



B E L G A U

Ristorante

in famiglia dal 1976

Buon appetito

Guten Appetit - Enjoy your meal - Bon appétit

Avviso ai Signori clienti:

Vi informiamo che i nostri piatti sono preparati al momento con ingredienti freschi di stagione. Vi preghiamo di considerare che, durante le ore di maggiore affluenza, potrebbero verificarsi lievi attese. In caso di indisponibilità di prodotti freschi, utilizzeremo congelati di alta qualità. Vi ringraziamo per la vostra comprensione e collaborazione nel seguire il menù.

Sehr geehrte Kunden:

wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Gerichte frisch und mit saisonalen Zutaten zubereitet werden. Wir bitten um Ihr Verständnis, falls es während der Stoßzeiten zu leichten Wartezeiten kommen sollte. Sollten frische Produkte nicht verfügbar sein, verwenden wir tiefgekühlte Produkte von hoher Qualität. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und Ihre Mithilfe bei der Wahl aus unserer Speisekarte.

Notice to our Valued Customers:

Please be advised that our dishes are freshly prepared with seasonal ingredients. Kindly note that slight delays may occur during peak hours. In the event that fresh products are unavailable, we will use high-quality frozen alternatives. Thank you for your understanding and for making your selection from our menu.

Avis aux gentils clients:

Nous vous informons que nos plats sont préparés sur commande avec des ingrédients frais et de saison. Nous vous prions de bien vouloir noter que de légers délais peuvent survenir durant les heures d'affluence. En cas d'indisponibilité de produits frais, nous utiliserons des produits surgelés de haute qualité. Nous vous remercions de votre compréhension et de votre coopération en en faisant votre choix sur notre carte.

COPERTO € 3,00

Ogni aggiunta e/o variazione: da € 0,50 a € 3,00

Gedeck: 3,00 €. Jede Ergänzung und/oder Abweichung: von 0,50 € bis 3,00

Service Charge: € 3.00. Each addition and/or variation: from € 0.50 to € 3.00 €

Couvert: € 3,00. Chaque ajout et/ou modification: de € 0,50 à € 3,00

ANTIPASTI

Vorspeisen • Starters • Hors d'Oeuvre

Prosciutto e melone € 18,00

Roher Schinken und Melone

Raw ham and melon

Jambon de Parme et melon

Prosciutto crudo San Daniele 24 mesi € 24,00

San Daniele Rohschinken 24 Monate

San Daniele raw ham 24 months

Jambon cru San Daniele 24 mois

Caprese ⁽⁷⁾ € 14,00

Tomatensalat und Mozzarella 200g

Caprese Salad (sliced mozzarella and tomatoes)

Tomates et Mozzarella

ANTIPASTI DI PESCE

Fisch Vorspeisen • Fish starters • Hors d'oeuvre poissons

Antipasto Belgau ^(2, 4, 9, 12, 14) € 35,00

Cozze in rosso, capasanta, canestrelli, mazzancolla, cicala di mare (canocia), alici marinate, sarde “in Saor”, baccalà mantecato, insalata di pesce, gamberi con cipolla di Tropea

Gemischten Fisch Vorspeise des Hauses: Miesmuscheln in Tomatensauce, Jakobsmuschel, Kleine Pilgermuscheln, Geißelgarnele, Fangschreckenkrebs, marinierte Sardellen, Sardinen “in Saor”, cremiger Stockfisch, Fischsalat, Garnelen mit Tropea-Zwiebeln

Mixed fish platter of the house: Mussels in tomato sauce, Scallop, Small Scallops, Prawn, Mantis Shrimp, marinated Anchovies, Sardines “in Saor”, creamy Salt Cod, Fish Salad, Prawns with Tropea Onion

Apéritif de poisson mélangé de la maison: Moules à la sauce tomate, Coquille Saint-Jacques, Pétoncles, Demoiselle, Cigale de Mer, Anchois Marinés, Sardines “à Saor”, Brandade de Morue, Salade de Poisson, Crevettes à l'Oignon de Tropea

