



## 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**  
**VITELLO** | Kalbfleisch | **SVIZZERA**  
**MAIALE** | Schweinefleisch | **SVIZZERA**  
**POLLO** | Huhn | **SVIZZERA**  
**SALUMI e INSACCATI** | Charcuterie | **TICINO**  
**SALMONE** | Lachs | **NORVEGIA**  
**PERSICO** | Egli | **EUROPA/KAZAKISTAN**  
**ORATA** | Goldbrasse | **MAR MEDITERRANEO**  
**CALAMARI** | Tintenfisch | **MAR MEDITERRANEO**  
**GAMBERONI** | Crevetten | **VIETNAM**







## ANTIPASTI

### Vorspeisen

<b>Antipasto di Verdure — Pomodori secchi, Melanzane, Peperoni, Carciofi, Olive</b> 	<b>17.00</b>
Getrocknetes Gemüse im Öl — Tomaten, Auberginen, Peperoni, Artischocken, Oliven	
<b>Piatto Ticinese — Salame, Prosciutto crudo, Coppa, Formaggella, Formaggio d'Alpe, Olive</b>	<b>22.00</b>
Tessiner-Plättli — Salami, Rohschinken, Coppa, Formaggella, Alpenkäse, Oliven	
<b>Carne secca con Rucola e scaglie di Grana Padano</b>	<b>19.50</b>
Trockenfleisch mit Rucola und Grana-Padano-Flocken	
<b>Tatare di Manzo 70 gr   140 gr — servita con pane Valle Maggia tostato</b>	<b>21.50   32.50</b>
Rindstatar 70 gr   140 gr — serviert mit getoastetem Brot aus dem Maggiatal	
<b>Salmone marinato all'aneto, guarnito con Capperi e Cipolla rossa</b>	<b>18.00</b>
Graved Lachs, garniert mit Kapern und roten Zwiebeln	
<b>Insalata di mare con Pomodorini, Olive e Aglio</b>	<b>24.00</b>
Meeresfrüchtesalat mit Cherrytomaten, Oliven und Knoblauch	

## INSALATE

### Salate





<b>Insalata Verde</b> 	<b>7.50</b>	
Grüner Salat		
<b>Insalata Mista</b> 	<b>9.50</b>	
Gemischter Salat		
<b>Insalatona Bella Riva — Insalata Mista con Tonno e Mozzarella di bufala</b>	<b>20.50</b>	
Salat Bella Riva — grosser gemischter Salat mit Thon und Büffelmozzarella		
<b>Caprese — Mozzarella di bufala, Pomodori e Basilico</b> 	<b>11.50   16.50</b>	
Caprese — Büffel-Mozzarella, Tomaten und Basilikum		
<b>Insalatona con</b>	<b>Petto di Pollo</b>	<b>26.00</b>
Grosser Salat mit	Pouletbrust	
	<b>Frittura di Pesce persico in pastella</b>	<b>26.00</b>
	Eglifilet-Knusperli	
	<b>Falafel di barbabetola</b> 	<b>24.00</b>
	Randenfalafel	

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





## PASTA

### Pasta

<b>Spaghetti Pomodoro e Basilico</b> 	<b>14.00</b>
Tomatensauce	
<b>Spaghetti Aglio e Olio, Peperoncino e Acciughe</b>	<b>16.00</b>
Knoblauch und Öl, Peperoncini und Sardellen	
<b>Spaghetti alla carbonara</b>	<b>19.50</b>
<b>Pancetta, Uova, Grana Padano, Panna</b> Speck, Ei, Grana Padano, Rahm	
<b>Penne con ragù alla bolognese</b>	<b>18.50</b>
<b>Penne con Luganighetta e Broccoli</b>	<b>20.00</b>
<b>Penne al Sugo di Gamberi e Calamari</b>	<b>24.00</b>
Penne mit Crevetten und Tintenfisch	
<b>Penne Bella Riva</b>	<b>28.00</b>
<b>Pomodoro, Panna, Aglio, Prosciutto crudo, Mozzarella di bufala, Pomodorini, Rucola, Tartufo estivo</b> Tomatensauce, Rahm, Knoblauch, Rohschinken, Büffel-Mozzerella, Cherrytomaten, Rucola, Sommer-Trüffel	
<b>Gnocchi gratinati ai quattro Formaggi</b> 	<b>20.00</b>
gratiniert mit vier Käsesorten	
<b>Gnocchi con Porcini, Panna e Pomodoro</b> 	<b>23.00</b>
Steinpilze, Rahm und Tomaten	
<b>Ravioli Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia</b> 	<b>19.00</b>
Ricotta und Spinat an Salbeibutter	

