



**"Benvenuto" oder "Herzlich Willkommen"**

*im Bellavista im Pumpenhaus!*

*Im Jahre 1998 gegründet, feiert das italienische Restaurant nun  
25 Jahre Jubiläum mit einer Neueröffnung.*

*Nach fast einem Jahr ausgiebiger Umbauarbeiten und Modernisierungen  
öffnen wir die Pforten und möchten Sie auf eine kulinarische Reise  
durch die traditionelle und bodenständige italienische Küche  
mit herzerwärmenden Gerichten begleiten.*

*Wir werden unser Bestes geben, Ihnen angenehme Stunden  
in gemütlicher Atmosphäre zu bereiten.*

*Das freundliche und serviceorientierte Personal wird Sie mit Speisen  
aus hochwertigen Zutaten sowie exklusiven Weinen verwöhnen.*

*Sie wünschen mit Ihrer Gesellschaft in unserem Hause zu feiern?*

*Ganz einfach eine E-Mail an uns senden*

*und wir werden uns schnell um Ihre Wünsche kümmern.*



**Bellavista im Pumpenhaus**

*Werderstraße 56 - 60, 28199 Bremen*



## **Antipasti - Vorspeisen**

### **Bruschetta Bellavista**

Tomaten - Zwiebeln - Knoblauch - Basilikum p. P. 6,90 €

### **Bufala Caprese**

Tomaten - Büffelmozzarella - Pesto - Basilikum 12,90 €

### **Carpaccio di Manzo**

Rinderfilet - Rucola - Parmesan - Pesto 15,90 €

### **Vitello Tonnato**

Kalbsrücken - Thunfischcreme - Sardellen - Kapern 16,90 €

### **Antipasti Verdure**

Gegrilltes Gemüse 11,90 €

### **Antipasti di Salumi**

San Daniele Parmaschinken - Salami Milano - Spianata Piccante Calabrese  
(scharf) - Bresaola 17,90 €

### **Antipasti Bellavista**

Komposition aus verschiedenen Vorspeisen p. P. 17,90 €



## **Insalata - Salate**

### **Insalata Antipasti**

Gemischter Blattsalat - gegrilltes Gemüse - San Marzano Tomaten - Oliven - Schafskäse 15,90 €

### **Insalata Rucola e Parmigiano**

Rucolasalat - San Marzano Tomaten - Oliven - Parmesan 13,90 €

### **Insalata Bellavista**

Gemischter Blattsalat - San Marzano Tomaten - Rucola - Parmesan - Oliven - Hähnchenbrustfilet 17,90 €

### **Insalata Italiana**

Gemischter Blattsalat - eingelegter Thunfisch - Parmaschinken - Zwiebeln - Parmesan 16,90 €

## **Zuppa - Suppe**

### **Minestrone**

Gemüsesuppe 7,90 €

### **Zuppa di Pomodoro**

Tomatensuppe 8,90 €

### **Zuppa di Zafferano**

Safran - Zucchini - Garnelen 12,90 €



## **Pasta - Nudelgerichte**

### **Spaghetti al pomodoro San Marzano**

Spaghetti - frische Tomaten - Basilikum

13,90 €

### **Spaghetti aglio e olio con Peperoncino**

Spaghetti - Knoblauch - Olivenöl - Peperoncino - Basilikum

13,90 €

### **Paccheri all' Arrabbiata**

Paccheri - scharfe Tomatensauce - Basilikum

14,90 €

### **Ravioli porcini, Gorgonzola e Noci**

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen - Gorgonzola Galbani - Walnüsse

