RESTAURANT · CAFÉ

bell'ARTE

SPRENGEL MUSEUM
AM MASCHSEE

Liebe Gäste

wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Außer der Speisen in dieser Karte bieten wir Ihnen unsere wechselnden, preiswerten und schnellen Mittagsangebote an. Beachten Sie auch die wechselnde Sonderkarte und die Gerichte auf den Tafeln.

Haben Sie schon Ihren LUNCH(S)PASS?
Nach 10x Mittagessen wochentags erhalten Sie 1x unser Mittagsangebot gratis.

Haben Sie Interesse, unsere Mittagsangebote regelmäßig per E-Mail zu erhalten?

Gerne nehmen unsere Servicemitarbeiter Ihre E-Mail Adresse entgegen.

Für Gruppen, größere Reservierungen und Feiern
in unseren Räumen halten wir Menüvorschläge für Sie bereit.

ALLERGENE und Unverträglichkeiten

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an. Gerne geben diese Ihnen, auch mit Hilfe unserer Aufzeichnungen, Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Aufgrund der zunehmenden **Gluten- und Laktoseunverträglichkeiten** haben wir unsere Speisekarte auf Gerichte, die wir ohne Gluten bzw. Laktose herstellen können, geprüft. Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie hierzu gerne.

Schön, dass Sie da sind!

Ihr bell'ARTE Team

Gerne akzeptieren wir Ihre EC-Karte
oder senden Ihnen die Rechnung an Ihre deutsche Firmenadresse.

Ein Hinweis für Museumsbesucher!
Bitte denken Sie daran, vor Schließung des Sprengel Museum Ihre Garderobe abzuholen.

bell'ARTE Gastronomie GmbH · Kurt Schwitters Platz 1 · 30169 Hannover
Tel. (0511) 809 33 33 · reservierung@bellarte.de · www.bellarte.de

bell'ARTE

Vorspeisen
Antipasti

	Euro
Bruschetta originale geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum Bitte beachten Sie, dass die Brotscheiben auf einem separaten Blech im gleichen Ofen geröstet werden, in dem auch unsere herkömmlichen Pizzen gebacken werden.	**6,00**
Rucola e mozzarella con pomodori Mozzarella mit frischen Tomaten auf Rucolasalat, mit Basilikum und Olivenöl mariniert	**10,70**
Carpaccio di manzo „classico“ * rohe Rindfleischscheiben mit feinen Champignons, gehobeltem Parmesan, frischer Zitrone und Olivenöl	**12,80**
Gratinierter Ziegenkäse mit warmen Roma-Tomaten, Kräutern und Honig an mariniertem⑦ Rucolasalat	**13,50**

* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihre Vorspeise mit **frischem Rucola** (+€ 1,30)

Kurt Schwitters 1887 - 1948

Merzbild 1926

Suppe
Zuppe

Crema di pomodoro Tomatencrèmesuppe	**5,80**
Zuppa di pesce Sorrento Fischsuppe mit frischem Fisch und Meeresfrüchten	**8,50**

Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter, wenn wir glutenfrei oder laktosefrei für Sie kochen sollen.
Beachten Sie bitte, dass in unserer Küche viele glutenhaltige und laktosehaltige Lebensmittel verarbeitet werden und die Gerichte Spuren von Gluten bzw. Laktose enthalten können.

Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit gekennzeichnet.

