



BEAU-RIVAGE
DA DOMENICO

I NOSTRI ANTIPASTI

Kleine
Portion Grosse
Portion

LA BRUSCHETTA

Geröstete Brotscheiben mit mariniertem Tomaten-Concassé und Basilikum

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

22.00

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

18.50

L'INSALATA AI FRUTTI DI MARE CON SALICORNIA

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

25.00

IL CARPACCIO DI POLPO ALLA VINAIGRETTE DI MELE

Octopuscarpaccio an einer Apfel-Vinaigrette

24.50

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

26.00



BEAU-RIVAGE
DA DOMENICO

Kleine
Portion Grosse
Portion

LE NOSTRE ZUPPE

CREMA DI POMODORO ALLA GRAPPA	11.00
Tomatencrèmesuppe verfeinert mit einem Spritzer Grappa	
CREMA DI CAROTE CON NOCI TOSTATE	11.00
Rüeblicrèmesuppe mit gerösteten Nüssen	
IL BRODETTO PICCANTE DI COZZE E VONGOLE CON CROSTINI ALL'AGLIO	20.50
Pikante Mies- und Venusmuscheln an Tomatenbrühe, mit Knoblauchbrot serviert	

LE INSALATE

INSALATA DI RUCOLA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO E POMODORINI CILIEGIA	12.00
Rucola-Salat an Balsamico-Sauce mit Cherry-Tomaten und Parmesansplitter	
INSALATA VERDE DI STAGIONE	9.00
Grüner Saisonsalat	
INSALATA MISTA	10.00
Gemischter Salat	
BURRATA DI PUGLIA SU DATTERINI	19.50
«Burratina» (120 gr.): Cremige Frischkäse-Spezialität aus Apulien auf Datteltomaten und Basilikum an «extra vergine» Olivenöl	
«CAPRESE» CON MOZZARELLA DI BUFALA	18.00
«Caprese» mit Büffelmozzarella aus Kampanien, mit Tomaten, Basilikum und «extra vergine» Olivenöl	
CAPRINO GRATINATO CON PANE ALLE ERBE SU CARPACCIO DI POMODORI	15.50
Gratinierter Ziegenkäse auf Tomatencarpaccio, verfeinert mit Rucolapesto	



BEAU-RIVAGE
DA DOMENICO

Kleine
Portion Grosse
Portion

PASTE E RISOTTO

TAGLIERINI ALLA CREMA DI LIMONE, BASILICO E PEPERONCINO

16.00 21.00

FrISChe, dünne Bandnudeln an Zitronen-Basilikum-Rahmsauce mit Chilischoten

TAGLIATELLE AI PORCINI TRIFOLATI, TIMO E SALSICCIA

20.50 25.50

Bandnudeln mit Steinpilzen, frischen Würsten aus Italien, Thymian, Knoblauch und Olivenöl

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

21.50 26.50

Spaghetti mit frischen Venusmuscheln, «extra vergine» Olivenöl, Peperoncino und Kräutern

PENNE SCAMPI DEL CORSARO

25.50 29.50

Makkaroni mit Scampi, Venusmuscheln, Crevetten, Wodka, Tomatenrahmsauce und Rucola

PENNE DELLO CHEF

25.50 29.50

Makkaroni mit gebratenen Rindsfiletwürfeln und Steinpilzen, an einer Fleischrahmsauce mit Trüffelöl parfümiert

RAVIOLI DI BURRATA, POMODORINI, BASILICO

20.50 24.50

Ravioli mit cremigem Frischkäse gefüllt, an Cherrytomaten, Basilikum, Olivenöl und Knoblauch

CAMELLE RIPIENE DI RICOTTA E SPINACI CON PASSATO DI POMODORO, PROFUMATE ALLA SALVIA

18.50 23.50

FrISChe Nudeltaschen gefüllt mit Quark und Spinat an einer leicht parfümierten Salbei-Tomatensauce

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E POMODORINI CILIEGIA

15.50 20.50

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und Cherrytomaten

RISOTTO CINQUE TERRE

18.00 23.00

Risotto mit Tomatenwürfeln, Basilikumpesto, Pinienkernen und Parmesan



BEAU-RIVAGE
DA DOMENICO

Kleine
Portion Grosse
Portion

LE SPECIALITÀ DI PESCE

I GAMBERONI ALLA GRIGLIA

42.00

Grillierte Riesenkrevetten, dazu Zitronenrisotto

I GAMBERONI INDIAVOLATI «BEAU-RIVAGE»