## PIZZE – LE CLASSICHE

### Pizza – die Klassischen

<b>Marinara</b> 	<b>14.00</b>
<b>Pomodoro, Olio d'oliva, Olio all'aglio, Basilico</b> Tomaten, Olivenöl, Knoblauchöl, Basilikum	
<b>Margherita</b>	<b>15.00</b>
<b>Pomodoro, Fior di latte, Basilico</b> Tomaten, Fior di latte, Basilikum	
<b>Napoli</b> 	<b>15.00</b>
<b>Pomodoro, Acciughe, Capperi, Olive, Basilico</b> Tomaten, Sardellen, Kapern, Oliven, Basilikum	



## PIZZE – LE CLASSICHE

### Pizza – die Klassischen

<b>Bufalina</b> ✓ Pomodoro, Mozzarella di bufala, Basilico Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum	19.00
<b>Hawaii</b> Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto, Ananas Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken, Ananas	19.50
<b>Tonno e Cipolla</b> Pomodoro, Fior di latte, Tonno, Cipolla Tomaten, Fior di latte, Thon, Zwiebeln	19.50
<b>Prosciutto</b> Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken	18.00
<b>Salame</b> Pomodoro, Fior di latte, Salame dolce Tomaten, Fior di latte, Salami	18.50
<b>Prosciutto e Funghi</b> Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto, Champignon Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken, Champignons	19.50
<b>Prosciutto e Gorgonzola</b> Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto, Gorgonzola Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken, Gorgonzola	20.00
<b>Quattro Formaggi (Bianca I Weiss)</b> ✓ Fior di latte, Formaggella, Grana Padano, Gorgonzola Fior di latte, Formaggella, Grana Padano, Gorgonzola	19.50
<b>Diavola</b> Pomodoro, Fior di latte, Salame piccante Tomaten, Fior di latte, scharfe Salami	18.50
<b>Verdure</b> ✓ Pomodoro, Fior di Latte, Peperoni, Melanzane, Broccoli, Spinaci, Olive, Basilico Tomaten, Fior di Latte, Paperoni, Auberginen, Broccoli, Spinat, Oliven, Basilikum	22.00
<b>Calzone</b> Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto, Champignon, Uovo Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken, Champignons, Ei	20.00
<b>Capricciosa</b> Pomodoro, Fior di latte, Olive, Prosciutto cotto, Peperoni, Capperi, Carciofi, Champignon Tomaten, Fior di latte, Oliven, Hinterschinken, Peperoni, Kapern, Artischocken und Champignons	19.50
<b>Cipolle e Gorgonzola</b> ✓ Pomodoro, Fior di latte, Gorgonzola, Cipolla rossa Tomaten, Fior di latte, Gorgonzola, rote Zwiebeln	19.00



## PIZZE – LE NOSTRANE

### Pizza – die Lokalen

<b>Luganighetta</b> Pomodoro, Fior di latte, Luganighetta, Ricotta, Mascarpone, Pomodorini, Broccoli, Pepe della Valle Maggia Tomaten, Fior di latte, Luganighetta, Ricotta, Mascarpone, Cherrytomaten, Broccoli, Maggiapfeffer	<b>20.50</b>
<b>Prosciutto Crudo</b> Pomodoro, Fior di latte — A crudo: Rucola, Pomodorini, Prosciutto Crudo Tomaten, Fior di latte — nach dem Backen: Rucola, Cherrytomaten, Rohschinken	<b>22.00</b>
<b>Porcini</b> ✓ Pomodoro, Fior di latte, Porcini, Aglio, Basilico Tomaten, Fior di latte, Steinpilze, Knoblauch, Basilikum	<b>23.00</b>
<b>Grottino</b> Pomodoro, Fior di latte, Ricotta, Mascarpone, Pancetta, Cipolla rossa, Noci, Basilico Tomaten, Fior di latte, Ricotta, Mascarpone, Speck, rote Zwiebeln, Baumnüsse, Basilikum	<b>21.50</b>
<b>Bianca</b> Formaggella, Fior di Latte, Patate, Rosmarino, Cipolla, Pancetta, Pepe della Valle Maggia Formaggella, Fior di Latte, Kartoffeln, Rosmarin, Zwiebeln, Speck, Maggiapfeffer	<b>20.00</b>

## PIZZE – LE GUSTOSE

### Pizza – die Leckeren

<b>Bella Riva</b> 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	<b>28.00</b>
<b>Simpatia</b> Pomodoro, Fior di Latte, Champignon, Gorgonzola — A crudo: Carne secca e Rucola Tomaten, Fior di Latte, Champignons, Gorgonzola — nach dem Backen: Trockenfleisch und Rucola	<b>22.50</b>
<b>Spinaci</b> ✓ Pomodoro, Fior di latte, Spinaci, Tuorlo, Grana Padano Tomaten, Fior di latte, Spinat, Ei, Grana Padano	<b>19.50</b>
<b>Caprese</b> ✓ Pomodoro, Fior di latte — A crudo: Mozzarella di bufala, Rucola, Datterini, Basilico Tomaten, Fior di latte — nach dem Backen: Büffel-Mozzarella, Rucola, Datteltomaten, Basilikum	<b>22.00</b>
<b>Joppolo (Bianca I Weiss)</b> ✓ Fior di Latte, Pomodorini, Origano, Basilico — A crudo: Grana Padano, Rucola Fior di latte, Cherrytomaten, Oregano, Basilikum — nach dem Backen: Grana Padano, Rucola	<b>19.00</b>
<b>Tartufone (Bianca I Weiss)</b> ✓ 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	<b>24.00</b>