bell'ARTE

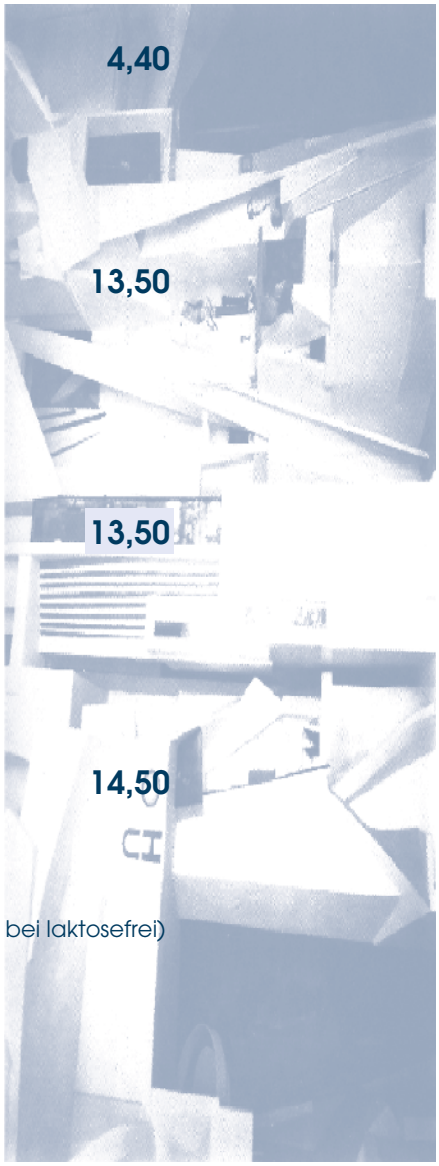
S a l a t e

Insalate

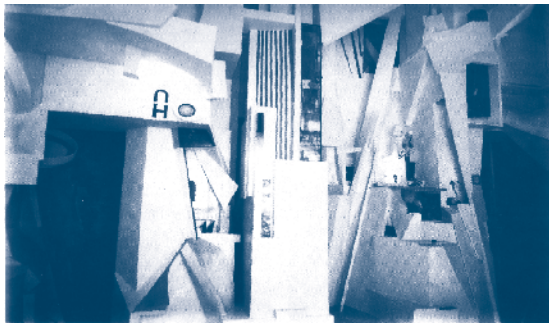
	Euro
Insalata mista gemischte Blattsalate der Saison mit Paprika, Tomaten, Oliven, Nüssen und Kernen, Balsamicodressing ⑦	**6,20**
auch als Beilagensalat	**4,40**

Möchten Sie Ihren Salat selbst marinieren, lassen Sie es uns wissen.

Insalata bell'ARTE gemischte Blattsalate mit Hähnchenbrust vom Grill, frischen Früchten und Pinienkernen, Balsamicodressing ⑦	**13,50**
Insalata con salmone gemischte Blattsalate der Saison mit Paprika, Tomaten, Oliven, Tranchen vom gegrillten Lachs, Balsamicodressing ⑦	**13,50**
Insalata di manzo gemischte Blattsalate mit Rinderrückenstreifen, Champignons, Roma-Tomaten und Frühlingslauch vom Grill, Kräuter-Joghurtdressing (entfällt bei laktosefrei)	**14,50**



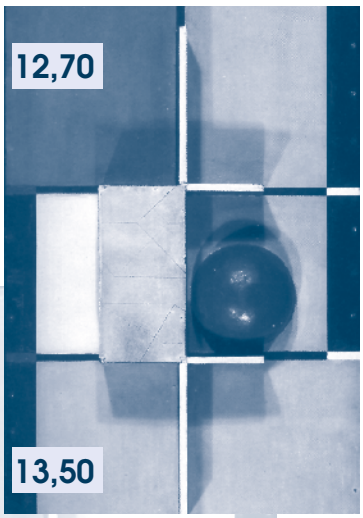
Kurt Schwitters 1887 - 1948



Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit gekennzeichnet.

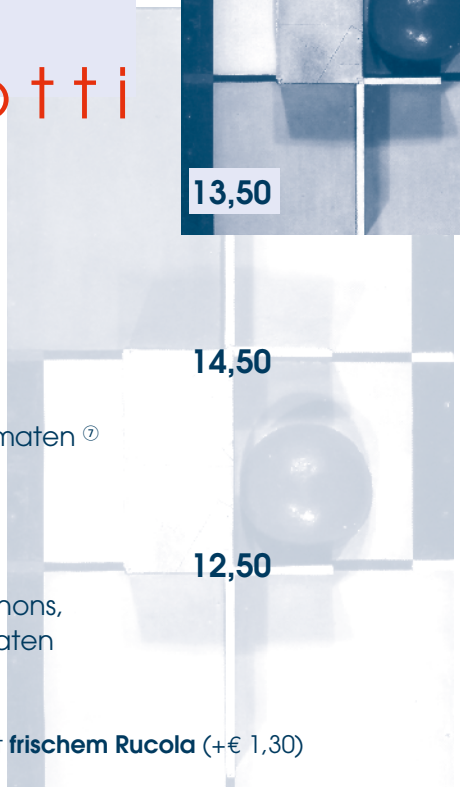
N u d e l n
Pasta

	Euro
Spirelli con verdure e ricotta* Spirelli (glutenfrei) mit frischen Zucchini, Champignons, Auberginen, Paprika, Tomaten und Ricottakäse (entfällt bei laktosefrei)	13,00
Spirelli al salmome con asparagus Spirelli (glutenfrei) mit Lachs und grünem Spargel in Orangenrahmsauce	15,00
Spirelli con manzo "pizzaiola"* Spirelli (glutenfrei) mit Rinderrückenstreifen, Kapern, Zwiebeln und Oliven⑤ in pikanter Tomatensauce	15,70
Spirelli Spinachi Spirelli (glutenfrei) mit frischem Blattspinat und Roma-Tomaten in Sesambuttersauce	12,70



