



## 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**  
Pistor, **Rothenburg**  
Sapore Fresco, **Quartino**  
Rapelli, **Stabio**  
Granarolo, **Bioggio**  
Froneri, **Svizzera**

Matasci Vino, **Tenero**  
Chiodi Vini, **Ascona**  
Fratelli Romerio, **Locarno**  
Feldschlösschen, **Svizzera**  
Chicco d'Oro, **Balerna**

### PROVENIENZA

Herkunft

**MANZO** | Rindfleisch | **SVIZZERA**  
**VITELLO** | Kalbfleisch | **SVIZZERA**  
**MAIALE** | Schweinefleisch | **SVIZZERA**  
**POLLO** | Hühnerfleisch | **SVIZZERA**  
**SALUMI e INSACCATI** | Charcuterie | **TICINO**  
**PERSICO** | Egli | **ESTONIA FAO 05**  
**ORATA** | Goldbrasse | **MAR MEDITERRANEO FAO 37**  
**BOCCE PER PIZZA** | Pizzateig | **FATTE IN CASA** | Hausgemacht  
**PASTA** | Pasta | **ITALIA**  
**PANE & PASTICCERIA** | Brot & Gebäck | **SVIZZERA**






## ANTIPASTI

### Vorspeisen

<b>Antipasto di Verdure — Pomodori secchi, Melanzane, Peperoni, Carciofi, Olive</b> 	<b>15.00</b>
Getrocknetes Gemüse im Öl — Tomaten, Auberginen, Peperoni, Artischocken, Oliven	
<b>Bruschetta al Pomodoro con Aglio e Basilico</b> 	<b>9.50</b>
Geröstetes Brot belegt mit Tomatenwürfel, Knoblauch und Basilikum	
<b>Bruschetta al formaggio fresco della Valle Maggia (Büscion)</b> 	<b>12.50</b>
Geröstetes Brot belegt mit Frischkäse aus dem Maggiatal	
<b>Bruschetta con Roastbeef di Manzo</b>	<b>14.50</b>
Geröstetes Brot belegt mit Roastbeef	
<b>Bruschette miste (Pomodoro, formaggio fresco, Roastbeef)</b>	<b>17.50</b>
Gemischte geröstete Brote (Tomatenwürfel, Frischkäse, Roastbeef)	
<b>Piatto Ticinese — Salame, Prosciutto crudo, Formaggella, Formaggio Büscion, Olive</b>	<b>22.50</b>
Tessiner-Plättli — Salami, Rohschinken, Formaggella, Büscion Frischkäse, Oliven	

## INSALATE

### Salate

<b>Insalata Verde</b> 	<b>8.50</b>	
Grüner Salat		
<b>Insalata Mista</b> 	<b>10.50</b>	
Gemischter Salat		
<b>Caprese — Mozzarella di bufala, Pomodori e Basilico</b>	<b>12.50   17.50</b>	
Caprese — Büffel-Mozzarella, Tomaten und Basilikum		
<b>Insalatona con</b>	<b>Frittura di Pesce persico in pastella</b>	<b>28.50</b>
Grosser Salat mit	Eglifilet-Knusperli	
	<b>Falafel alla barbabetola</b> 	<b>26.50</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>16.00</b>
Tomatensauce und Basilikum	
<b>Penne all'arrabbiata</b> 	<b>17.00</b>
Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncini	
<b>Spaghetti Aglio e Olio, Peperoncino</b> 	<b>17.00</b>
Knoblauch, Öl und Peperoncini	
<b>Spaghetti alla carbonara</b>	<b>22.50</b>
<b>Pancetta, Uova, , Panna, Grana Padano</b>	
Speck, Ei, Rahm, Grana Padano	
<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-Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Sommer-Trüffel	
<b>Lasagna alla Bolognese</b>	<b>22.50</b>
Lasagne mit Bolognese Sauce	
<b>Gnocchi al Gorgonzola e noci</b> 	<b>20.50</b>
<b>Gorgonzola e noci</b>	
Gorgonzola und Baumnüsse	
<b>Ravioli Stracotto e Barolo al burro e salvia</b>	<b>23.50</b>
Ravioli gefüllt mit Rinderbraten geschmort in Barolo an Salbeibutter	
<b>Ravioli Ricotta e Spinaci al burro e Salvia</b> 	<b>19.50</b>
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter	