21,90 €

### **Tagliatelle con Gamberoni**

Tagliatelle - Gambas - Kirschtomaten - Basilikum

21,90 €

### **Sepia - Tagliolini con Salmone**

Schwarze Tintenfisch - Tagliolini - frischer Lachs

20,90 €

### **Pappardelle con Salsiccia**

Pappardelle - toskanische Wurst verfeinert mit Fenchel

21,90 €

### **Paccheri con Fileto di Manzo al Tartufo**

Paccheri - Rinderfiletstreifen - Trüffelcremesauce

22,90 €



**Pasta al forno - Nudelgerichte überbacken**  
(mit Mozzarella überbacken)

**Maccheroni alla Siciliana**

Maccheroni - Aubergine - Tomatensauce - Basilikum

14,90 €

**Maccheroni Pollo**

Maccheroni - Hähnchenbruststfiletreifen - Tomaten - Sahnesauce

17,90 €

**Lasagne**

Hausgemachter Nudelaufbau mit Rinderhackfleisch

17,90 €





### **Pizza classica - Pizza klassisch**

#### **Pizza Margarita**

Tomatensauce - Mozzarella - Basilikum 11,90 €

#### **Funghi**

Tomatensauce - Mozzarella - frische Champignons 13,90 €

#### **Quattro Formaggi**

Tomatensauce - Mozzarella - Gorgonzola - Schafskäse - Parmesan 17,90 €

#### **Vegetaria**

Tomatensauce - Mozzarella - gegrilltes Gemüse - Parmesan 15,90 €

#### **Napoli**

Tomatensauce - Mozzarella - Sardellen - Kapern - Oliven 17,90 €

#### **Tonno**

Tomatensauce - Mozzarella - eingelegter Thunfisch - Kapern - Oliven - Zwiebeln 17,90 €

#### **Prosciutto**

Tomatensauce - Mozzarella - italienischer Vorderschinken 14,90 €

#### **Pizza Salame**

Tomatensauce - Mozzarella - Salami 14,90 €



### ***Pizza speciale - Pizza spezial***

#### ***Pizza Bellavista***

*Tomatensauce - Mozzarella - Bresaola - Rucola - Trüffelöl - Parmesan* 21,90 €

#### ***Pizza San Daniele***

*Tomatensauce - Mozzarella - Parmaschinken - Rucola - Parmesan* 18,90 €

#### ***Pizza Salami Milano***

*Tomatensauce - Mozzarella - Salami Milano - Parmesan* 18,90 €

#### ***Pizza Calabrese***

*Tomatensauce - Mozzarella - Champignons - Spianata Picante Calabrese (scharf)* 17,90 €

#### ***Pizza Salsiccia***

*Tomatensauce - Mozzarella - toskanische Wurst - Kirschtomaten - Zwiebeln* 18,90 €

#### ***Pizza Garofalo Bufala***

*Tomatensauce - Mozzarella Bufala - San Marzano Tomaten - Basilikum* 18,90 €



## **Dolci - Dessert**

### **Tiramisu**

Löffelbiskuit - Mascarpone - Creme - Kakao (ohne Alkohol) 8,90 €

### **Tartufo classico**

Zabaione- und Schokoladencreme - Kakao - Haselnussstückchen 8,90 €

### **Profiteroles**

Feiner Brandteig - Schokoladensauce 8,90 €

### **Panna Cotta**

Italienischer Pudding - frisches Mangopüree 8,90 €

### **Cassata**

Sizilianisches gemischtes Eis - kandierte Früchte - Pistazien 8,90 €

## **Bevande calde - Heiße Getränke**

### **Kaffeespezialitäten**

Caffè Crema 3,50 €

Caffè decaffeinato (entkoffeiniert) 3,50 €

Cappuccino 4,00 €

Latte Macchiato 4,50 €

Espresso 3,00 €

Espresso Doppio 5,00 €

Espresso Macchiato 3,50 €

### **Teespezialitäten**

Schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee 3,00 €





## GETRÄNKE / BEVANDE

### APERITIF

|                |      |        |
|----------------|------|--------|
| Prosecco       | 0,1l | 7,00 € |
| Prosecco Rosé  | 0,1l | 7,00 € |
| Aperol Spritz  | 0,2l | 7,50 € |
| Martini Bianco | 5cl  | 6,00 € |
| Martini Dry    | 5cl  | 6,00 € |
| Martini Rosso  | 5cl  | 6,00 € |
| Sherry Medium  | 5cl  | 5,00 € |
| Sherry Dry     | 5cl  | 5,00 € |
| Cynar          | 5cl  | 5,00 € |
| Campari Orange | 0,2l | 7,50 € |
| Campari Soda   | 0,2l | 7,50 € |

|                          |      |        |
|--------------------------|------|--------|
| San Bitter (alkoholfrei) | 0,1l | 5,50 € |
| Crodino (alkoholfrei)    | 0,1l | 5,50 € |