Antipasto “Cuore del mare” ^(2, 12, 14) € 30,00

2 capesante, gamberi alla catalana, 4 canestrelli, 2 cicale di mare (canocie), cappelunghe San Vorspeise “Herz des Meeres”: 2 Jakobsmuscheln, katalanische Garnelen, 4 Kleine Pilgermuscheln, 2 Fangschreckenkrebs, lange Messermuscheln

“Heart of the sea” appetizer: 2 scallops, Catalan prawns, 4 small scallops, 2 mantis shrimps, razor clams

Apéritif “Cœur de mer”: 2 coquilles Saint-Jacques, crevettes catalanes, 4 pétoncles, 2 cigales de mer, couteaux

Antipasto Caldo ^(2, 12, 14) € 28,00

2 capesante, 5 canestrelli, cappelunghe

Warmer Fischsteller: 2 Jakobsmuscheln, 5 Kleine Pilgermuscheln, Schwertmuscheln

Hot Seafood Appetizer: 2 Scallops, 5 Small Scallops, Razor

Clams Assortiment de Fruits de Mer Chaud: 2 Coquilles Saint-Jacques, 5 Pétoncles, Couteaux

Acciughe del mar Cantabrico 50g ^(4, 7) € 20,00

con burrata da 100g e pomodorini secchi

Sardellen aus dem Kantabrischen Meer (50 g) mit (100g) Burrata und getrockneten Tomaten

Anchovies from the Cantabrian Sea (50 g) with (100g) burrata and dried tomatoes

Anchois de la mer Cantabrique (50 g) avec (100g) de burrata et tomates séchées

Tartare di tonno ⁽⁴⁾ € 25,00

Thunfisch-Tatar - Tuna tartare - Tartare de thon

Scampi crudi ⁽²⁾ € 25,00

Rohe Kaisergranat - Raw Langoustines - Langoustines crues

Alici marinate ⁽⁴⁾ € 13,00

Marinierte Sardellen - Marinated anchovies - Anchois marinés

Tris Marinato e “in Saor” ^(2, 4) € 28,00

Code di mazzancolle “in Saor”, orata marinata, salmone marinato

Garnelenschwänze “in Saor”, marinierte Goldbrasse, mariniertes Lachs

Prawn tails “in Saor”, marinated sea bream, marinated salmon

Queues de crevettes “à Saor”, dorade marinée, saumon mariné

Sarde “in Saor” ⁽⁴⁾ € 15,00

Sardinen “in Saor” - Sardines “in Saor” - Sardines “à Saor”

