

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!

Ruth Stöver
und das 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.

V o r s p e i s e n

Antipasti

| | Euro |
|--|-------|
|  Bruschetta originale geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum | 6,90 |
|  Rucola e mozzarella con pomodori Mozzarella mit frischen Tomaten auf Rucolasalat, mit Basilikum und Olivenöl mariniert | 12,80 |
| Carpaccio di manzo „classico“* rohe Rindfleischscheiben mit feinen Champignons, gehobeltem Parmesan, frischem Rucola, Zitrone und Olivenöl | 14,50 |
|  Vitello tonnato Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce [Ⓟ] und Kapern | 14,90 |
|  Gratinierter Ziegenkäse mit warmen Roma-Tomaten, Kräutern und Honig an mariniertem [Ⓟ] Rucolasalat | 14,90 |
| Pizzabrot immer passend zur Vorspeise | 5,40 |

* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihre Vorspeise mit **frischem Rucola** (+€ 1,50)



Kurt Schwitters 1887 - 1948



S u p p e

Zuppe

| | |
|---|------|
|  Crema di pomodoro Tomatencrèmesuppe | 6,50 |
| Zuppa di pesce Sorrento Fischsuppe mit frischem Fisch und Meeresfrüchten | 9,50 |

Merzbild
1926

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.

S a l a t e

Insalate

Euro



Insalata mista

gemischte Blattsalate der Saison mit Paprika, Tomaten, Oliven, Nüssen und Kernen, Balsamicodressing ^⑦

auch als Beilagensalat

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

Insalata con salmone

gemischte Blattsalate der Saison mit Paprika, Tomaten, Oliven, Tranchen vom gegrillten Lachs, Balsamicodressing ^⑦

Insalata di manzo

gemischte Blattsalate mit Rinderrückenstreifen, Champignons, Roma-Tomaten und Frühlingslauch vom Grill, Kräuter-Joghurtdressing

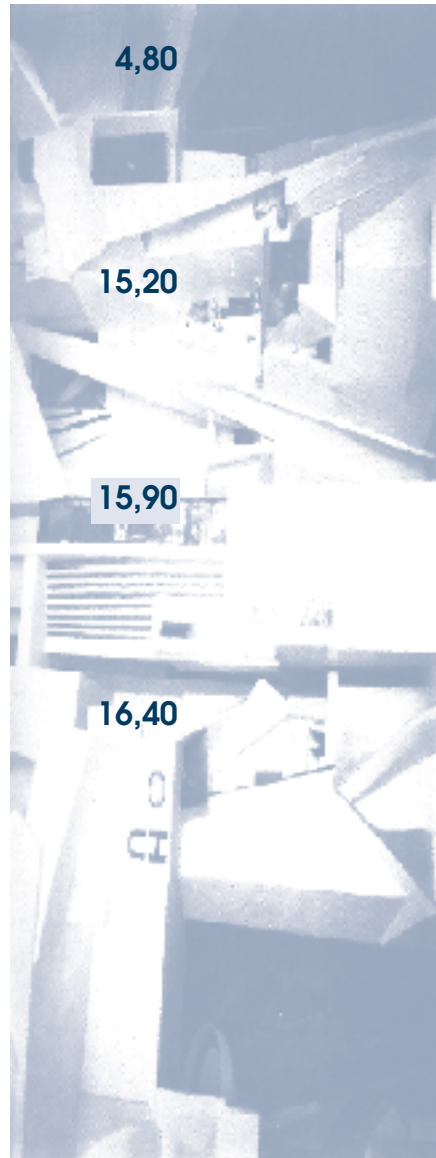
6,70

4,80

15,20

15,90

16,40



Kurt Schwitters 1887 - 1948

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.

N u d e l n

Pasta

Euro



Penne con verdure e ricotta*

13,90

Pennnudeln mit frischen Zucchini, Champignons, Auberginen, Paprika, Tomaten und Ricottakäse

Penne al salmome con asparagus

15,80

Pennnudeln mit Lachs und grünem Spargel in Orangenrahmsauce

Penne con manzo "pizzaiola"*

16,20

Pennnudeln mit Rinderrückenstreifen, Kapern, Zwiebeln und Oliven[®] in pikanter Tomatensauce



Ravioli al pomodori secchi

14,30

Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten[®] und Ziegenkäse, mit zerlassener Butter, Pinienkernen und Rucola



Gnocchi Spinachi

Gnocchi mit frischem Blattspinat und Roma-Tomaten in Sesambuttersauce



Wir können für Sie auf Wunsch auch fast alle Pastagerichte mit glutenfreien Mais-Reis-Spirelli zubereiten. Bitte sprechen Sie uns an. Aufpreis je 1,50 €.

