

## SIGNATURE VORSPEISEN & CRUDO

---

<b>Oscietra Caviar</b> 30/50/100 g Kaviardose auf Eis mit Blinis, Crème Fraîche und Schalotten.	65 / 95 / 185 €	<b>Sizilianische Rotgarnele</b> crudo, Amalfi-Zitrone, Yuzu-Ponzu, Nori-Crumble, Fingerlimette.	24 €
<b>Ostriche</b> 3 oder 6 Fine de Claire Austern, Yuzu-Perlen, Nori-Öl.	18 / 36 €	<b>Tonno Tataki</b> Thunfisch, innen roh, Yuzu-Soja-Essenz, Amalfi- Zitronenöl, feine Avocadocreme, gerösteter Sesam.	24 €
<b>Capesanta   crema di patate al tartufo</b> Gebratene Jakobsmuschel auf samtiger Trüffel-Kartoffelcreme, Trüffeljus, braune Butter, Fleur de Sel, Micro Herbs.	29 €	<b>Polpo alla Griglia „Mediterraneo“</b> Oktopus vom Grill, Kartoffel-Trüffel- Püree, Zitronen-Dashi-Jus, Dattel- tomaten confit, Nori-Salz.	22 €

## ANTIPASTI ZUM TEILEN FÜR 2 BIS 3 PERSONEN

---

<b>Crudo di Mare Nikkei</b> Sashimi-Auswahl, Tonno, Lachs, Branzino, Austern und rote Garnelen, klarer Yuzu-Ponzu, Gurke, Shiso.	85 €	<b>Gamberi Rossi al Forno</b> Im Ofen geröstete Gambas al Ajillo, Knoblauch, milder Chili, Petersilie, Zitrone.	45 €
<b>Degustazione Bellucci di Antipasti Italiani</b> Burrata, Prosciutto, Vitello Tonnato, Carpaccio.	47 €	<b>Affumicato Rosso</b> Rote Bete, Burrata, geröstete Haselnuss, Radicchio, Honig-Zitrone.	33,50 €

## ANTIPASTI

---

<b>Scampi Tempura</b> Scampi im knusprigen Tempurateig mit Zitrus-Dip.	23 €	<b>Vitello Tonnato Moderno</b> Dünnes Kalbfleisch, Kapern und luftige Thunfischcreme.	18,50 €
<b>Rindertatar Classico</b> Handgeschnittenes Rindertatar, Kapern, Schalotten, Eigelb, Crostini.	23 €	<b>Affumicato Rosso</b> Rote Bete, Burrata, geröstete Haselnuss, Radicchio, Honig-Zitrone.	17 €
<b>Carpaccio di Manzo</b> Klassisches Rindercarpaccio mit Rucola, Grana und Zitrone.	22,50 €	<b>Asparagi Tempura (saisonal)</b> Grüner Spargel im Tempurateig.	16,50 €
<b>Tartare di Tonno &amp; Burrata</b> Thunfisch-Mangotatar mit Burrata-Stracciatella.	22 €	<b>Tartare di Barbabietola (vegan)</b> Avocado-Rote-Bete-Tatar mit Zitrusnoten.	15,50 €
<b>Tartare di Salmone</b> Frisches Lachstatar (Label Rouge) mit Avocado-Sojasauce.	19,50 €	<b>Melanzana alla Parmigiana „Moderna“</b> Ofen-Aubergine, Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, leichte Parmigiano-Espuma.	16,50 €
<b>Mozzarella di Bufala „Tokyo-Puglia“</b> Mozzarella di Bufala, Datteltomaten confit, Basilikum-Shiso-Pesto, Pistazien aus Bronte, Olivenöl extra vergine.	19,50 €	<b>Calamari alla Griglia</b> Zarter Calamari vom Grill, Zitronenöl, Salsa Verde und knusprige Zucchini-Streifen.	17,50 €

## SALATE

---

### **Insalata Valeriana**

Feldsalat, warmer Ziegenkäse, Birne, geröstete Walnüsse, Honig Dressing, Kräuter.

19,50 €

### **Insalata Kyoto Verde**

Gebatener Lachs und Hähnchenbrust, Babyspinat, Kopfsalat, Fenchel, Gurke, Dattel-Tomate, Avocado, Yuzu-Ponzu-Vinaigrette

23,50 €

### **Surf & Turf „Bellucci“**

Medaillons vom Rinderfilet und gegrillte Garnele auf mariniertem Kopfsalat in Zitronen-Vinaigrette, Avocado, Mandeln, junge Kräuter, Parmigiano Reggiano.

26,50 €

### **Caesar Nikkei „Bruciato“**

Salat leicht angeröstet, gebratenes Hähnchen, Parmesan 24 Monate, Kapernäpfel, Caesar-Ponzu-Dressing, Panko-Nori-Crunch

22,50 €

## PASTA

---

### **Spaghettoni „Oscietra & Champagne“**

Spaghettoni di Gragnano, Champagne-Beurre monté, Amalfi-Zeste, feiner Nori, 10 g Oscietra-Kaviar.

35 €

### **Trenette al Pesto Genovese & Gamberi Rossi**

Hausgemachte Trenette mit Basilikum-Pesto, Pinienkernen und Rotgarnele.

28,50 €

### **Linguine all’Astice Canadese**

Linguine mit 1/2 kanadischem Hummer, feiner Sauce aus Krustentierfond, Weißwein, Kirschtomaten, Knoblauch und Olivenöl

35 €

### **Spaghetti alle Vongole**

Vongole, Weißwein, Knoblauch, Olivenöl und ein Hauch Chili.

