

Liebe Gäste

wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Dienstags bis freitags bieten wir Ihnen unsere wechselnden, preiswerten und schnellen Mittagsangebote an.

Haben Sie schon Ihren LUNCH(S)PASS?

Nach 10x Mittagessen, dienstags bis freitags, erhalten Sie 1x unser Mittagsangebot gratis.

Haben Sie Interesse, unsere Mittagsangebote alle 14 Tage per E-Mail zu erhalten?

Gerne nehmen unsere Servicemitarbeiter Ihre E-Mail Adresse entgegen.

Für Gruppen, größere Reservierungen und Feiern

in unseren Räumen wie auch im Sprengel Museum halten wir Menü- und Buffetvorschläge für Sie bereit.

ALLERGENE und Unverträglichkeiten

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an. Gerne geben diese Ihnen, auch mit Hilfe unserer Aufzeichnungen, Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten!



Aufgrund der zunehmenden **Gluten- und Laktoseunverträglichkeiten** haben wir unsere Speisekarte auf Gerichte, die wir ohne Gluten bzw. Laktose herstellen können, geprüft. Für alle Betroffenen halten wir speziell gekennzeichnete Speisekarten bereit. Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie hierzu gerne.



Planen Sie eine Familien- oder Geschäftsfeier in Ihren Räumen?

Gerne bereiten wir Antipastibuffets und warme Gerichte ab 40 bis zu 300 Personen für Ihre Feier vor.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Schön, dass Sie da sind!

Ihr bell'ARTE Team

Gerne akzeptieren wir Ihre EC-Karte oder senden Ihnen die Rechnung an Ihre deutsche Firmenadresse.

Ein Hinweis für Museumsbesucher!

Bitte denken Sie daran, vor Schließung des Sprengel Museum Ihre Garderobe abzuholen.

V o r s p e i s e n

Antipasti

Euro



Bruschetta originale

geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum

5,40



Rucola e mozzarella con pomodori

Mozzarella mit frischen Tomaten auf Rucolasalat, mit Basilikum und Olivenöl mariniert

10,70

Carpaccio di manzo „classico“ *

rohe Rindfleischscheiben mit feinen Champignons, gehobeltem Parmesan, frischer Zitrone und Olivenöl

12,80



Vitello tonnato

Kalbsteinscheiben mit Thunfischsauce[Ⓢ] und Kapern

12,80



Gratinierter Ziegenkäse

mit warmen Roma-Tomaten, Kräutern und Honig an mariniertem[Ⓢ] Rucolasalat

13,50

Antipasti misti

hausgemachte italienische Vorspeisen als kleine Portion

9,20

Pizzabrot

immer passend zur Vorspeise

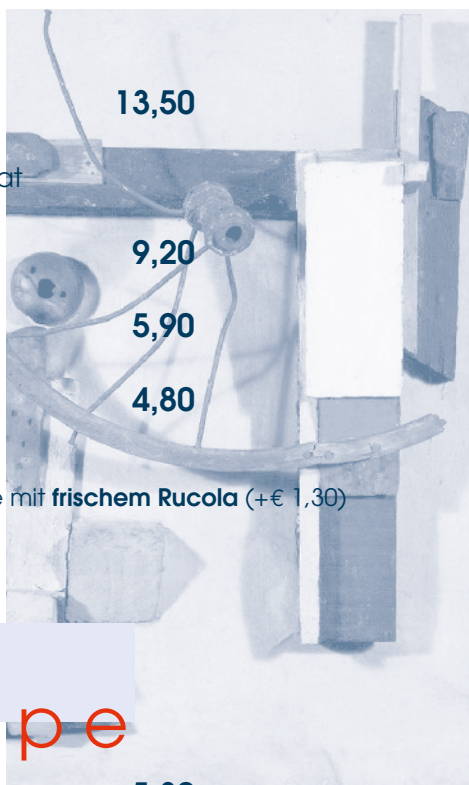
5,90

4,80

* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihre Vorspeise mit **frischem Rucola** (+€ 1,30)