R i s o t t o
Risotti

Risotto marinara e zafferano* Risotto mit Meeresfrüchten, Safran, grünem Spargel und frischen Tomaten	13,50
Risotto rosso di manzo* Risotto mit Rotwein, gebratenen Rinderrückenstreifen, getrockneten Tomaten ⑦ und Lauchzwiebeln	14,50
Risotto vegetaria* Risotto mit frischen Zucchini, Champignons, Auberginen, Paprika und frischen Tomaten	12,50



* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihre Pasta mit **frischem Rucola** (+€ 1,30)

Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter, wenn wir glutenfrei oder laktosefrei für Sie kochen sollen.
Beachten Sie bitte, dass in unserer Küche viele glutenhaltige und laktosehaltige Lebensmittel verarbeitet werden und die Gerichte Spuren von Gluten bzw. Laktose enthalten können.

Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit gekennzeichnet.

bell'ARTE

Fisch / Fleisch
Pesce/Carne

	Euro
Trota alla griglia Forelle vom Grill mit Kapern-Tomaten-Butter, gebackenen Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat ⑦	17,50
Pollo caprese Hähnchenbrust vom Grill mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Tomatensauce, gebackene Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat ⑦	18,50

Bitte beachten Sie die Gerichte auf der wechselnden Sonderkarte!

warme Getränke
Bevande calde

Espresso	2,20
Espresso, doppelt	3,20
Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,40
Kaffee, die große Tasse	2,70
Caffelatte, großer Milchkaffee	3,20
Tee Darjeeling, Earl Grey, Rooibos, Grüner Tee, Pfefferminz, Kamille, Maracuja-Orange	2,70
Heiße Schokolade mit Sahne	3,20

Kurt Schwitters 1887 - 1948

Collage ca. 1923-26

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Kaffeespezialitäten mit laktosefreier Milch. (+€ 0,20)

① mit Antioxidationsmittel, ② mit Farbstoff, ③ coffeinhaltig, ④ chininhaltig, ⑤ geschwärzt, ⑥ konserviert, ⑦ enthält Sulfite, ⑧ mit Süßungsmittel, ⑨ enthält eine Phenylalaninquelle

Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit gekennzeichnet.

bell'ARTE

Säfte

Succhi di frutta

		Euro
Apfelsaft	0,2 l	**2,80**
Apfelschorle	0,2 l	**2,60**
	0,4 l	**4,40**
Orangensaft	0,2 l	**3,20**
Tomatensaft	0,2 l	**3,20**
Kirschsaft	0,2 l	**3,20**
Traubensaft	0,2 l	**3,20**
Rhabarbersaft	0,2 l	**3,20**
Bananenfruchtsaftgetränk	0,2 l	**3,20**
Alle Säfte auch als Schorle	0,2 l	**2,80**
	0,4 l	**4,80**
Lütts Landlust Direktsaft-Schorle Holunderblüte, Johanna	0,33 l	**3,70**

alkoholfreie Getränke

Analcolici

BAD PYRMONTER Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,25 l	**2,70**
	0,75 l	**6,20**
Sanbittèr® ② der alkoholfreie Aperitif, pur		**3,70**
mit Orangensaft		**5,70**
Coca-Cola ②③		
Coca-Cola light ②③⑨		
Sprite, Fanta ②③	0,2 l	**2,80**
Spezi ①②③	0,4 l	**4,80**
BAD PYRMONTER		
Bitter Lemon ①④	0,25 l	**3,50**
Tonic Water ④	0,25 l	**3,50**
Ginger Ale ②	0,25 l	**3,50**

