



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**
CIAO Birra, **Maggia**
Feldschlösschen, **Svizzera**
Chicco d'Oro, **Balerna**

PROVENIENZA


Herkunft

MANZO | Rindfleisch | **SVIZZERA**
SELVAGGINA | Wild | **EUROPA**
VITELLO | Kalbfleisch | **SVIZZERA**
MAIALE | Schweinefleisch | **SVIZZERA**
SALUMI e INSACCATI | Charcuterie | **TICINO**
PERSICO | Egli | **EUROPA/KAZAKISTAN**
ORATA | Goldbrasse | **MAR MEDITERRANEO**
COZZE | Muscheln | **MAR MEDITERRANEO**
GAMBERONI | Crevetten | **VIETNAM**





ANTIPASTI

Vorspeisen

Antipasto di Verdure — Pomodori secchi, Melanzane, Peperoni, Carciofi, Olive 	17.00
Getrocknetes Gemüse im Öl — Tomaten, Auberginen, Peperoni, Artischocken, Oliven	
Piatto Ticinese — Salame, Prosciutto crudo, Carne secca Formaggella, Formaggio d'Alpe, Olive	22.00
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 Maggiatal	
Carpaccio di Manzo, Rucola e scaglie di grana Padano 90gr 140gr	18.50 24.00
Rindscarpaccio, Rucola, Grana Padano Splitter 90gr 140gr	
Impepata di Cozze	24.00
Cozze, Vino bianco, Aglio, Pomodoro Miesmuscheln, Weisswein, Knoblauch, Tomaten	

INSALATE

Salate

Insalata Verde 	7.50	
Grüner Salat		
Insalata Mista 	9.50	
Gemischter Salat		
Insalatona Bella Riva — Insalata Mista con Tonno e Mozzarella di bufala	20.50	
Salat Bella Riva — grosser gemischter Salat mit Thon und Büffelmozzarella		
Caprese — Mozzarella di bufala, Pomodori e Basilico	11.50 16.50	
Caprese — Büffel-Mozzarella, Tomaten und Basilikum		
Insalatona con	Frittura di Pesce persico in pastella	26.00
Grosser Salat mit	Eglifilet-Knusperli	

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




PASTA

Pasta

Pizzoccheri Valtellinesi ✓ Patate, Verza, Porri, Salvia, Aglio, Burro, Grana Padano, Formaggio Kartoffeln, Wirz, Lauch, Salbei, Knoblauch, Butter, Grana Padano, Käse	22.00
Spaghetti Aglio e Olio, Peperoncino e Acciughe Knoblauch und Öl, Peperoncini und Sardellen	16.00
Spaghetti alla carbonara Pancetta, Uova, Grana Padano, Panna Speck, Ei, Grana Padano, Rahm	19.50
Tagliatelle alla Bolognese	20.50
Tagliolini ai Gamberoni Gamberoni, Aglio, Pomodorini, Cognac, Prezzemolo Riesengarnelen, Knoblauch, Datteltomaten, Cognac, Petersilie	26.00
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
Gnocchi gratinati ai quattro Formaggi ✓ gratiniert mit vier Käsesorten	20.00
Ravioli Zucca e Amaretti al burro e Salvia ✓ Ravioli gefüllt Kürbis an Amaretto und Salbeibutter	19.00

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	18.00



PIZZE – LE CLASSICHE

Pizza – die Klassischen

Bufalina ✓ Pomodoro, Mozzarella di bufala, Basilico Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum	19.00
Hawaii Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto, Ananas Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken, Ananas	19.50
Tonno e Cipolla Pomodoro, Fior di latte, Tonno, Cipolla Tomaten, Fior di latte, Thon, Zwiebeln	19.50
Prosciutto Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken	18.00
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
Prosciutto e Gorgonzola Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto, Gorgonzola Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken, Gorgonzola	20.00
Quattro Formaggi (Bianca I Weiss) ✓ Fior di latte, Formaggella, Grana Padano, Gorgonzola Fior di latte, Formaggella, Grana Padano, Gorgonzola	19.50
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	22.00
Calzone Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto, Champignon, Uovo Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken, Champignons, Ei	20.00
Capricciosa Pomodoro, Fior di latte, Olive, Prosciutto cotto, Peperoni, Capperi, Carciofi, Champignon Tomaten, Fior di latte, Oliven, Hinterschinken, Peperoni, Kapern, Artischocken und Champignons	19.50
Cipolle e Gorgonzola ✓ Pomodoro, Fior di latte, Gorgonzola, Cipolla rossa Tomaten, Fior di latte, Gorgonzola, rote Zwiebeln	19.00
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