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|                             |       |        |
|-----------------------------|-------|--------|
| Tafelwasser Sprudel / Still | 0,25l | 2,50 € |
|                             | 0,5l  | 4,00 € |
|                             | 1,0l  | 6,00 € |

|                        |      |        |
|------------------------|------|--------|
| Coca Cola, Cola Zero   | 0,4l | 4,00 € |
| Sprite, Fanta          | 0,4l | 4,00 € |
| Schweppes Tonic        | 0,2l | 3,50 € |
| Schweppes Bitter Lemon | 0,2l | 3,50 € |
| Schweppes Ginger Ale   | 0,2l | 3,50 € |

|          |       |        |
|----------|-------|--------|
| Red Bull | 0,25l | 4,50 € |
|----------|-------|--------|

### SÄFTE

|                        |      |        |
|------------------------|------|--------|
| Vaihinger Apfelsaft    | 0,2l | 3,50 € |
| Vaihinger Orangensaft  | 0,2l | 3,50 € |
| Vaihinger Maracujasaft | 0,2l | 3,50 € |

### SCHORLEN

|                         |      |        |
|-------------------------|------|--------|
| VIO Apfelschorle        | 0,3l | 4,00 € |
| VIO Rhabarberschorle    | 0,3l | 4,00 € |
| VIO Johannisbeerschorle | 0,3l | 4,00 € |

### BIER VOM FASS

|                   |      |        |
|-------------------|------|--------|
| Haake Beck Pils   | 0,2l | 4,00 € |
|                   | 0,4l | 5,50 € |
| Alster            | 0,2l | 4,00 € |
|                   | 0,4l | 5,50 € |
| Kräusen           | 0,3l | 4,50 € |
| Franziskaner hell | 0,3l | 4,50 € |
|                   | 0,5l | 6,00 € |
| Spaten            | 0,5l | 6,00 € |

### FLASCHENBIER

|                          |       |        |
|--------------------------|-------|--------|
| Beck's alkoholfrei       | 0,33l | 4,00 € |
| Franziskaner dunkel      | 0,5l  | 6,00 € |
| Franziskaner alkoholfrei | 0,5l  | 6,00 € |



## VODKA

|            |     |        |
|------------|-----|--------|
| Smirnoff   | 4cl | 5,00 € |
| Belvadere  | 4cl | 8,00 € |
| Grey Goose | 4cl | 8,00 € |

## GIN

|                    |     |        |
|--------------------|-----|--------|
| MALFY Gin Original | 4cl | 5,00 € |
| MALFY Gin Zitrone  | 4cl | 5,00 € |
| MALFY Gin Orange   | 4cl | 5,00 € |
| MAIFY GIN ROSA     | 4cl | 5,00 € |
| Hendrix Gin        | 4cl | 8,00 € |
| Monkey 47          | 4cl | 9,00 € |

## RUM

|                    |     |        |
|--------------------|-----|--------|
| Bacardi            | 4cl | 5,00 € |
| Havana Club 3 anos | 4cl | 5,00 € |
| Havana Club 7 anos | 4cl | 7,00 € |

## WHISKEY

|                          |     |        |
|--------------------------|-----|--------|
| Chivas Regal             | 4cl | 7,00 € |
| Jack Danies              | 4cl | 6,00 € |
| Johnnie Walker Red Label | 4cl | 5,00 € |

## DIGESTIF

|               |     |        |
|---------------|-----|--------|
| Ramazotti     | 4cl | 4,00 € |
| Avena         | 4cl | 4,00 € |
| Fernet Branca | 4cl | 4,00 € |
| Cynar         | 4cl | 4,00 € |
| Montenegro    | 4cl | 4,00 € |
| Sambuca       | 2cl | 3,00 € |
| Frangelico    | 2cl | 3,00 € |
| Limoncello    | 2cl | 3,00 € |
| Marsala       | 2cl | 3,00 € |

