



BENVENUTO

Herzlich willkommen

Lo staff del Ristorante Bella Riva è lieto di potervi accogliere e vi augura un piacevole momento a tavola.

Die Mitarbeitenden des Restaurants Bella Riva freuen sich, Sie zu bedienen und wünschen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

FORNITORI

Lieferanten

Grazie alla collaborazione con i nostri partner riusciamo a garantirvi prodotti sempre freschi e di qualità.

Dank der Zusammenarbeit mit unseren Partnern sind wir in der Lage, Ihnen frische und hochwertige Produkte zu garantieren.

Macelleria «4 Tagli», **Maggia**
Azienda Agricola «La Ghiandaia», **Maggia**
Pane «Poncini», **Maggia**
Frutta e Verdura «Banfi», **Locarno**
Transgourmet, **Quartino**
Rapelli, **Stabio**
Granarolo, **Bioggio**
Grünenfelder, **Quartino**

Matasci Vino, **Tenero**
Chiodi Vini, **Ascona**
Fratelli Romerio, **Locarno**
Feldschlösschen, **Svizzera**
Chicco d'Oro, **Balerna**

PROVENIENZA



Herkunft

MANZO | Rindfleisch | **SVIZZERA**
VITELLO | Kalbfleisch | **SVIZZERA**
MAIALE | Schweinefleisch | **SVIZZERA**
POLLO | Hühnerfleisch | **SVIZZERA**
SALUMI e INSACCATI | Charcuterie | **TICINO**
PERSICO | Egli | **MAR EUROPA**
ORATA | Goldbrasse | **MAR MEDITERRANEO**
BOCCE PER PIZZA | Pizzateig | **ITALIA**
PASTA | Pasta | **ITALIA**
PANE & PASTICCERIA | Brot & Gebäck | **SVIZZERA**






ANTIPASTI

Vorspeisen

- Antipasto di Verdure — Pomodori secchi, Melanzane, Peperoni, Carciofi, Olive**  **13.00**
Getrocknetes Gemüse im Öl — Tomaten, Auberginen, Peperoni, Artischocken, Oliven
- Bruschetta al Pomodoro con Aglio e Basilico**  **9.50**
Geröstetes Brot belegt mit Tomatenwürfel, Knoblauch und Basilikum
- Piatto Ticinese — Salame, Prosciutto crudo, Carne secca** **22.50**
Formaggella, Formaggio d'Alpe, Olive
Tessiner-Plättli — Salami, Rohschinken, Trockenfleisch, Formaggella, Alpenkäse, Oliven
- Tatare di Manzo 70 gr | 140 gr — servita con pane Valle Maggia tostato** **21.50 | 32.50**
Rindstatar 70 gr | 140 gr — serviert mit getoastetem Brot aus dem Maggial

INSALATE

Salate

- Insalata Verde**  **8.50**
Grüner Salat
- Insalata Mista**  **10.50**
Gemischter Salat
- Caprese — Mozzarella di bufala, Pomodori e Basilico** **12.50 | 17.50**
Caprese — Büffel-Mozzarella, Tomaten und Basilikum
- Insalatona con** **Frittura di Pesce persico in pastella** **28.50**
Grosser Salat mit Eglifilet-Knusperli
- Falafel alla barbabietola**  **26.50**
Randenfalafel

Condimento della Casa: Aceto bianco | Olio Oliva | Olio Girasole | Senape | Sale | Pepe | Erbe
Hausdressing: Weissweinessig | Olivenöl | Sonnenblumenöl | Senf | Salz | Pfeffer | Kräuter



PASTA


Pasta

Spaghetti Pomodoro e Basilico ✓ Tomatensauce und Basilikum	16.00
Penne all'arrabbiata ✓ Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncini	17.00
Spaghetti Aglio e Olio, Peperoncino ✓ Knoblauch, Öl und Peperoncini	17.00
Penne alla carbonara Pancetta, Uova, Grana Padano Speck, Ei, Grana Padano	22.50
Spaghetti alla Bolognese	21.50
Penne Bella Riva Pomodoro, Panna, Aglio, Prosciutto crudo, Mozzarella di bufala, Pomodorini, Rucola, Tartufo estivo Tomatensauce, Rahm, Knoblauch, Rohschinken, Büffel-Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Sommer-Trüffel	28.00
Penne con Sugo alla Luganighetta Luganighetta, Cipolla, Aglio, Maggiorana, Salsa al Pomodoro Luganighetta gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch und Majoran an Tomatensauce	22.50
Gnocchi gratinati ai quattro Formaggi ✓ gratiniert mit vier Käsesorten	20.50
Ravioli Ricotta e Spinaci al burro e Salvia ✓ Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter	19.50