Kurt Schwitters 1887 - 1948



Merzbild
1926

S u p p e

Zuppe



Crema di pomodoro

Tomatencrèmesuppe

5,80

Zuppa di pesce Sorrento

Fischsuppe mit Lachs, Zander, Shrimps und Muscheln

8,50

Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter, wenn wir glutenfrei oder laktosefrei für Sie kochen sollen. Beachten Sie bitte, dass in unserer Küche viele glutenhaltige und laktosehaltige Lebensmittel verarbeitet werden und die Gerichte Spuren von Gluten bzw. Laktose enthalten können.

Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit gekennzeichnet.

S a l a t e

Insalate

Euro



Insalata mista

gemischte Blattsalate der Saison mit Paprika, Tomaten, Oliven, Nüssen und Kernen, Balsamicodressing ⑦

auch als Beilagensalat

Möchten Sie Ihren Salat selbst marinieren, lassen Sie es uns wissen.

6,20



Insalata bell'ARTE

gemischte Blattsalate mit Hähnchenbrust vom Grill, frischen Früchten und Pinienkernen, Balsamicodressing ⑦



Insalata rucola con pecora

Rucolasalat mit weichem Schafskäse, getrockneten Tomaten ①, Oliven und Kräuter-Joghurtdressing

Insalata con pesce grigliato

gemischte Blattsalate mit Streifen von gegrilltem Fisch und Crevetten, Balsamicodressing ⑦

Insalata di manzo

gemischte Blattsalate mit Rinderrückenstreifen, Austernpilzen, Roma-Tomaten und Frühlingslauch vom Grill, Kräuter-Joghurtdressing



Insalata con verdure

gemischte Blattsalate mit Rucola, gebratenen italienischen Gemüsen und Roma-Tomaten, Balsamicodressing ⑦

4,40

13,50

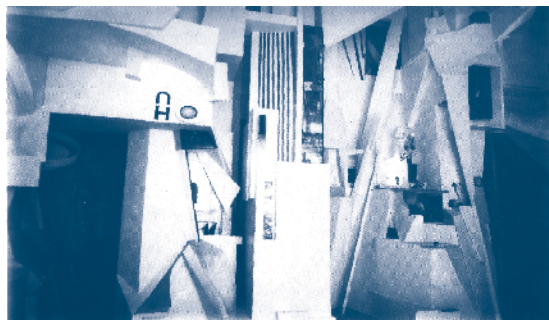
11,50

15,50

14,50

12,50

Kurt Schwitters 1887 - 1948



Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

N u d e l n

Pasta

bell'ARTE
Classico

Ravioli nero salmone

schwarze Lachsravioli mit
Limonensauce und Shrimps

Euro

12,80

Sedanini al salmone con asparagus

Sedanini mit Lachs und grünem
Spargel in Orangerahmsauce

13,80

Fettuccine al pepe con manzo*

Feine Pfeffernudeln mit Rinderrückenstreifen
und frischen Tomaten

14,50

Tortellini con albicocca secchi

Ricotta-Spinat-Tortellini mit getrockneten
Aprikosen[®] und Lauchzwiebeln in Sahnesauce,
garniert mit Rucola und Parmaschinken

12,80

Spaghettoni conchiglia*

Spaghettoni mit Muschelfleisch, Zucchini
und schwarzen Oliven[®] in pikanter Tomatensauce

14,50

Sedanini con gamberetti* („Sonniger Weg“)

Sedanini mit Crevetten, Frühlingslauch
und frischen Champignons in Safransauce,
garniert mit gerösteten Pinienkernen