Gamberi “in Saor” con Cipolla di Tropea ⁽⁴⁾ € 22,00

Garnelen “in Saor” mit Tropea Zwiebel

Prawns “in Saor” with Tropea Onion

Gambas “à Saor” à l’Oignon de Tropea

Antipasto alla Catalana ^(2, 4) € 24,00

Polpo, gamberi, seppie, cipolla di Tropea, Pomodorini

Katalanische Vorspeise: Oktopus, Garnelen, Sepia, Tropea-Zwiebel, Cherrytomaten

Catalan appetizer: Octopus, prawns, cuttlefish, Tropea onion, Cherry tomatoes

Apéritif Catalan: Poulpe, Gambas, Seiche, Oignon Tropea, Tomates Cerises

Insalata di pesce ^(2, 14) € 22,00

Fischsalat - Fish salad - Salade de poisson

Insalata di piovra con patate lesse ⁽⁴⁾ € 22,00

Oktopussalat mit Salzkartoffeln

Octopus salad with boiled potatoes

Salade de poulpe aux pommes de terre cuites à l’eau

Baccalà Mantecato ^(4, 7) € 20,00

Cremiger Stockfisch - Creamy Salt Cod - Brandade de Morue

Pepata di Cozze al Pomodoro ⁽¹⁴⁾ € 16,00

Miesmuscheln in Tomatensauce und Pfeffer

Peppered Mussels with Tomato sauce

Moules Poivrées à la sauce Tomate

Cozze in bianco ⁽¹⁴⁾ € 15,00

Miesmuscheln in Weißweinsauce

Mussels sautéed in white wine

Moules sautées au vin blanc

Vongole saltate in bianco ⁽¹⁴⁾ € 15,00

Venusmuscheln in Weißweinsauce

Clams sautéed in white wine

Palourdes sautées au vin blanc

Cozze e Vongole saltate in bianco ⁽¹⁴⁾ € 16,00

Venusmuscheln und Miesmuscheln in Weißweinsauce

Clams and Mussels sautéed in white wine

Palourdes et Moules sautées au vin blanc

PRIMI PIATTI

Erste Gerichte • First Courses • Entrées

Lasagna ^(1, 3, 7, 9) € 16,00

Gnocchi ai fiori di zucca “fatti in casa” ^(1, 3, 7) € 22,00

Hausgemachte Kartoffelknödel mit Zucchini-Blüten

Homemade potato gnocchi with zucchini flowers

Gnocchi faits maison aux fleurs de courgettes

Gnocchi pomodoro o ragù “fatti in casa” ^(1, 3, 7) € 20,00

Hausgemachte Kartoffelknödel mit Tomatensoße oder Fleischsoße

Homemade potato gnocchi with tomato sauce or meat sauce

Gnocchi faits maison à la sauce tomate ou à la sauce ragù

Spaghetti all’Amatriciana ⁽¹⁾ € 18,00

Spaghetti mit Tomatensauce und geröstetem Guanciale

Spaghetti with tomato sauce and cured pork cheek

Spaghetti à la sauce tomate et guanciale

Spaghetti Carbonara ^(1, 3, 7) € 16,00

Spaghetti mit Ei und geröstetem Guanciale

Spaghetti with eggs and cured pork cheek

Spaghetti à la carbonara (oeufs et guanciale)

PRIMI PIATTI DI PESCE

Erste Gerichte Fisch • First Courses Fish • Entrées de Poissons

Paccheri Burrata, Gambero Mazara del Vallo crudo e pomodorini ^(1, 2, 7) € 23,00

Paccheri mit Burrata, rohen Mazara del Vallo Garnelen und Kirschtomaten

Paccheri with Burrata, raw Mazara del Vallo Shrimp, and cherry tomatoes

Paccheri à la Burrata, Gambas crues de Mazara del Vallo et tomates cerises

Spaghetti “alla Busera” Gamberi e Scampi ^(1, 2) € 24,00

Spaghetti mit Scampi und Garnelen

Spaghetti with prawns and scampi

Spaghetti avec crevettes et langoustines

Spaghetti con Mazzancolle ^(1, 2) € 22,00

Spaghetti mit Mazzancolle (Geißelgarnelen)

Spaghetti with tiger prawns

Spaghetti aux gambas

Spaghetti alle Vongole in bianco ^(1, 14) € 20,00

Spaghetti mit Venusmuscheln in Weißweinsauce

Spaghetti with clams, white wine sauce

Spaghetti avec palourdes, vin blanc et persil

Spaghetti allo Scoglio in bianco ^(1, 2, 14) € 22,00

Spaghetti mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Tintenfisch in Weißweinsauce