R i s o t t o

Risotti

Risotto marinara e zafferano*

15,50

Risotto mit Meeresfrüchten, Safran, grünem Spargel und frischen Tomaten

Risotto rosso di manzo*

16,50

Risotto mit Rotwein, gebratenen Rinderrückenstreifen, getrockneten Tomaten[®] und Lauchzwiebeln



Risotto vegetariana*

14,50

Risotto mit frischen Zucchini, Champignons, Auberginen, Paprika und frischen Tomaten

* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihre Pasta mit **frischem Rucola** (+€ 1,50)

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.

Kurt
Schwitters
1887 - 1948



Merzbild 1924

P i z z a

Pizze

Euro

Pizzabrot

auch passend zur Vorspeise

5,40



Pizza Relief*

Tomatensauce, Roma-Tomaten und Mozzarella

11,50

Pizza Anna Blume

gekochter Schinken^{①⑥} und frische Ananas, Tomatensauce, Mozzarella

13,00



Pizza Picasso*

Artischocken, Kapern, Paprika und Schafskäse, Tomatensauce

13,00

Pizza Museo

Salami, Schinken^{①⑥} und Champignons, Tomatensauce, Mozzarella

13,00

Pizza Salmone*

Lachs, Spinat, Tomaten und Mozzarella

14,00

* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihre Pizza mit **frischem Rucola** (+€ 1,50)

F i s c h / F l e i s c h

Pesce/Carne

Trota alla griglia

Forelle vom Grill mit Kapern-Tomaten-Butter, gebackenen Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat^⑦

21,50

Pollo caprese

Hähnchenbrust vom Grill mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Tomatensauce, gebackene Rosmarinkartoffeln und gemischter Salat^⑦

22,50

Bitte beachten Sie die Gerichte auf der wechselnden Sonderkarte!

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.

D e s s e r t

Dessert

Tiramisu^③

hausgemacht

„Arabisches Café“

eine Kugel Vanille Eis in einem doppelten Espresso^③ „100% Arabica“, Sahnehaube

Tartufo

Schokoladeneis mit weißem Kern

Cassata^②

typische italienische Eisspezialität mit kandierten Früchten

Unsere Eissorten

Vanille, Schokolade, Walnuss, Stracciatella, Zitrone, Espresso Krokant, Erdbeer, Amarena Cream, Passionsfrucht, Pistazie, Himbeer-Sahnemousse

Unsere Kuchenauswahl finden Sie in der Kuchvitrine

Portion Sahne

Euro

7,20

6,10

6,20

6,20

je Kugel 2,70

1,00

w a r m e G e t r ä n k e

Bevande calde

Espresso

Espresso, doppelt

Cappuccino

Latte Macchiato

Kaffee, die große Tasse

Caffelatte, großer Milchkaffee

Tee

Darjeeling, Earl Grey, Rooibos, Grüner Tee, Pfefferminz, Kamille, Maracuja-Orange

TEE SEEGER

Heiße Schokolade mit Sahne

2,70

3,60

3,50

3,90

3,20

3,80

3,20

3,60

Kurt

Schwitters

1887 - 1948

Mz 1926

liegendes emm

Alle Bilder
Kurt Schwitters
© VG Bild-Kunst
Bonn 1997
Kartengestaltung
Thomas Mahr 10/97
Stand 03/2022



Auf Wunsch erhalten Sie unsere Kaffeespezialitäten mit laktosefreier Milch. (+€ 0,30)

Succhi di frutta

Euro

| | | |
|--------------------------|-------|------|
| Apfelschorle | 0,2 l | 2,90 |
| | 0,4 l | 4,80 |
| Apfelsaft | 0,2 l | 3,60 |
| Orangensaft | 0,2 l | 3,60 |
| Tomatensaft | 0,2 l | 3,60 |
| Kirschsaff | 0,2 l | 3,60 |
| Traubensaft | 0,2 l | 3,60 |
| Rhabarbersaft | 0,2 l | 3,60 |
| Bananenfruchtsaftgetränk | 0,2 l | 3,60 |