14,80

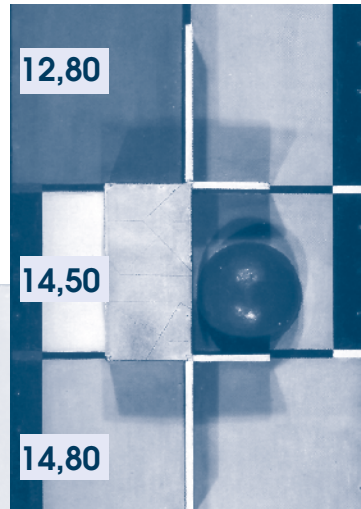
Sedanini con pollo

Sedanini mit Hähnchenbruststreifen,
frischem Broccoli und Mandeln

13,50


* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihre Pasta mit **frischem Rucola** (+€ 1,30)

Kurt
Schwitters
1887 - 1948



Merzbild 1924

Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter, wenn wir glutenfrei oder laktosefrei für Sie kochen sollen.
Beachten Sie bitte, dass in unserer Küche viele glutenhaltige und laktosehaltige Lebensmittel verarbeitet werden
und die Gerichte Spuren von Gluten bzw. Laktose enthalten können.

Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

N u d e l n

vegetarisch

Pasta
vegetario



Euro

9,50

Spaghettini aglio e olio*

Spaghettini mit Olivenöl,
Knoblauch und frischen Kräutern

Penne all' arrabiata

Pennennudeln mit scharfer Tomatensauce,
Kapern, Oliven[®] und Zwiebeln

Penne con verdure e ricotta*

Pennennudeln mit frischen Zucchini,
Champignons, Auberginen, Paprika,
Tomaten und Ricottakäse

Ravioli al pomodori secchi

Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten[®]
und Ziegenkäse, mit zerlassener Butter,
Pinienkernen und Rucola

„Marché au Minho“

Spirelli (**glutenfrei**) mit frischem italienischem
Marktgemüse, getrockneten Tomaten[®] und Rucola

Gnocchi spinachi

Gnocchi mit frischem Blattspinat und
Roma-Tomaten in Sesambuttersauce



Wir können für Sie auf Wunsch auch fast alle anderen Pastagerichte
mit glutenfreien Mais-Reis-Spirelli zubereiten. Bitte sprechen Sie uns an.
Aufpreis je 1,30 €.

Sia Villanoviana.

10,50 ANNA



11,80

Anna Blume.
ANNA BLUME.

Anna Blume.


12,80

Anna Blume.

13,50

11,50

Anna Blume
Dichtungen 1919

Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

R i s o t t o

Risotti

Euro

Risotto marinara e zafferano*

13,50

Risotto mit Meeresfrüchten, Safran, grünem Spargel und frischen Tomaten



Risotto con funghi

11,50

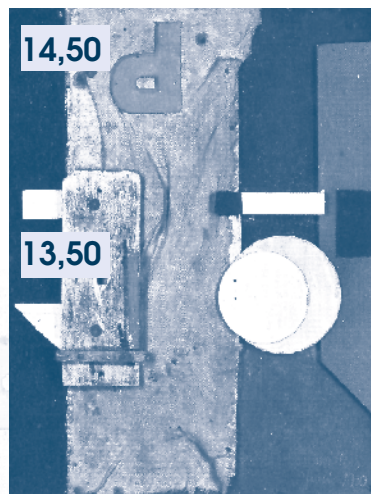
Risotto mit frischen Austernpilzen, Champignons und Kräutern

Risotto rosso di manzo*

Risotto mit Rotwein, gebratenen Rinderrückenstreifen, getrockneten Tomaten ⑦ und Lauchzwiebeln

Risotto zucchini e salmone*

Zucchini Risotto mit Lachswürfeln und frischen Tomaten



Ergänzen Sie Ihr Pasta- oder Risotto-Gericht, je ca. 80g:

Hähnchenbruststreifen vom Grill	3,80
Schweinefiletmedaillon vom Grill	4,80
Rinderrückenstreifen vom Grill	6,80
Lachstranche vom Grill	5,80
Crevetten vom Grill	7,50

* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihr Risotto mit **frischem Rucola** (+€ 1,30)

① mit Antioxidationsmittel, ② mit Farbstoff, ③ koffeinhaltig, ④ chininhaltig, ⑤ geschwärzt, ⑥ konserviert, ⑦ enthält Sulfite, ⑧ mit Süßungsmittel, ⑨ enthält eine Phenylalaninquelle

Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter, wenn wir glutenfrei oder laktosefrei für Sie kochen sollen. Beachten Sie bitte, dass in unserer Küche viele glutenhaltige und laktosehaltige Lebensmittel verarbeitet werden und die Gerichte Spuren von Gluten bzw. Laktose enthalten können.

Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

P i z z a

Pizze

	Euro
Pizzabrot auch passend zur Vorspeise	4,80
 Pizza Relief* Tomatensauce, Roma-Tomaten und Mozzarella	9,80
Pizza Anna Blume gekochter Schinken ^① und Ananas, Tomatensauce, Mozzarella	11,50
 Pizza Picasso Artischocken, Kapern, Paprika und Schafskäse, Tomatensauce	11,50
Pizza Museo Salami, Schinken ^① und Champignons, Tomatensauce, Mozzarella	11,50
 Pizza Libraio Salami ^① , Peperoni und grüner Pfeffer (scharf), Tomatensauce, Mozzarella	11,50
Pizza Collage* Mozzarella und Parmaschinken, Tomatensauce	13,50
Pizza di manzo* Rinderrückenstreifen, Austernpilze, Roma-Tomaten, Schafskäse, Tomatensauce	13,50
 Pizza antipasti verdure* verschiedene Gemüseantipasti, Mozzarella und Tomatensauce	11,50
Pizza Salmone* Lachs, Spinat, Tomaten und Gorgonzola	12,50

* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihre Pizza mit **frischem Rucola** (+€ 1,30)

Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

F i s c h

Pesce

Trota alla griglia

Forelle vom Grill mit Kapern-Tomaten-Butter, gebackenen Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat ⑦

Euro

17,50

Kurt Schwitters
1887 - 1948

Lurcioperca alla griglia

Zanderfilet vom Grill mit schwarzen Spaghettini, Kräuterrahmsauce und Broccoli

21,50

Unsere Wels-/Wallerfilets aus dem Ahrenhorster Indoor-Fishfarming zeichnen sich – anders als Teichwaller – durch ihren frischen Geschmack aus. Die artgerechte Haltung und die regelmäßige Kontrolle gewährleisten die hohe Qualität des Produktes. Niedersächsischer Genussbotschafter 2015.

Ahrenhorster Welsfilet „Zafferano“

Welsfilet vom Grill auf Safransauce mit frischem Blattspinat und gebratenen Gnocchi

23,00

F l e i s c h

Carne

Pollo caprese

Hähnchenbrust vom Grill mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Tomatensauce, gebackene Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat ⑦

18,50

Unser Schweinefleisch beziehen wir vom Susländer Hof. Susländer – das 'reine' Schwein, freilaufend und natürlich aufgewachsen in Schleswig-Holstein.

Filetto di maiale alla romana

Schweinefiletmedaillons im Parmaschinkenmantel, dazu Salbeisauce, Blattspinat und gebratene Gnocchi

22,50

Unser Rindfleisch ist kontrolliertes Qualitätsfleisch von norddeutschen Färsen. Diese sind in bäuerlichen Kleinbetrieben artgerecht und langsam aufgezogen. Es gibt keine spezielle Mast. Die Fütterung erfolgt aus hofeigenen Grundfutter, vor allem Gras, Getreide und Mais.

Bistecca di manzo (200 g)

Rumpsteak vom Grill mit gebackenen Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat ⑦, dazu Olivenbutter oder würzige Kräutermarinade ⑦

26,50

Weitere Fisch- und Fleischgerichte finden Sie auf der monatlich wechselnden Karte ganz vorne.