## PIZZE – LE CLASSICHE

### Pizza – die Klassischen

<b>Marinara</b>  <b>Pomodoro, Olio d'oliva, Olio all'aglio, Basilico</b> Tomaten, Olivenöl, Knoblauchöl, Basilikum	<b>14.00</b>
<b>Margherita</b>  <b>Pomodoro, Fior di latte, Basilico</b> Tomaten, Fior di latte, Basilikum	<b>15.00</b>
<b>Napoli</b> <b>Pomodoro, Fior di latte, Acciughe, Capperi, Olive, Basilico</b> Tomaten, Fior di latte, Sardellen, Kapern, Oliven, Basilikum	<b>21.50</b>
<b>Bufalina</b>  <b>Pomodoro, Mozzarella di bufala, Basilico</b> Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum	<b>21.00</b>
<b>Hawaii</b> <b>Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto, Ananas</b> Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken, Ananas	<b>20.00</b>
<b>Prosciutto</b> <b>Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto</b> Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken	<b>19.00</b>
<b>Salame</b> <b>Pomodoro, Fior di latte, Salame dolce</b> Tomaten, Fior di latte, Salami	<b>20.00</b>
<b>Prosciutto e Funghi</b> <b>Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto, Champignon</b> Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken, Champignons	<b>20.00</b>
<b>Quattro Formaggi (Bianca I Weiss)</b>  <b>Fior di latte, Formaggella, Grana Padano, Gorgonzola</b> Fior di latte, Formaggella, Grana Padano, Gorgonzola	<b>21.00</b>
<b>Diavola</b> <b>Pomodoro, Fior di latte, Salame piccante</b> Tomaten, Fior di latte, scharfe Salami	<b>20.00</b>
<b>Verdure</b>  <b>Pomodoro, Fior di Latte, Peperoni, Melanzane, Broccoli, Spinaci, Olive, Basilico</b> Tomaten, Fior di Latte, Paperoni, Auberginen, Broccoli, Spinat, Oliven, Basilikum	<b>24.50</b>
<b>Capricciosa</b> <b>Pomodoro, Fior di latte, Olive, Prosciutto cotto, Peperoni, Capperi, Carciofi, Champignon</b> Tomaten, Fior di latte, Oliven, Hinterschinken, Peperoni, Kapern, Artischocken und Champignons	<b>23.50</b>
<b>La vostra Pizza senza glutine</b> Ihre Pizza glutenfrei	<b>più 2.50</b> plus 2.50