PIZZE – LE CLASSICHE

Pizza – die Klassischen

Marinara  Pomodoro, Olio d'oliva, Olio all'aglio, Basilico Tomaten, Olivenöl, Knoblauchöl, Basilikum	14.00
Margherita  Pomodoro, Fior di latte, Basilico Tomaten, Fior di latte, Basilikum	15.00
Napoli Pomodoro, Fior di latte, Acciughe, Capperi, Olive, Basilico Tomaten, Fior di latte, Sardellen, Kapern, Oliven, Basilikum	18.50
Bufalina  Pomodoro, Mozzarella di bufala, Basilico Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum	20.00
Hawaii Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto, Ananas Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken, Ananas	19.50
Prosciutto Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken	18.50
Salame Pomodoro, Fior di latte, Salame dolce Tomaten, Fior di latte, Salami	18.50
Prosciutto e Funghi Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto, Champignon Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken, Champignons	19.50
Quattro Formaggi (Bianca I Weiss)  Fior di latte, Formaggella, Grana Padano, Gorgonzola Fior di latte, Formaggella, Grana Padano, Gorgonzola	20.50
Diavola Pomodoro, Fior di latte, Salame piccante Tomaten, Fior di latte, scharfe Salami	18.50
Verdure  Pomodoro, Fior di Latte, Peperoni, Melanzane, Broccoli, Spinaci, Olive, Basilico Tomaten, Fior di Latte, Paperoni, Auberginen, Broccoli, Spinat, Oliven, Basilikum	22.50
Capricciosa Pomodoro, Fior di latte, Olive, Prosciutto cotto, Peperoni, Capperi, Carciofi, Champignon Tomaten, Fior di latte, Oliven, Hinterschinken, Peperoni, Kapern, Artischocken und Champignons	21.50
La vostra Pizza senza glutine Ihre Pizza glutenfrei	più 2.50 plus 2.50



PIZZE – LE NOSTRANE

Pizza – die Lokalen

Prosciutto Crudo Pomodoro, Fior di latte – A crudo: Rucola, Pomodorini, Prosciutto Crudo Tomaten, Fior di latte – nach dem Backen: Rucola, Cherrytomaten, Rohschinken	22.00
Luganighetta Pomodoro, Fior di latte, Luganighetta, Ricotta, Mascarpone, Datterini, Broccoli, Pepe della Valle Maggia Tomaten, Fior di latte, Luganighetta, Ricotta, Mascarpone, Datteltomaten, Broccoli, Maggiapfeffer	21.50
Bianca Ticino Formaggella, Fior di Latte, Patate, Rosmarino, Cipolla, Pancetta, Pepe della Valle Maggia Formaggella, Fior di Latte, Kartoffeln, Rosmarin, Zwiebeln, Speck, Maggiapfeffer	20.50
Grottino Pomodoro, Fior di latte, Ricotta, Mascarpone, Pancetta, Cipolla rossa, Noci, Basilico Tomaten, Fior di latte, Ricotta, Mascarpone, Speck, rote Zwiebeln, Baumnüsse, Basilikum	22.50