Alle Säfte auch als Schorle

| | | |
|--|-------|------|
| | 0,2 l | 3,20 |
| | 0,4 l | 5,20 |

| | | |
|--|--------|------|
|  Lütt's Direktsaft-Schorle Landlust <i>Kolumbusthron, Johanna</i> | 0,33 l | 4,20 |
|--|--------|------|


alkoholfreie Getränke

Analcolici

| | | |
|--|--------|------|
|  PYRMONTER | 0,25 l | 3,10 |
| Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure | 0,75 l | 6,50 |

| | | |
|--|--|--------------|
| Sanbittè ^② | | |
| der alkoholfreie Aperitif, pur mit Orangensaft | | 3,90 6,20 |

| | | |
|--|-------|------|
|  Coca-Cola ^{②③} | | |
| Coca-Cola light ^{②③⑨} | | |
|  Sprite. Fanta ^{②③} | 0,2 l | 3,00 |
| Spezi ^{①②③} | 0,4 l | 5,30 |

| | | |
|--|--------|------|
|  PYRMONTER | | |
| Bitter Lemon ^{①④} | 0,25 l | 3,90 |
| Tonic Water ^④ | 0,25 l | 3,90 |
| Ginger Ale ^② | 0,25 l | 3,90 |

Vini aperti & Aperitive

Euro

| | | |
|---------------------|------------|-------|
| <i>weiß</i> | | |
| Pinot Grigio | 0,2 l | 7,50 |
| Trentino | Fl. 0,75 l | 20,50 |
| Chardonnay | 0,2 l | 7,50 |
| Venetien | Fl. 0,75 l | 20,50 |
| Trebbiano | 0,2 l | 8,20 |
| Abruzzen | Fl. 0,75 l | 22,50 |

rosé

| | | |
|-------------|------------|-------|
| Rosé | 0,2 l | 7,20 |
| Italiano | Fl. 0,75 l | 19,50 |

rot

| | | |
|----------------------|------------|-------|
| Merlot | 0,2 l | 7,50 |
| Friaul | Fl. 0,75 l | 20,50 |
| Montepulciano | 0,2 l | 7,20 |
| rosso, Toscana | Fl. 0,75 l | 20,50 |
| Primitivo | 0,2 l | 8,50 |
| Apulien | Fl. 0,75 l | 23,50 |

| | | |
|--------------------|-------|------|
| Weinschorle | 0,2 l | 5,40 |
|--------------------|-------|------|

| | | |
|-----------------|--------|-------|
| Prosecco | 0,1 l | 5,20 |
| Prosecco | 0,75 l | 32,50 |

| | | |
|------------------------------------|-------|------|
| Aperol Sprizz ^{②⑦} | 0,2 l | 7,50 |
| Prosecco mit Aperol und Soda | | |

| | | |
|--------------------------|-------|------|
| Hugo ^⑦ | 0,2 l | 7,50 |
|--------------------------|-------|------|

B i e r

Birre

| | | |
|--|-------|------|
|  Gilde Ratskeller | 0,3 l | 4,20 |
| <i>Premium Pils</i> | 0,5 l | 5,70 |
| Alster | 0,3 l | 4,20 |
| | 0,5 l | 5,70 |

| | | |
|-------------------|--------|------|
| Gilde free | | |
| alkoholfrei | 0,33 l | 4,20 |

| | | |
|-------------------------|-------|------|
| Franziskaner | | |
| WEISSBIER | | |
| hell/dunkel/alkoholfrei | 0,5 l | 5,70 |

| | | |
|---|--------|------|
|  Vitamalz ^② | 0,33 l | 3,70 |
|---|--------|------|

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

S p i r i t u o s e n

S p i r i t i

| | | Euro |
|---|------|-------------|
| Grappa 42% | 2 cl | 3,50 |
| Grappa di Brunello 45% | 2 cl | 5,50 |
| Martini 15% bianco, rosso ² , dry ² | 5 cl | 4,20 |
| Sherry 15% dry, medium | 5 cl | 4,20 |
| Aperol² 11% | 4 cl | 4,20 |
| Cynar² Soda 16,5% | 4 cl | 6,90 |
| Pernod² 40% | 4 cl | 4,20 |
| Campari² Soda 25% | 4 cl | 6,90 |
| Campari² 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 |
| Limoncello² 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 Tonic⁴ 40% Bombay Sapphire | 4 cl | 7,50 |
| Wodka Lemon¹⁴ 40% | 4 cl | 7,50 |
| Bacardi Cola¹²³⁹ 37,5% | 4 cl | 7,50 |

F l a s c h e n w e i n e ⁷

Fl. 0,75l

V i n i i n b o t t i g l i a

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

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.