Sprechen Sie uns gerne auf unsere besonderen Fisch-Tagesgerichte
oder individuelle Zubereitungsarten an.

Muscheln

Sizilianischer, Rheinischer oder Französischer Art

140.	**Miesmuscheln** Saisongericht	ca. 600 gr. - 9,90 € ca. 1.000 gr. - 17,50 €
141.	**Neuseeländische Grünschalmuscheln** Ganzjährig	7 Stk. - 9,50 € 12 Stk. - 14,90 €

Vom Rind

Jeweils ca. 250 gr. - Bitte wählen Sie: medium, englisch oder durch

Mit einer Beilage nach Wahl: Rosmarinkartoffeln,
Bratkartoffeln mit Speck (1,3,4) & Zwiebeln oder Spaghetti mit Spinat

150. **Bistecca ai Funghi** 22,00 €
Rumpsteak mit Pilzen in Cognac-Sahnesauce (6)

151. **Bistecca al Gamberetti** 24,50 €
Rumpsteak in Krabben-Tomaten-Sahnesauce (6)

152. **Bistecca all'aglio** 22,50 €
Rumpsteak mit Knoblauch, Zwiebeln & Cherrytomaten

153. **Filetto al Pepe Verde** 25,50 €
Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce (6)

154. **Filetto al Gorgonzola** 25,50 €
Rinderfilet mit Gorgonzola (2,6) in Sahnesauce (6)

155. **Filetto alla Cipolla Rossa** 25,50 €
Rinderfilet mit roten Zwiebeln in Rotweinsauce

156. **Filetto alla Bellini** 27,50 €
Rinderfilet mit Pfifferlingen* in Weißwein-Sahnesauce (6)

157. **Filetto all'aglio** 24,50 €
Rinderfilet mit Knoblauch, Peperoni & Rosmarin

158. **Filetto Mare e Monti** 26,50 €
Rinderfilet mit kleinen Garnelen & Champignons
in Tomaten-Sahnesauce (6)

159. **Filetto al Tartufo Nero** (Saisongericht) 29,50 €
Rinderfilet mit schwarzen Trüffeln in Sahnesauce (6)

160. **Filetto Mediterraneo** 25,50 €
mit Gemüse in pikanter Tomatensauce

* Pfifferlinge frisch in der jeweiligen Saison - ansonsten Tiefkühlware

Vom Kalb

Mit einer Beilage nach Wahl: Rosmarinkartoffeln,
Bratkartoffeln mit Speck (1,3,4) & Zwiebeln oder Spaghetti mit Spinat

170. **Scaloppina ai Funghi** 17,50 €
2 Kalbs-Medaillons in Champignon-Sahnesauce (6)

171. **Scaloppina alla Valdostana** 18,50 €
2 Kalbs-Medaillons mit Hinterschinken (1,3,4) & Käse (2,6)
überbacken - auf Wunsch mit Ananas

172. **Saltimbocca alla Romana** 19,50 €
2 Kalbs-Medaillons mit Parmaschinken (1,3,4) & Weißweinsauce

Vom Lamm

Mit einer Beilage nach Wahl: Rosmarinkartoffeln,
Bratkartoffeln mit Speck (1,3,4) & Zwiebeln oder Spaghetti mit Spinat

180. **Cotelette di Agnello alla Griglia** 23,50 €
Lammkotelett (ca. 300 gr.) vom Grill mit Knoblauchöl & Kräutersauce

181. **Filetto di Agnello al Gorgonzola** 25,50 €
Lammfilet in Gorgonzola-Sahnesauce (2,6)

182. **Carré di Agnello alla Griglia** 29,50 €
Lammcarrée (ca. 500 gr.) vom Grill in Kräuterkruste

* Steinpilze frisch in der jeweiligen Saison - ansonsten Tiefkühlware

Vom Schwein

Mit einer Beilage nach Wahl: Rosmarinkartoffeln,
Bratkartoffeln mit Speck (1,3,4) & Zwiebeln oder Spaghetti mit Spinat

190. **Filetto di Maiale alla Boscaiola** 19,50 €
Schweinefilet-Medaillons in Champignon-Sahnesauce (6)

191. **Filetto di Maiale alla Toscana** 19,50 €
Schweinefilet-Medaillons toskanischer Art, mit Zwiebeln in Chiantisauce

192. **Filetto di Maiale al Pepe Verde** 19,50 €
Schweinefilet-Medaillons mit grünem Pfeffer

193. **Filetto di Maiale alla Impanata** 17,50 €
Paniertes Schweinefilet-Schnitzel nach Jäger-Art, Wiener-Art oder mit Pfeffersauce. Auf Wunsch mit Pommes anstatt der normalen Beilage.

Für unsere kleinen Gäste

200. **Tortellini alla Panna** 5,50 €
mit Spinatfüllung in Hinterschinken-Sahnesauce (1,3,4,6)

201. **Spaghetti Pomodoro** (vegetarisch) 5,50 €
mit Tomatensauce

202. **Filetto di Maiale alla Impanata** 10,50 €
Paniertes Schweinefilet-Schnitzel Wiener-Art mit Pommes

Desserts

Wir bieten Ihnen wechselnde Dessert-Spezialitäten.
Sprechen Sie uns gerne an!