PIZZE – LE GUSTOSE

Pizza – die Leckeren

Bella Riva Pomodoro, Fior di latte A crudo: Mozzarella di bufala, Pomodorini, Rucola, Prosciutto crudo, Grana Padano, Basilico, Tartufo estivo Tomaten, Fior di latte Nach dem Backen: Büffel-Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Rohschinken, Grana Padano, Basilikum, Sommer-Trüffel	28.00
Cipolle e Gorgonzola ✓ Pomodoro, Fior di latte, Gorgonzola, Cipolla Rossa - Dopo il Forno: Mozzarella di Bufala Tomaten, Fior di latte, Gorgonzola, rote Zwiebeln - Nach dem Backen: Büffel-Mozzarella	20.50
Caprese ✓ Pomodoro, Fior di latte – A crudo: Mozzarella di bufala, Rucola, Datterini, Basilico Tomaten, Fior di latte – nach dem Backen: Büffel-Mozzarella, Rucola, Datteltomaten, Basilikum	22.00
Biancaneve (Bianca I Weiss) ✓ Fior di Latte, Ricotta e Mascarpone Dopo il Forno: Mozzarella di Bufala, Grana Padano, Pepe della Valle Maggia, Basilico Fior di Latte, Ricotta, Mascarpone - Nach dem Backen: Büffel-Mozzarella, Grana Padano, Maggiapfeffer, Basilikum	22.00
Tartufone (Bianca I Weiss) ✓ Fior di Latte, Ricotta, Mascarpone, Spinaci – A crudo: Tartufo estivo, Grana Padano, Mozzarella di bufala Fior di Latte, Ricotta, Mascarpone, Spinat – nach dem Backen: Sommer-Trüffel, Grana Padano, Büffel-Mozzarella	26.00
Joppolo (Bianca I Weiss) ✓ Fior di Latte, Pomodorini, Origano, Basilico – A crudo: Grana Padano, Rucola Fior di latte, Cherrytomaten, Oregano, Basilikum – nach dem Backen: Grana Padano, Rucola	19.50



SECONDI

Hauptgänge

Entrecôte di Manzo (250 gr) Salsa alla Panna e Pepe della Valle Maggia, servita con Patatine fritte Rindsentrecôte, Maggiapfefferrahmsauce, dazu Pommes frites	44.00
Cordon bleu di maiale servito con Patatine fritte Codon Bleu vom Schwein, dazu Pommes frites	36.00
Frittura di Pesce Filetti di Pesce Persico in pastella, Salsa Tartara, serviti con Patatine fritte Eglifiletknusperli, Tartarsauce, dazu Pommes frites	28.50
Filetti di Orata al Forno Pomodorini, Capperi, Olive, Vino bianco e Patate lesse Goldbrassenfilet aus dem Ofen mit Weisswein, Tomaten, Kapern, Oliven und Salzkartoffeln	32.00
Mezzo pollo arrosto Cotto a bassa temperatura per 6 ore, servito con Patatine fritte Halbes Brathähnchen 6 Stunden Niedergegart, dazu Pommes Frites	32.00
Contorno extra: Verdure Pasta Patate lesse Patate fritte Extra Beilagen: Gemüse Teigwaren Salzkartoffeln Pommes frites	più 3.00 plus 3.00

PER I BIMBI E LE BIMBE







Kinderkarte

Chicken Nuggets, Patatine fritte, 1 Pallina di gelato Chicken Nuggets, Pommes frites, 1 Kugel Glace	13.00
Frittura di Pesce Persico, Patatine fritte, 1 Pallina di gelato Eglifiletknusperli, Pommes frites, 1 Kugel Glace	15.00
Pasta, Pomodoro o ragù alla bolognese, 1 Pallina di gelato Pasta, Tomaten oder Bolognese, 1 Kugel Glace	12.00
Pizza Margherita o Prosciutto, 1 Pallina di gelato Pizza Margherita oder mit Schinken, 1 Kugel Glace	12.00





DOLCI

Desserts

Punto e basta  1 Cucchiaino di Tiramisù con il Caffè 1 Löffel Tiramisu zum Kaffee	6.00
Caffè affogato  più Panna plus Rahm	6.50 1.00
Gelato alla Noce con Nocino  Walnussglace mit Nocino	9.00
Sorbetto al Limone con Limoncello  Zitronensorbet mit Limoncello	9.00
Torta al Cioccolato tiepida  Lauwarmer Schokoladenkuchen con Gelato alla Vaniglia I mit Vanilleglace	9.50 12.50
Panna cotta alla Farina Bona con salsa ai Lamponi  Farina Bona Panna Cotta mit Himbeersauce	8.50
Tiramisù	10.50

GELATI E SORBETTI

Glace und Sorbets

Vaniglia, Cioccolato, Noci, Fragola, Caffè, Pistacchio, Stracciatella  Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Kaffee, Pistazie, Stracciatella	
Limone, Mango  Zitrone, Mango	
1 Pallina 1 Kugel più Panna plus Rahm	3.50 1.00



Buon
appetito!

Guten Appeti!

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE CHIEDETE INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SERVIZIO.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Service-Mitarbeitenden.

Prezzi in CHF IVA 8,1 % inclusa Preise in CHF inkl. 8,1 % MWST

Vegetarisch 

Vegan 