



BEAU-RIVAGE
DA DOMENICO

I NOSTRI ANTIPASTI

LA BRUSCHETTA

Geröstete Brotscheiben mit mariniertem Tomaten-Concassé und Basilikum

Kleine
Portion

Grosse
Portion

9.00

LA CARNE CRUDA ALBESE (100 GR.)

Kalbstartar (100gr.) aus Alba parfümiert mit Trüffelöl und mit schwarzem Trüffel garniert, serviert auf einer feinen

Parmesancreme, dazu Pain Brioche

(Carne cruda ist die absolute Lieblingsvorspeise der Piemontesen)

29.00

IL CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Parmesanspänen, mariniert mit Zitronensaft und Olivenöl

22.50

L'ANTIPASTO MISTO ALL'ITALIANA

Verschiedene herrliche kalte Vorspeisen: (Grillgemüse, Lachs, sonnengetrocknete Tomaten, Pilze, Meeresfrüchtesalat, geröstete Peperoni, Tomaten-Mozzarella, Sardellen und Artischocken)

23.00

ANTIPASTO CALDO: MILLEFOGLIE DI MELANZANE SU COULIS DI POMODORO

Warme Vorspeise: Auberginenlasagne an Tomatensauce mit Mozzarella, Basilikum und Parmesan, auf Tomatencoulis

19.50

L'INSALATA AI FRUTTI DI MARE CON SALICORNIA

Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch, glatter Petersilie und Meeresspargeln an einer Zitronen-Olivenöl-Marinade

25.50

TENTACOLI DI POLPO (COTTO IN CBT) ALLA GRIGLIA SU CREMA DI FAVE, GURANITI CON PEPERONE CRUSCO

Grillierte Octopus-Tentakel (CBT niedergegart) auf Puffbohnencreme serviert, garniert mit getrocknetem süssem Paprika

26.50

GAMBERONI IN CROSTA DI PANE ALLE ERBE SU INSALATA DI CECI

Riesencrevetten in Kräuterbrotkruste auf Kichererbsen-Salat mit Basilikum und sonnengetrockneten Tomaten an einer Citronette-Sauce

26.00

IL VITELLO TONNATO CLASSICO

Dünn aufgeschnittener, kalter Kalbsbraten an Thunfischsauce, mit Zwiebeln und Kapern garniert

27.00



BEAU-RIVAGE
DA DOMENICO

LE NOSTRE ZUPPE

Kleine
Portion Grosse
Portion

CREMA DI POMODORO ALLA GRAPPA

Tomatencremesuppe verfeinert mit einem Spritzer Grappa

12.00

CREMA DI CAROTE CON NOCI TOSTATE

Rüeblicremesuppe mit gerösteten Nüssen

12.00

PEPATA DI COZZE

Miesmuscheln an Weisswein-Zitronenbrühe, Knoblauch, Petersilie
mit Knoblauchbrot serviert

19.50

LE INSALATE

INSALATA DI RUCOLA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO E POMODORINI CILIEGIA

Rucola-Salat an Balsamico-Sauce mit Cherry-Tomaten
und Parmesansplitter

12.00

INSALATA VERDE DI STAGIONE

Grüner Saisonsalat

9.00

INSALATA MISTA

Gemischter Salat

11.00

BURRATA DI PUGLIA SU DATTERINI

«Burratina» (120 gr.): Cremige Frischkäse-Spezialität aus Apulien
auf Datteltomaten und Basilikum an «extra vergine» Olivenöl

19.50

«CAPRESE» CON MOZZARELLA DI BUFALA

«Caprese» mit Büffelmozzarella aus Kampanien, mit Tomaten,
Basilikum und «extra vergine» Olivenöl

18.00

CAPRINO GRATINATO CON PANE ALLE ERBE SU CARPACCIO DI POMODORI

Gratinierter Ziegenkäse auf Tomatencarpaccio, verfeinert mit Rucolapesto

15.50



BEAU-RIVAGE
DA DOMENICO

PASTE E RISOTTO

	Kleine Portion	Grosse Portion
TAGLIERINI ALLA CREMA DI LIMONE, BASILICO E PEPERONCINO Frische, dünne Bandnudeln an Zitronen-Basilikum-Rahmsauce mit Chilischoten	18.50	23.50
TAGLIATELLE AI PORCINI TRIFOLATI, TIMO E SALSICCIA Bandnudeln mit Steinpilzen, frischer Wurst aus Italien, Thymian, Knoblauch und Olivenöl	21.50	26.50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Spaghetti mit frischen Venusmuscheln, «extra vergine» Olivenöl, Peperoncino und Petersilie	23.50	28.50
PENNE SCAMPI DEL CORSARO Penne mit Scampi, Venusmuscheln, Crevetten, Wodka, Tomatenrahmsauce und Rucola	25.50	29.50
PENNE DELLO CHEF Penne mit gebratenen Rindsfiletwürfeln und Steinpilzen, an einer Fleischrahmsauce mit Trüffelöl parfümiert	25.50	29.50
RAVIOLI DI BURRATA, POMODORINI, BASILICO Ravioli mit cremigem Frischkäse gefüllt, an Cherrytomaten, Basilikum, Olivenöl und Knoblauch	21.50	25.50
RAVIOLI RIPIENI DI MAZZANCOLLE SERVITI AL BURRO E LIMONE E GRANELLA DI PISTACCHI Ravioli gefüllt mit Garnelen an Butter-Zitronen-Sauce und Pistazienkrümel	25.50	29.50
SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E POMODORINI CILIEGIA Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und Cherrytomaten	15.50	20.50
RISOTTO ALLE ZUCCHINE E MENTA CON CREMA DI ZUCCHINE, MANTECATO AL MASCARPONE, GUARNITO CON ZUCCHINE FRITTE Zucchini-Minz-Risotto mit Zucchini-Creme, verfeinert mit Mascarpone, garniert mit frittierten Zucchini	18.50	23.50