K ä s e

Formaggio

Formaggio misto

verschiedene italienische Käsesorten

Euro

8,50

Kurt
Schwitters
1887 - 1948

D e s s e r t

Dessert

Tiramisu^③

hausgemacht

5,50

Crema Catalana

Catalanische Vanillecrème
mit geblanchem Zucker

6,20

Panna Cotta

mit Erdbeermark

6,80

„Arabisches Café“

eine Kugel Vanille Eis in einem
doppelten Espresso^③ „100% Arabica“,
Sahnehaube

5,50

Tartufo

Schokoladeneis mit weißem Kern

4,80

Cassata^②

typische italienische Eisspezialität
mit kandierten Früchten

4,80

w a r m e G e t r ä n k e

Bevande calde

Espresso

2,20

Espresso, doppelt

3,20

Cappuccino

3,00

Latte Macchiato

3,40

Kaffee, die große Tasse

2,70

Caffelatte, großer Milchkaffee

3,20



Tee

2,70

Darjeeling, Earl Grey,
Rooibos, Grüner Tee,
Pfefferminz, Kamille,
Maracuja-Orange

TEE SEEGER

Heiße Schokolade mit Sahne

3,20



Mz 1926
liegendes emm


Alle Bilder
Kurt Schwitters
© VG Bild-Kunst
Bonn 1997
Kartengestaltung
Thomas Mahr 10/97
Stand 06/2018



Auf Wunsch erhalten Sie unsere Kaffeespezialitäten mit laktosefreier Milch. (+€ 0,20)

Aperitif

Aperitive

		Euro
Prosecco	0,1 l	4,60
Prosecco	0,75 l	29,50
Aperol Sprizz ^{②⑦}	0,2 l	6,90
Prosecco mit Aperol und Soda		
Hugo ^⑦	0,2 l	6,90
		
Roederer Brut ^⑦	0,75 l	62,00
Martini 15%	5 cl	4,20
bianco, rosso ^② , dry ^②		
Sherry 15%	5 cl	4,20
dry, medium		
Aperol ^② 11%	4 cl	4,20
Rosso Antico ^② 17%	4 cl	4,20
Cynar ^② Soda 16,5%	4 cl	6,90
Pernod ^② 40%	4 cl	4,20
Campari ^② Soda 25%	4 cl	6,90
Campari ^② Orange 25%	4 cl	6,90
Gin Tonic ^④ 40%	4 cl	7,50
Bombay Sapphire		
Wodka Lemon ^{①④} 40%	4 cl	7,50
Bacardi Cola ^{①②③⑨} 37,5%	4 cl	7,50

Grappa

Grappe

		Euro
Grappa 42%	2 cl	3,50
Grappa di Brunello 45%	2 cl	5,50

Spirituosen

Spiriti

Sambuca 40%	2 cl	3,50
Amaretto 28%	2 cl	3,50
Bailey's 17%	2 cl	3,50
Fernet Branca 42%	2 cl	3,50
Ramazotti 30%	2 cl	3,50
Averna 32%	2 cl	3,50
Limoncello ^② 32%	2 cl	3,50
Vecchia Romagna 40%	2 cl	3,50
Remy Martin 40%	2 cl	5,00
Cognac		
Jim Beam 40%	4 cl	5,50
Bourbon Whiskey		