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
Porcini ✓ Pomodoro, Fior di latte, Porcini, Aglio, Basilico Tomaten, Fior di latte, Steinpilze, Knoblauch, Basilikum	23.00
Grottino Pomodoro, Fior di latte, Ricotta, Mascarpone, Pancetta, Cipolla rossa, Noci, Basilico Tomaten, Fior di latte, Ricotta, Mascarpone, Speck, rote Zwiebeln, Baumnüsse, Basilikum	21.50

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
Carpaccio Pomodoro, Fior di Latte, Carpaccio di Manzo, Champignon, Mela, Rucola, Grana Padano Tomaten, Fior di Latte, Rindscarpaccio, Champignons, Apfel, Rucola, Grana Padano	24.00
Simpatia Pomodoro, Fior di Latte, Champignon, Gorgonzola – A crudo: Carne secca e Rucola Tomaten, Fior di Latte, Champignons, Gorgonzola – nach dem Backen: Trockenfleisch und Rucola	22.50
Spinaci ✓ Pomodoro, Fior di latte, Spinaci, Tuorlo, Grana Padano Tomaten, Fior di latte, Spinat, Ei, Grana Padano	19.50
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	19.00
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	24.00



SECONDI

Hauptgänge

Tagliata di Manzo Salsa ai funghi Porcini, servita con Patatine fritte Rindsfiletwürfel an Steinpilzsauce, dazu Pommes frites	46.00
Impanata di maiale servita con Patatine fritte Paniertes Schweinsschnitzel, dazu Pommes frites	24.00
Cordon bleu di maiale servito con Patatine fritte Codon Bleu vom Schwein, dazu Pommes frites	36.00
Stinco di Cervo servito con Polenta Geschmorte Hirschhaxen, dazu Polenta	34.00
Fondue Chicoise a volontà Fondue Chinoise à discretion	min. 2 Personen p.P. 41.00 min. 2 Personen p.P. 41.00
Frittura di Pesce Filetti di Pesce Persico in pastella, Salsa Tartara, serviti con Patatine fritte Egfiletknusperli, 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
Gamberoni arrosto Olio, Erbe e Aglio, serviti con Riso In Öl, Kräuter und Knoblauch gebratene Riesencrevetten, dazu Reis	34.00
Contorno extra: Verdure Riso bianco Patate lesse Patate fritte Extra Beilagen: Gemüse Reis 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	12.00
Frittura di Pesce Persico, Patatine fritte, 1 Pallina di gelato Egfiletknusperli, Pommes frites, 1 Kugel Glace	15.00
Pasta, Pomodoro o ragù alla bolognese, 1 Pallina di gelato Pasta, Tomaten oder Bolognese, 1 Kugel Glace	11.00
Pizza Margherita o Prosciutto, 1 Pallina di gelato Pizza, Margherita	10.00



DOLCI

Desserts

Punto e basta ✓ 1 Cucchiaino di Tiramisù con il Caffè 1 Löffel Tiramisu zum Kaffee	5.00
Caffè affogato ✓	6.00
Gelato alla Noce con Nocino ✓ Walnussglace mit Nocino	8.50
Sorbetto all'uva Americana con Grappa ✓ Traubenglace mit Grappa	8.50
Sorbetto al Limone con Limoncello ✓ Zitronensorbet mit Limoncello	8.50
Torta al Cioccolato tiepida ✓ Lauwarmer Schokoladenkuchen	8.50
con Gelato alla Vaniglia I mit Vanilleglace	11.50
Panna cotta alla Farina Bona con salsa ai Lamponi ✓ Farina Bona Panna Cotta mit Himbeersauce	7.50
Tiramisù ✓	9.00
Crema Catalana ✓	7.50

GELATI E SORBETTI

Glace und Sorbets

Vaniglia, Cioccolato, Noci, Fragola
Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere

Limone, uva Americana ✓
Zitrone, Traube

1 Pallina | 1 Kugel 3.50
più Panna | plus Rahm 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 7,7 % inclusa Preise in CHF inkl. 7.7 % MWST

Vegetarisch



Vegan