## GRAPPA

|                                   |     |        |
|-----------------------------------|-----|--------|
| Andrea da Ponte S. P. A. Procecco | 2cl | 4,50 € |
| Bonfante Nebbiolo affinata        | 2cl | 4,50 € |
| Brotto di Prosecco-Cartize        | 2cl | 4,50 € |
| Marcati Amarone Invecchiata       | 2cl | 5,00 € |
| Nonino Vendemmia Invecchiata      | 2cl | 4,50 € |
| Nonino Vendemmia Bianca           | 2cl | 4,50 € |
| ZANIN Chardonnay                  | 2cl | 4,50 € |
| ZANIN Pinot Grigio                | 2cl | 4,50 € |

Longdrinks + 3€, mit Red Bull + 4€



## *Unsere Hausweine*

### *Weißwein*

*Cantine Castelnuovo del Garda Chardonnay IGT, Venezien, trocken*  
0,2l 5,50€ - 0,5l 13,00€

*Cantine Castelnuovo del Garda Pinot Grigio IGT, Venezien, trocken*  
0,2l 6,00€ - 0,5l 14,00€

*Cantine Castelnuovo del Garda Lugana IGT, Venezien, trocken*  
0,2l 6,50€ - 0,5l 15,00€

### *Rosewein*

*Tinazzi Le Due Giare IGT, Venezien, trocken*  
0,2l 5,50€ - 0,5l 13,00€

### *Rotwein*

*Chiantigiane Chianti DOCG, Toskana, trocken*  
0,2l 6,00€ - 0,5l 14,00€

*Paolini Nero d'Avola DOC, Sizilien, trocken*  
0,2l 6,50€ - 0,5l 15,00€

*Tagaro Primitivo IGT, Puglia, trocken*  
0,2l 6,50€ - 0,5l 15,00€



### **Vino bianco - Weißwein**

*Lugana DOC - 13% - Ca die Frati*

*Lombardei - Trebbiano di Lugana - trocken*

*Frisch und geradlinig besticht er durch seine Finesse mit zarten Noten von weißen und Balsamico-Blüten, Aprikosenduft und Mandeln.*

39,00 €

*Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC - 13% - Zorzettig*

*Friaul - Pinot Grigio - trocken*

*Intensiv und fruchtig, erinnert dieser Wein an Akazienblüten und Brotkruste. Am Gaumen ist er weich, voll und harmonisch.*

31,00 €

*Chardonnay Friuli Colli Orientali DOC - 13% - Zorzettig*

*Friaul - Chardonnay - trocken*

*Strohgelb, mit einem eleganten Bouquet von reifen Äpfeln, Bananen und Brotkruste. Trocken und warm im Geschmack.*

31,00 €

*Vermentino di Sardegna Prendas DOC - 13,5% - Dolianova*

*Sardinien - Vermentino - trocken*

*Der Prendas Vermentino besticht durch Aromen von Quitten, Äpfeln, Grapefruit, Stachelbeeren, Mango, Mandeln, Melisse und weiße Blüten. Am Gaumen füllig, saftig, feinfruchtig, elegant, finessenreich, feiner Schmelz, salzige Nuancen, zarte Würze*

33,00 €

*Gavi di Gavi Meirana DOCG - 13,5% - Broglia*

*Piemont - Cortese - trocken*

*Die Gärung erfolgt zwischen 12°/16°C mit dem Ziel, einen frischen Duft und Fruchtigkeit zu erhalten. Aromen von Pfirsichen und Zitrusfrüchten mit dem typischen Nachgeschmack von Mandeln.*

41,00 €



### **Vino Rosato - Roséwein**

*Cipresseto Rosato IGT - 11,5% - Antinori*

*Toscana - Sangiovese, Canaiolo - trocken*

*Dieser Wein zeichnet sich durch seine intensive Roséfarbe, fruchtiges Aroma von Sauerkirschen, Himbeeren und Rhabarber und einem runden Geschmack aus.*

31,00 €

*Cerasuolo d'Abruzzo DOC - 13% - Torre Zambra*

*Abruzzo - Montepulciano d'Abruzzo - trocken*

*Frisch, feinfruchtig und elegant mit exzellenter Balance der fein integrierten Säure und der subtilen Mineralik. Kirschen, Erdbeeren und Honigmelonen geben die Ton an.*