## SECONDI

### Hauptgänge

<b>Entrecôte di Manzo (250 gr)</b> Salsa alla Panna e Pepe della Valle Maggia, servita con Patatine fritte Rindsentrecôte, Maggiapfefferrahmsauce, dazu Pommes frites	<b>42.00</b>
<b>Tatare di Manzo 70 gr   140 gr — servita con Pane Valle Maggia tostato</b> Rindstatar 70 gr   140 gr — serviert mit getoastetem Brot aus dem Maggiatal	<b>21.50   32.50</b>
<b>Scaloppine di Pollo alla Pizzaiola</b> Salsa al Pomodoro, Capperi e Olive, servite con Patatine fritte Pouletbrust an Tomatensauce, Kapern und Oliven, dazu Pommes frites	<b>28.00</b>
<b>Teneroni di Vitello al Forno</b> serviti con Patate lesse Geschmorte Kalbstbrustschnitten, dazu Salzkartoffeln	<b>34.00</b>
<b>Frittura di Pesce</b> Filetti di Pesce Persico in pastella, Salsa Tartara, serviti con Patatine fritte Eglifiletknusperli, Tartarsauce, dazu Pommes frites	<b>27.00</b>
<b>Filetti di Orata al Forno</b> Pomodorini, Capperi, Olive, Vino bianco e Patate lesse Goldbrassenfilet aus dem Ofen mit Weisswein, Tomaten, Kapern, Oliven und Salzkartoffeln	<b>32.00</b>
<b>Gamberoni arrosto</b> Olio, Erbe e Aglio, serviti con Riso In Öl, Kräuter und Knoblauch gebratene Riesencrevetten, dazu Reis	<b>34.00</b>
<b>Contorno extra: Verdure   Riso bianco   Patate lesse   Patate fritte</b> ✓ Extra Beilagen: Gemüse   Reis   Salzkartoffeln   Pommes frites	<b>più 3.00</b> plus 3.00

## PER I BIMBI E LE BIMBE


### Kinderkarte

<b>Chicken Nuggets, Patatine fritte, 1 Pallina di gelato</b> Chicken Nuggets, Pommes frites, 1 Kugel Glace	<b>12.00</b>
<b>Frittura di Pesce Persico, Patatine fritte, 1 Pallina di gelato</b> Eglifiletknusperli, Pommes frites, 1 Kugel Glace	<b>15.00</b>
<b>Pasta, Pomodoro o ragù alla bolognese, 1 Pallina di gelato</b> Pasta, Tomaten oder Bolognese, 1 Kugel Glace	<b>11.00</b>
<b>Pizza Margherita o Prosciutto, 1 Pallina di gelato</b> Pizza, Margherita oder Schinken, 1 Kugel Glace	<b>10.00</b>



## DOLCI

### Desserts

<b>Punto e basta</b> 1 Cucchiaino di Tiramisù con il Caffè 1 Löffel Tiramisu zum Kaffee	5.00
<b>Sorbetto al Limone con Limoncello</b>  Zitronensorbet mit Limoncello	8.50
<b>Torta al Cioccolato tiepida</b> Lauwarmer Schokoladenkuchen <b>con Gelato alla Vaniglia I</b> mit Vanilleglace	8.50 10.50
<b>Panna cotta alla Farina Bona con salsa ai Lamponi</b> Farina Bona Panna Cotta mit Himbeersauce	7.50
<b>Tiramisù</b>	9.00
<b>Torta di Mele</b> Apfelkuchen	6.50
<b>Torta della Nonna</b>	6.50
<b>Crema Catalana</b>	7.50

## GELATI


### Glace

**Vaniglia, Cioccolato, Caffé, Caramello, Pistacchio, Fragola, Nocciola**   
Vanille, Schokolade, Kaffee, Karamell, Pistazie, Erdbeere, Haselnuss

<b>1 Pallina</b>   1 Kugel	3.50
<b>più Panna</b>   plus Rahm	1.00

## SORBETTI

### Sorbets

**Limone, Lampone, Mango**   
Zitrone, Himbeere, Mango

<b>1 Pallina</b>   1 Kugel	3.50
<b>più Panna</b>   plus Rahm	1.00

**IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE CHIEDETE INFORMAZIONI AL NOSTRO COLLABORARE.**

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Mitarbeitenden.

Vegetarisch 

Vegan 



---

Buon  
appetito!

---

Guten Appetit!