43.00

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

TRANCIO DI TONNO ALLA GRIGLIA CON CAPONATA DI VERDURE

44.00

Thunfischsteak vom Grill, dazu Gemüsecaponata

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

32.00 36.50

Wolfsbarschfilet in Zucchettikruste mit Pinienkernen und Cherrytomaten, serviert mit Zitronenrisotto

LA FRITTURA DI CALAMARI

27.50 32.50

Frittierte Calamari, serviert mit Tartarsauce und frittiertem Gemüse

Per ogni contorno extra | Jede zusätzliche Beilage

7.50

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



BEAU-RIVAGE
DA DOMENICO

Kleine
Portion Grosse
Portion

LE CARNI

LA TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA 42.00

Grillierte Rindfleischtranchen auf Rucolasalat- und
Parmesanbett, dazu Rosmarinkartoffeln

IL FILETTO DI MANZO GRIGLIATO 46.00

Grilliertes Rindsfilet, serviert mit Spinat und Kartoffelkroketten

IL FILETTO DI MANZO AI PORCINI TRIFOLATI 48.00

Gebratenes Rindsfilet an sautierten Steinpilzen, serviert
mit Parmesanrisotto

LA FINISSIMA DI VITELLO ALLA GRIGLIA 39.00

Grilliertes Kalbspaillard, serviert mit grilliertem
gemischtem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

LA SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE 35.00 39.50

Kalbsschnitzel an Zitronensauce, dazu Bandnudeln

**IL FEGATO DI VITELLO AL BURRO, CON PORCINI,
SALVIA E ROSMARINO** 33.00 38.00

Kalbsleber und Steinpilzen an einer Butter-, Salbei- und
Rosmarinsauce, serviert mit Rotweinrisotto

**CARRÈ D'AGNELLO AL BURRO,
AGLIO E ROSMARINO** 44.00

Lammkarree an Butter-, Knoblauch- und Rosmarinsauce,
dazu Spinat und Kartoffelkroketten

**LA COSTATA DI VITELLO ALLA GRIGLIA
CON BURRO ALLE ERBE** 55.00

Zartes Kalbskotelett (350 gr.) vom Grill, mit Kräuterbutter garniert,
serviert mit grilliertem Gemüse und Country-Pommes-Frites

Per ogni contorno extra | Jede zusätzliche Beilage 7.50



BEAU-RIVAGE
DA DOMENICO

	Kleine Portion	Grosse Portion
<i>LA LASAGNA</i>		
LA LASAGNA ALL'EMILIANA (Maiale e Manzo) Hausgemachte Lasagne (Rind, Schwein), nach einem Original-Rezept aus der Emilia Romagna zubereitet, im Ofen gratiniert	17.50	22.50
<i>FORNARINE</i>		
AL ROSMARINO, SALE E OLIO EXTRA VERGINE		8.00
AL PROSCIUTTO DI PARMA Pizzabrot mit Parma-Rohschinken		21.50
CON POMODORO MOZZARELLA DI BUFALA, RUCOLA, SALE MARINO E OLIO EXTRA VERGINE Pizzabrot mit Scheiben frische Tomaten, Büffelmozzarella in Scheiben geschnitten, Rucola und «extra vergine» Olivenöl		19.50
<i>LE NOSTRE PIZZE</i>		
MARGHERITA Tomaten, Mozzarella, Oregano	13.00	17.00
NAPOLETANA Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano	15.80	19.80
EMILIANA Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	16.50	20.50
FUNGHI Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Oregano	16.50	20.50
AI PORCINI Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Steinpilze, Oregano	21.50	24.50



BEAU-RIVAGE
DA DOMENICO

	Kleine Portion	Grosse Portion
<i>LE NOSTRE PIZZE</i>		
DIAVOLA Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch, Oregano	16.80	20.50
PAESANELLA Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Oregano	16.50	20.50
CALZONE RIPIENO Gefüllte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilzen und Artischocken, Oregano	19.00	23.00
DOMENICO Tomaten, Mozzarella, Rucolasalat, Rohschinken, Parmesanscheiben, Oregano	21.00	25.00
BRESAOLA Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Rucola, Parmesansplitter, Cherrytomaten und mit Trüffelöl parfümiert	21.00	25.00
CRUDO DI PARMA E MASCARPONE Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum, Parma-Rohschinken und Mascarpone	21.00	25.00
GAMBERETTI E OLIVE Tomaten, Mozzarella, Crevetten, schwarze Oliven, Knoblauch, Oregano	18.50	22.50
VEGETARIANA Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Artischocken, Oliven, Knoblauch, Oregano	16.50	21.50