Offene Weine⑦ & Aperitif

Vini aperti & Aperitive

		Euro
weiß		
Pinot Grigio	0,2 l	**5,50**
Trentino	Fl. 0,75 l	**18,50**
Chardonnay	0,2 l	**6,00**
Venetien	Fl. 0,75 l	**19,50**
rosé		
Rosé	0,2 l	**5,50**
Italiano	Fl. 0,75 l	**18,50**
rot		
Merlot	0,2 l	**6,00**
Friaul	Fl. 0,75 l	**19,50**
Montepulciano	0,2 l	**5,50**
rosso, Toscana	Fl. 0,75 l	**18,50**
Weinschorle	0,2 l	**4,50**
Prosecco	0,1 l	**4,60**
Prosecco	0,75 l	**29,50**
Aperol Sprizz ②⑦ Prosecco mit Aperol und Soda	0,2 l	**6,90**
Hugo⑦	0,2 l	**6,90**

Bier

Birre

Gilde Ratskeller Premium Pils	0,3 l	**3,80**
	0,5 l	**5,40**
Alster	0,3 l	**3,80**
	0,5 l	**5,40**
Gilde free alkoholfrei	0,33 l	**3,80**
Franziskaner WEISSBIER hell/dunkel/ alkoholfrei	0,5 l	**5,40**
Vitamalz ②	0,33 l	**3,50**

① mit Antioxidationsmittel, ② mit Farbstoff, ③ coffeinhaltig, ④ chininhaltig, ⑤ geschwärzt, ⑥ konserviert, ⑦ enthält Sulfite, ⑧ mit Süßungsmittel, ⑨ enthält eine Phenylalaninquelle

Spirituosen
Spiriti

		Euro
Grappa 42%	2 cl	**3,50**
Grappa di Brunello 45%	2 cl	**5,50**
Martini 15% bianco, rosso②, dry②	5 cl	**4,20**
Sherry 15% dry, medium	5 cl	**4,20**
Aperol ② 11%	4 cl	**4,20**
Rosso Antico ② 17%	4 cl	**4,20**
Cynar ② **Soda** 16,5%	4 cl	**6,90**
Pernod ② 40%	4 cl	**4,20**
Campari ② **Soda** 25%	4 cl	**6,90**
Campari ② **Orange** 25%	4 cl	**6,90**
Sambuca 40%	2 cl	**3,50**
Amaretto 28%	2 cl	**3,50**
Bailey's 17%	2 cl	**3,50**
Fernet Branca 42%	2 cl	**3,50**
Ramazotti 30%	2 cl	**3,50**
Averna 32%	2 cl	**3,50**
Limoncello ② 32%	2 cl	**3,50**
Vecchia Romagna 40%	2 cl	**3,50**
Remy Martin 40% Cognac	2 cl	**5,00**
Jim Beam 40% Bourbon Whiskey	4 cl	**5,50**
Gin Tonic ④ 40% Bombay Sapphire	4 cl	**7,50**
Wodka Lemon ①④ 40%	4 cl	**7,50**
Bacardi Cola ①②③⑨ 37,5%	4 cl	**7,50**

Flaschenweine ⑦
Fl. 0,75l
Vini in bottiglia

	Euro
bianco weiß	
Bianco di Custoza DOC Casal Busol, Venetien	**24,50**
Gavi DOCG Cascine dell Aureliana, Piemont	**27,50**
Lugana DOC Catulliano Pratello, Lombardei	**28,50**
Grillo DOC Trovati, Feudo Arancio, Sizilien	**29,50**
Pinot Grigio Riserva DOC Mezzacorona, Trentino	**32,50**
Vernaccia di San Gimignano DOC Teruzzi & Puthod, Toscana	**34,50**
Gavi di Gavi DOC Masseria dei carmelitani, Piemont	**36,50**
rose rosé	
Rosato Aglianico Ador IGP Venosa, Basilikata	**28,50**
rosso rot	
Barbera D'Asti DOC San Nicolao, Piemont	**25,50**
Shiraz DOC Cantina Paladin, Venetien	**27,50**
Chianti Classico DOCG Le Corti, Toscana	**29,50**
Rosso di Montepulciano DOC Poliziano, Toscana	**32,50**
Nebbiolo Langhe DOC Monchiero Carbone, Piemont	**33,50**
Sassella „Le Tense" DOC Nino Negri, Lombardei	**34,50**
Barolo Paesi Tuoi DOC Terre da Vino, Piemont	**46,50**
Amarone Classico DOC Tenuta Sant' Antonio, Venetien	**48,50**

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.