Warme Getränke

Espresso (6,7)	2,50 €	Cappuccino (6,7)	3,00 €
Kaffee (6,7)	2,50 €	Espresso Coretto (6,7) mit	
Milchkaffee (6,7)	3,50 €	Cognac oder Sambuca	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola (0,2 l) (2,7)	2,20 €	Fanta (0,2 l) (2)	2,20 €
Coca Cola Zero (0,2 l) (2,7,9,12)	2,20 €	Sprite (0,2 l)	2,20 €
Spezi (0,2 l) (2,7)	2,20 €	Bitter Lemon (0,2 l) (8)	2,20 €
Ginger Ale (0,2 l) (2)	2,20 €	Apfelsaft (0,2 l)	2,20 €
Orangensaft (0,2 l)	2,20 €	Mineralwasser (0,2 l)	2,00 €
S.Pellegrino (0,25 l)	2,50 €	S.Pellegrino (0,75 l)	4,90 €
Acqua Panna (0,25 l)	2,50 €	Acqua Panna (0,75 l)	4,90 €
Coca Cola (0,5 l) (2,7)	3,80 €	Fanta (0,5 l) (2)	3,60 €
Spezi (0,5 l) (2,7)	3,80 €	Sprite (0,5 l)	3,60 €

Das Team vom creativcenter wünscht Ihnen ein wunderbares Essen im Ristorante Bellini!

Wir gestalten nicht nur Speisekarten, sondern gerne auch Ihre Internetseite, Ihr Logo oder Ihre Imagebroschüre.

www.cc-niederrhein.de · Tel. 0281 / 16 44 11

Biere

Veltins vom Fass (0,3 l)	2,50 €	Veltins vom Fass (0,5 l)	3,80 €
Grevensteiner Landbier (0,3 l)	2,50 €	Grevensteiner Landbier (0,5 l)	3,80 €
Maisel's Weisse Original (0,5 l)	3,80 €	Maisel's Weisse Dunkel (0,5 l)	3,80 €
Maisel's Weisse Alkoholfrei (0,5 l)	3,80 €	Veltins 0,0 % Alkoholfrei (0,33 l)	2,50 €
Veltins Malzbier (0,33 l)	2,50 €	Veltins Fassbrause (0,33 l)	2,50 €

Liköre

2 cl

Fernet Branca	3,50 €
Averna	3,50 €
Grappa	3,50 €
Grappa di prosecco	5,60 €
Grappa Nardini 50°	5,00 €
Sambuca	3,60 €
Ramazzotti	3,50 €
Grappa Speziale	5,50 €
Grappa Barolo	5,00 €

Aperitifs

VW - Williamsbirne mit Martini Bianco	3,60 €
Martini Bianco	3,50 €
Prosecco	4,00 €
Sherry	3,50 €
Campari Soda / Orange (2,8)	4,00 €
Cynar	3,50 €
Prosecco Aperol (2)	4,50 €

Brandy und Cognac

2 cl

Stock	4,00 €	Vecchia Romagna	4,00 €
Remy Martin	4,60 €	Martell	4,60 €
Carlos Nr. 1	5,00 €	Cardenal Mendoza	5,00 €

Whiskey

4 cl

Scotch Soda / Cola (2,7)	4,60 €	Bourbon Soda / Cola (2,7)	4,60 €
Jack Daniels	5,00 €	Johnnie Walker	4,50 €
Chivas Regal	5,00 €	Glen Grant	4,50 €

Auf Wunsch servieren wir verschiedene Cocktails. Sprechen Sie uns gerne an!

Offene Rotweine

sulfithaltig

	0,25 l	0,5 l
Chianti	6,00 €	12,00 €
Valpolicella	6,00 €	12,00 €
Montepulciano	6,00 €	12,00 €
Cabernet	6,00 €	12,00 €
Merlot	6,00 €	12,00 €
Bardolino	6,00 €	12,00 €
Primitivo di Puglies	6,00 €	12,00 €
Nero Davola Sicilia	6,00 €	12,00 €
Syrah Sicilia	6,00 €	12,00 €

Offene Weißweine

sulfithaltig

	0,25 l	0,5 l
Frascati	6,00 €	12,00 €
Frizzantino	6,00 €	12,00 €
Soave	6,00 €	12,00 €
Chardonnay	6,00 €	12,00 €
Orvieto	6,00 €	12,00 €
Grillo	6,00 €	12,00 €
Lugana	6,00 €	12,00 €
Pinot Sicilia	6,00 €	12,00 €

Offene Roséweine

sulfithaltig

	0,25 l	0,5 l
Chiaretto	6,00 €	12,00 €
Dolce Frasca	6,00 €	12,00 €

Glas Rotwein, Weißwein oder Roséwein (0,2 l) 4,00 €

Auf Wunsch bieten wir Ihnen noch weitere Weine - darunter auch besondere aus dem Etna-Gebiet. Sprechen Sie uns gerne an!

Etna Rosso

Die Speisen und Getränke aus unserer Speisekarte enthalten folgende, unvermeidbare Zusatzstoffe, die vom Gesetzgeber kennzeichnungspflichtig sind: 1 - mit Konservierungsstoff, 2 - mit Farbstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwärzt, 6 - mit Milcheiweiß, 7 - Koffeinhaltig, 8 - Chininhaltig, 9 - mit Süßungsmitteln, 10 - Salatmayonnaise, 11 - mit kakaohaltiger Fettglasur, 12 - enthält eine Phenylalaninquelle, 13 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Wir begleiten unsere Speisen mit italienischem
Wasser von S.Pellegrino & Acqua Panna.

www.bellini-borken.de