28,50 €

### **Capesante | Risotto allo Zafferano | Champagne**

Jakobsmuschel | Safran-Risotto | Champagner

32,50 €

### **Tagliatelle al Filetto di Manzo & Porcini**

Rinderfiletspitzen und Steinpilze in leichter Cognac-Cremesauce, Parmigiano.

28,50 €

### **Tagliolini al Tartufo Nero, Parmigiano Reggiano**

Frische Tagliolini, im Parmigiano Reggiano Laib, frisch gehobelter Tartufo Nero, Fleur de Sel.

29,50 €

### **Ravioli di Aragosta**

Ravioli gefüllt mit kanadischem Hummer in Lobster-Bisque-Cremesauce und knusprigem Panko.

29,50 €

### **Penne al Filetto “Boscaiola Nobile“**

Penne Rigate, zarte Rinderfiletspitzen, Pilzmix, Kalbsfond, San-Marzano, Sahne Parmigiano, schwarzer Pfeffer, frische Kräuter.

29 €

### **Tonnarelli Cacio e Pepe**

Tonnarelli mit Pecorino Romano, schwarzem Pfeffer.

27,50 €

### **Tonnarelli Scampi Amalfi**

Tonnarelli, gebratene Scampi, Zitronen-Weißweinsauce, Knoblauch, Petersilie, San Marzano Tomatenfilets, Chili.

29 €

### **Tagliatelle alla Bolognese**

Frische Tagliatelle und original Ragù mit Knochenmark, Parmigiano Reggiano 36 Monate.

26,50 €

## FISCH & MEER

– FISCH –  
– ZUM TEILEN –

großzügige Portion –  
ideal für 2–3 Personen

### Plateau di Mare „Bellucci“ 165 €

Auswahl aus Scampi, Languste,  
Tagesfisch und Meeresfrüchten,  
Dashi-Bisque, Amalfi-  
Zitronen, Yuzu, Kräuteröl.

Optional:  
20 g Oscietra-Kaviar + 30 €

### Languste vom Grill „Bellucci Signature“ 75 €

Gegrillte Languste, braune Butter mit Amalfi-Zitrone, confierte Tomaten, dazu Spaghetti. Optional: 10 g Oscietra-Kaviar +20 €

### Black Cod Miso „Laguna di Venezia“ 45 €

Schwarzer Kabeljau in weißem Miso, Dashi-Reduktion, glaciertes Gemüse, Kartoffel-Trüffel-Püree.

### Seezunge, klassisch à la meunière 45 €

Nussbutter, Zitrone, Petersilie.

### Orata al Sale 38 €

Dorade im Salz-Kombu-Mantel

### Scampi alla Griglia 38 €

Gegrillte Scampi mit Zitronen-Kräuteröl und leichter Bisque-Note.

### Salmone Teriyaki 36 €

Beurre blanc, junges Gemüse, Kartoffel-Trüffel-Püree.

## FLEISCH & GRILL

Alle Fleischgerichte sind halal geschlachtet.

### Filetto di Manzo „Rossini“ 65 €

Rinderfilet, gebratene Gänseleber, Brioche, Madeira-Trüffel-Jus, glaciertes Gemüse

### Argentina: Surf & Turf 65 €

Rinderfilet vom Grill und Garnelen.

### Nebraska, USA: Entrecôte Café de Paris 48 €

21 Tage dry aged, vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites.

### Argentina: Filetto di Manzo alla Griglia 45 €

Black Angus vom Grill.

### New Zealand: Carré d'agnello al Barolo 38,50 €

Rosa gebratenes Lammkarree, tief reduziertes Barolo Jus, Trüffel Kartoffelcreme, karamellisierte Schalotten.

### Medaglioni di Vitello alle Spugnole, Madeira Jus 38 €

Rosa gebratene Kalbsmedaillons, Morcheln in tief reduzierter Madeira Jus, seidige Kartoffelcreme, junger Spinat. Micro Herbs, Fleur de Sel.

### Nebraska, USA: Tagliata di Manzo 38 €

Entrecôte-Tagliata mit Rucola, Grana und Aceto Balsamico.

– FLEISCH ZUM TEILEN –

großzügige Portionen –  
ideal für 2–3 Personen

### Wagyu A5 Japan 295 €

Table Cut Experience, auf Anfrage.  
ca. 250 g Original japanisches Wagyu A5, am Tisch tranchiert, Ponzu-Trüffel-Jus, Topinambur-Crème, gerösteter Spargel.

### Argentina: Chateaubriand vom Rinderfilet 110 €

ca. 600 g Black Angus, perfekt rosa gegart, Sauce Béarnaise, Jus vom Knochenmark, saisonales Gemüse, Pasta al tartufo.

### USA, Nebraska: Rib-Eye Steak Prime 165 €

ca. 800 g, kräftig marmoriertes Rib-Eye vom Grill, Fleur de Sel, Rosmarin, Pfefferjus, Beilagen nach Wahl.

## EXTRAS

---

<b>Hausgemachtes Sauerteigbrot</b>	5,50 €
Von einem ausgewählten Berliner Handwerksbäcker, warm serviert mit Vergine Olivenöl.	
<b>Junges Gemüse</b>	6,50 €
Saisonal, leicht glaciert.	
<b>Kartoffelpüree</b>	6,50 €
Klassisch & cremig.	
<b>Pommes Frites</b>	6,50 €
<b>Trüffel Pommes Frites</b>	9,50 €
<b>Beilagensalat</b>	5,00 €
Blattsalate, Hausdressing.	
<b>Frischer Trüffel (saisonal)</b>	9,50 € / 18 €
ca. 5 g / ca. 10 g	