S ä f t e **Succhi di frutta**

		Euro
 Apfelsaft	0,2 l	2,80
Apfelschorle	0,2 l	2,60
	0,4 l	4,40
Orangensaft	0,2 l	3,20
Tomatensaft	0,2 l	3,20
Kirschsaff	0,2 l	3,20
Traubensaft	0,2 l	3,20
Rhabarbersaft	0,2 l	3,20
Bananenfruchtsaftgetränk	0,2 l	3,20
Alle Säfte auch als Schorle		
	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,80
 Holunder, Ingwer-Orange	0,33 l	3,70

alkoholfreie Getränke **Analcolici**

 PYRMONT	0,25 l	2,70
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	6,20
 S.PELLEGRINO	0,25 l	2,90
	0,75 l	6,70
 Sanbitter ^②		
der alkoholfreie Aperitif, pur mit Orangensaft		3,70
		5,70
 Coca-Cola ^{②③}		
Coca-Cola light ^{②③⑨}		
 Sprite Fanta ^{②③}	0,2 l	2,80
Spezi ^{①②③}	0,4 l	4,80
 PYRMONT		
Bitter Lemon ^{①④}	0,25 l	3,50
Tonic Water ^④	0,25 l	3,50
Ginger Ale ^②	0,25 l	3,50

O f f e n e W e i n e ^⑦ **Vini aperti**

		Euro
<i>weiß</i>		
Soave Classico	0,25 l	5,60
Venetien	0,5 l	10,20
Pinot Grigio	0,25 l	6,10
Venetien	0,5 l	11,50
Chardonnay	0,25 l	6,30
Trentino	0,5 l	11,70
<i>rosé</i>		
Rosé	0,25 l	6,10
Italiano	0,5 l	11,50
<i>rot</i>		
Merlot	0,25 l	6,30
Trentino	0,5 l	11,70
Montepulciano rosso , Toscana	0,25 l	6,10
	0,5 l	11,50
Chianti	0,25 l	6,30
Toscana	0,5 l	11,70
Weinschorle	0,2 l	4,30

B i e r **Birre**

 Gilde Ratskeller	0,3 l	3,60
<i>Premium Pils</i>	0,5 l	5,20
Alster	0,3 l	3,60
	0,5 l	5,20
Gilde free		
alkoholfrei	0,33 l	3,60
 BECK'S		
GREEN LEMON	0,33 l	3,60
Franziskaner		
WEISSBIER		
hell/dunkel/ alkoholfrei	0,5 l	5,20
 Vitalmaltz ^②	0,33 l	3,50

① mit Antioxidationsmittel, ② mit Farbstoff, ③ coffeinhaltig, ④ chininhaltig, ⑤ geschwärzt, ⑥ konserviert, ⑦ enthält Sulfite, ⑧ mit Süßungsmittel, ⑨ enthält eine Phenylalaninquelle

		Euro
<i>bianco weiß</i>		
_____	Bianco di Custoza DOC Casal Busol, Venetien	24,50
_____	Gavi DOCG Cascine dell Aureliana, Piemont	27,50
_____	Lugana DOC Catulliano Pratello, Lombardei	28,50
_____	Grillo DOC Trovati, Feudo Arancio, Sizilien	29,50
_____	Pinot Grigio Riserva DOC Mezzacorona, Trentino	32,50
_____	Vernaccia di San Gimignano DOC Teruzzi & Puthod, Toscana	34,50
_____	Gavi di Gavi DOC Masseria dei carmelitani, Piemont	36,50
<i>rose rosé</i>		
_____	Rosé Re Manfredi DOC Terre Degli Svevi, Basilikata	28,50
<i>rosso rot</i>		
_____	Barbera D'Asti DOC San Nicolao, Piemont	25,50
_____	Shiraz DOC Cantina Paladin, Venetien	27,50
_____	Chianti Classico DOCG Le Corti, Toscana	29,50
_____	Rosso di Montepulciano DOC Poliziano, Toscana	32,50
_____	Nebbiolo Langhe DOC Monchiero Carbone, Piemont	33,50
_____	Sassella „Le Tense“ DOC Nino Negri, Lombardei	34,50
_____	Barolo Paesi Tuoi DOC Terre da Vino, Piemont	46,50
_____	Amarone Classico DOC Tenuta Sant' Antonio, Venetien	48,50

Die Preise verstehen sich inklusive
der gesetzlichen MwSt.