34,00 €

*Le Fleury Rosato DOC - 13% - Pescaja*

*Piemont - Nebbiolo, Barbera, Freisa - trocken*

*Dieser Pescaja ist harmonisch, zart, weich und seidig am Gaumen, mit frischen packenden rotbeerigen Früchten.*

38,00 €

### **Vino frizzante rosso - Schaumwein rot**

*Otello oro Nero di Lambrusco IGT - 11% - Ceci*

*Emilia Romagna - Lambrusco Maestri - trocken*

*Der Lambrusco präsentiert sich mit einem Bouquet von Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren.*

*Am Gaumen wunderbar moussierend mit vollem Körper und einer wunderbar samtigen Struktur.*

34,00 €





### **Vino rosso - Rotwein**

*Filara 72 Nero d'Avola e Frappato IGT - 13,5% - Paolini*

*Sizilien - Nero d'Avola, Frappato - trocken*

*Rubinrot in der Farbe und ungewohnt ätherisch im Duft, der an reife Himbeeren und andere rote Früchte aber auch an frischen Kreuzkümmel erinnert.*

29,00 €

*Primitivo di Manduria DOP Muso Rosso Collection - 15% - Tagaro*

*Apulien - Primitivo - trocken*

*In der Nase vermischen sich fruchtige Noten reifer Brombeeren, Pflaumen und Zimt gepaart mit einer intensiven Würzaromatik von Vanille und Kaffee, gefördert durch den Ausbau in Barrique.*

39,00 €

*Chianti Classico Rocca delle Macie DOCG - 13,5 - Rocca delle Macie*

*Toskana - Sangiovese, Merlot - trocken*

*In der Nase und am Gaumen Aromen von reifen Kirschen, herzhaft würziger Kräuter und Röstnuancen.*

39,00 €

*Rosso di Montalcino DOC - 14% - Banfi*

*Toskana - Sangiovese - trocken*

*Der "kleine" Brunello in der aktuellsten Version. Am Gaumen würzig, weich, harmonisch, mit Aromen reifer roter und schwarzer Beeren.*

49,00 €

*Susumaniello U'Cucci IGT - 14% - Tagaro*

*Apulien - Susumaniello - trocken*

*Kräftig und wunderbar harmonisch, mit weichem Tannin und Noten von getrockneten Früchten. Sehr samtig, Noten von roten Früchten und Tabak sowie Schokolade.*

59,00 €

*Peppoli Chianti Classico DOCG - 13% - Antinori*

*Toskana - Sangiovese, Merlot, Syrah - trocken*

*Sehr präsente und eindringliche Nase, mit Noten von Brombeeren, Maulbeeren und dunkler Kirsche.*

59,00 €

*Le Volte Tenuta Dell' Ornellaia IGT - 13,5% - Bolgheri*

*Toskana - Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon - trocken*

*Aromen von Sauerkirschen, Holunder und schwarzer Schokolade begeistern die Nase.*

*Sehr lebendig, mit seidigen Tanninen und einer grandiosen Länge fließt er über die Zunge.*

79,00 €



### **Prosecco - Spumante - Champagner**

*Martini Prosecco Frizzante DOC - 10,5%*

*Äpfel - Birnen - Zitrusfrüchte*

0,75l 37,00 €

*Martini Rosé Spumante extra dry - 11,5%*

*Wildrosen - rote Früchte - schwarzer Pfeffer*

0,75l 39,00 €

*Ferrari Spumante Brut - 12,5%*

*Äpfel - Feldblumen - frisches Brot*

0,75l 75,00 €

*Ferrari Spumante Brut Rosé - 12,5%*

*Waldbeeren - Weißdorn - Brotkruste*

0,75l 79,00 €

*Taittinger Brut Réserve Champagner - 12,5%*

*Pfirsich - weiße Blüten - Vanille*

0,75l 125,00 €

*Taittinger Prestige Rosé Brut Champagner - 12,5%*

*Frische Beeren - Hagebutte - Himbeerblüten*

0,75l 145,00 €