## PIZZE – LE NOSTRANE

### Pizza – die Lokalen

<b>Prosciutto Crudo</b> Pomodoro, Fior di latte – A crudo: Rucola, Pomodorini, Prosciutto Crudo Tomaten, Fior di latte – nach dem Backen: Rucola, Cherytomaten, Rohschinken	<b>24.00</b>
<b>Luganighetta</b> Pomodoro, Fior di latte, Luganighetta, Ricotta, Mascarpone, Datterini, Broccoli, Pepe della Valle Maggia Tomaten, Fior di latte, Luganighetta, Ricotta, Mascarpone, Datteltomaten, Broccoli, Maggiapfeffer	<b>25.00</b>
<b>Bianca Ticino</b> Formaggella, Fior di Latte, Patate, Rosmarino, Cipolla, Pancetta, Pepe della Valle Maggia Formaggella, Fior di Latte, Kartoffeln, Rosmarin, Zwiebeln, Speck, Maggiapfeffer	<b>22.50</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>24.50</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, Cherytomaten, Rucola, Rohschinken, Grana Padano, Basilikum, Sommer-Trüffel	<b>29.00</b>
<b>Cipolle e Gorgonzola</b> ✓ Pomodoro, Fior di latte, Gorgonzola, Cipolla Rossa - Dopo il Forno: Mozzarella di Bufala Tomaten, Fior di latte, Gorgonzola, rote Zwiebeln - Nach dem Backen: Büffel-Mozzarella	<b>23.50</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>23.00</b>
<b>Biancaneve (Bianca I Weiss)</b> ✓ Fior di Latte, Ricotta e Mascarpone Dopo il Forno: Mozzarella di Bufala, Grana Padano, Pepe della Valle Maggia, Basilico Fior di Latte, Ricotta, Mascarpone - Nach dem Backen: Büffel-Mozzarella, Grana Padano, Maggiapfeffer, Basilikum	<b>22.00</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>27.00</b>
<b>Joppolo (Bianca I Weiss)</b> ✓ Fior di Latte, Pomodorini, Origano, Basilico – A crudo: Grana Padano, Rucola Fior di latte, Cherytomaten, Oregano, Basilikum – nach dem Backen: Grana Padano, Rucola	<b>21.00</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>44.00</b>
<b>Cordon bleu di maiale</b> servito con Patatine fritte Codon Bleu vom Schwein, dazu Pommes frites	<b>36.00</b>
<b>Roastbeef di Manzo servito con patatine fritte</b> Kalt aufgeschnittenes Roastbeef serviert mit Pommes frites	<b>26.00</b>
<b>Frittura di Pesce</b> Filetti di Pesce Persico in pastella, Salsa Tartara, serviti con Patatine fritte Eglifiletknusperli, Tartarsauce, dazu Pommes frites	<b>28.50</b>
<b>Filetti di Orata al Forno</b> Pomodori, Capperi, Olive, Vino bianco e Patate lesse Goldbrassenfilet aus dem Ofen mit Weisswein, Tomaten, Kapern, Oliven und Salzkartoffeln	<b>32.00</b>
<b>Contorno extra: Verdure   Pasta   Patate lesse   Patate fritte</b> Extra Beilagen: Gemüse   Teigwaren   Salzkartoffeln   Pommes frites	<b>più 3.00 plus 3.00</b>

## 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>13.00</b>
<b>Frittura di Pesce Persico, Patatine fritte, 1 Pallina di gelato</b> Eglifiletknusperli, Pommes frites, 1 Kugel Glace	<b>15.00</b>
<b>Penne, Pomodoro o burro, 1 Pallina di gelato</b> Penne, Tomaten oder Butter, 1 Kugel Glace	<b>12.00</b>
<b>Pizza Margherita o Prosciutto, 1 Pallina di gelato</b> Pizza Margherita oder mit Schinken, 1 Kugel Glace	<b>12.00</b>



## DOLCI

### Desserts

<b>Punto e basta</b> ✓ 1 Cucchiaino di Tiramisù con il Caffè 1 Löffel Tiramisu zum Kaffee	6.00
<b>Caffè affogato</b> ✓ più Panna   plus Rahm	6.50 1.00
<b>Gelato alla Noce con Nocino</b> ✓ Walnussglace mit Nocino	9.00
<b>Sorbetto al Limone con Limoncello</b> ✓ Zitronensorbet mit Limoncello	9.00
<b>Torta al Cioccolato tiepida</b> ✓ Lauwarmer Schokoladenkuchen con Gelato alla Vaniglia I mit Vanilleglace	9.50 12.50
<b>Panna cotta alla Farina Bona con salsa ai Lamponi</b> ✓ Farina Bona Panna Cotta mit Himbeersauce	8.50
<b>Tiramisù</b>	10.50

## GELATI E SORBETTI

### Glace und Sorbets

<b>Vaniglia, Cioccolato, Noci, Fragola, Caffè, Pistacchio, Stracciatella, Caramelita</b> ✓ Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Kaffee, Pistazie, Stracciatella, Karamell	
<b>Limone, Mango</b> ✓ Zitrone, Mango	
<b>1 Pallina</b>   1 Kugel più Panna   plus Rahm	3.50 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 8,1 % inclusa Preise in CHF inkl. 8,1 % MWST

Vegetarisch 

Vegan 