BEAU-RIVAGE
DA DOMENICO

LE SPECIALITÀ DI PESCE

I GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Grillierte Riesenkrevetten, dazu Zitronenrisotto

Kleine
Portion

Grosse
Portion

43.00

I GAMBERONI INDIAVOLATI «BEAU-RIVAGE»

Gebratene Riesenkrevetten mit scharfen Chilischoten, Knoblauch Basilikum und Cherrytomaten, flambiert mit Cognac, serviert mit Tagliolini

44.00

TRANCIO DI TONNO ALLA GRIGLIA CON CAPONATA DI VERDURE

Thunfischsteak vom Grill, dazu Gemüsecaponata

44.00

I FILETTI DI SPIGOLA IN CROSTA DI ZUCCHINE CON PINOLI E POMODORINI

Wolfsbarschfilet in Zucchettikruste mit Pinienkernen und Cherrytomaten, serviert mit Zitronenrisotto

32.50

37.50

LA FRITTURA DI CALAMARI

Frittierte Calamari, serviert mit Tartarsauce und frittiertem Gemüse

27.50

32.50

Per ogni contorno extra | Jede zusätzliche Beilage

7.50

JE NACH FRISCHMARKT-ANGEBOT, EMPFEHLEN WIR IHNEN GERNE WEITERE FISCHSPEZIALITÄTEN.



BEAU-RIVAGE
DA DOMENICO

LE CARNI

	Kleine Portion	Grosse Portion
LA TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA Grillierte Rindfleischtranchen auf Rucolasalat- und Parmesanbett, dazu Rosmarinkartoffeln		43.00
IL FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA Grilliertes Rindsfilet, serviert mit Spinat und Kartoffelkroketten		47.00
IL FILETTO DI MANZO AI PORCINI TRIFOLATI Gebratenes Rindsfilet an sautierten Steinpilzen, serviert mit Parmesanrisotto		49.00
LA FINISSIMA DI VITELLO ALLA GRIGLIA Grilliertes Kalbspaillard, serviert mit grilliertem gemischtem Gemüse und Rosmarinkartoffeln		39.50
LA SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE Kalbsschnitzel an Zitronensauce, dazu Bandnudeln	35.00	39.50
IL FEGATO DI VITELLO AL BURRO, CON PORCINI, SALVIA E ROSMARINO Kalbsleber und Steinpilzen an einer Butter-, Salbei- und Rosmarinsauce, serviert mit Rotweinrisotto	34.00	39.00
CARRÈ D'AGNELLO AL BURRO, AGLIO E ROSMARINO Lammkarree an Butter-, Knoblauch- und Rosmarinsauce, dazu Spinat und Kartoffelkroketten		45.00
LA COSTATA DI VITELLO ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLE ERBE Zartes Kalbskotelett (350 gr.) vom Grill, mit Kräuterbutter garniert, serviert mit grilliertem Gemüse und Country-Pommes-Frites		55.00
Per ogni contorno extra Jede zusätzliche Beilage		7.50



BEAU-RIVAGE
DA DOMENICO

LA LASAGNA

Kleine
Portion Grosse
Portion

LA LASAGNA ALL'EMILIANA (MAIALE E MANZO)

17.50 22.50

Hausgemachte Lasagne (Rind, Schwein), nach einem Original-Rezept aus der Emilia Romagna zubereitet, im Ofen gratiniert

FORNARINE

AL ROSMARINO, SALE E OLIO EXTRA VERGINE

9.00

Pizzabrot mit Rosmarin, Salz und «extra vergine» Olivenöl

AL PROSCIUTTO DI PARMA

21.50

Pizzabrot mit Parma-Rohschinken

**CON POMODORO MOZZARELLA DI BUFALA,
RUCOLA, SALE MARINO E OLIO EXTRA VERGINE**

19.50

Pizzabrot mit Scheiben frische Tomaten, Büffelmozzarella in Scheiben geschnitten, Rucola und «extra vergine» Olivenöl

LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA

13.00 17.00

Tomaten, Mozzarella

NAPOLETANA

15.80 19.80

Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen

EMILIANA

16.50 20.50

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken

FUNGHI

16.50 20.50

Tomaten, Mozzarella, frische Champignons

PORCINI

21.50 24.50

Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Steinpilze

DIAVOLA

17.50 21.50

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch

PAESANELLA

17.50 21.50

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons



BEAU-RIVAGE
DA DOMENICO

LE NOSTRE PIZZE

	Kleine Portion	Grosse Portion
CALZONE RIPIENO Gefüllte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilzen und Artischocken	19.00	23.00
DOMENICO Tomaten, Mozzarella, Rucola, Rohschinken, Parmesanscheiben	21.50	25.50
BRESAOLA Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesansplitter, Cherrytomaten und mit Trüffelöl parfümiert	21.50	25.50
CRUDO DI PARMA E MASCARPONE Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum, Parma-Rohschinken und Mascarpone	21.50	25.50
GAMBERETTI E OLIVE Tomaten, Mozzarella, Crevetten, schwarze Oliven, Knoblauch	18.50	22.50
VEGETARIANA Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Artischocken, Oliven, Knoblauch	17.50	21.50
MORTADELLA, BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHI Tomaten, Mozzarella, Mortadella, Burrata und Pistazienkrümel	21.50	25.50