Spaghetti with mussels, clams, shrimp, and cuttlefish in white wine sauce

Spaghetti avec moules, palourdes, crevettes, et seiches à la sauce au vin blanc

Strozzapreti alle Seppie e Pistacchi ^(1, 8, 14) € 22,00

Strozzapreti mit Sepia und Pistazien

Strozzapreti with cuttlefish and pistachios

Strozzapreti aux seiches et pistaches

Linguine all'Aragosta con pomodorini ^(1, 2) € 33,00

Linguine mit Languste und Kirschtomaten

Linguine with Spiny Lobster and Cherry Tomatoes

Linguine à la Langouste et tomates cerises

Tagliolini all'Astice con pomodorini ^(1, 2) € 30,00

Nudeln mit Hummer und Kirschtomaten

Noodles with Lobster and cherry tomatoes

Nouilles au Homard et tomates cerises

Tagliolini alla Granseola con pomodorini ^(1, 3, 14) € 24,00

Nudeln mit Meerspinnen und Kirschtomaten

Noodles with spider crab and cherry tomatoes

Nouilles aux araignées de mer et tomates cerises

Tagliolini Scampi e Capesante ^(1, 2, 14) € 22,00

con zucchini e pomodorini

Tagliolini mit Kaisergranat, Jakobsmuscheln, Zucchini und Kirschtomaten

Tagliolini with Scampi, Scallops, zucchini, and cherry tomatoes

Tagliolini aux Langoustines, Coquilles Saint-Jacques, courgettes et tomates cerises

Gnocchi Scampi e Capesante ^(1, 2, 3, 7, 14) € 22,00

con zucchini e pomodorini

Hausgemachte Kartoffelknödel mit Kaisergranat, Jakobsmuscheln, Zucchini und Kirschtomaten

Homemade potato gnocchi with Scampi, Scallops, zucchini, and cherry tomatoes

Gnocchi fait maison aux aux Langoustines, Coquilles Saint-Jacques, courgettes et tomates cerises

Gnocchi alle Mazzancolle ^(1, 2, 3, 7) € 22,00

Hausgemachte Kartoffelknödel mit Mazzancolle

Homemade potato gnocchi with prawns

Gnocchi fait maison aux gambas

SECONDI PIATTI

Zweiter Gang • Second Courses • Piatti Principali

Melanzane alla parmigiana ⁽⁷⁾ € 15,00

Auberginen mit Parmesan, Tomaten und Büffelmozzarella

Aubergines with Parmesan, tomatoes, and buffalo mozzarella

Aubergines à la parmigiana

Bistecca di Black Angus 250g con patate fritte ⁽¹⁾ € 26,00

Black-Angus-Steak 250g mit Pommes Frites

Black Angus steak 250g with French fries

Bifteck Black Angus 250g avec pommes frites

Milanese 300g con patate fritte ^(1, 3, 8) € 20,00

Mailänder Schnitzel 300g mit Pommes Frites

Milanese cutlet 300g with French fries

Cotolette à la milanaise 300g avec pommes frites

CARNE ALLA GRIGLIA

Fleisch vom Grill • Grilled Meat • Viande Grillé

Tomahawk di suino 500g con patate fritte ⁽¹⁾ € 25,00

Schweine-Tomahawk mit Pommes Frites

Pork Tomahawk with French fries

Tomahawk de porc avec pommes frites

Ribeye (Aberdeen Angus) 300g con caponata..... € 28,00

Rib-Eye (Aberdeen Angus) 300g mit Caponata

Ribeye (Aberdeen Angus) 300g with caponata

Faux-filet (Aberdeen Angus) 300g avec caponata

Filetto di carne 250g € 33,00

con patate al forno

Filetsteak mit gebackenen Kartoffeln

Fillet steak with baked potatoes

Filet de bœuf avec pommes de terre cuites

Filetto di carne alla Belgau 250g..... € 35,00

con lardo di Colonnata e verdure grigliate

Filetsteak mit Colonnata-Speck und gegrilltem Gemüse

Fillet steak with Colonnata lard and grilled vegetables

Filet de bœuf avec lard de Colonnata et légumes grillés

SECONDI PIATTI PESCE

Zweiter Gang Fisch • Second Courses Fish • Plats de Poisson

Calamari fritti ^(1, 14) € 20,00

Gebackene Calamari - Fried calamari - Calamars frits

Calamari e Gamberetti fritti ^(1, 2, 14) € 23,00

Gebackene Calamari und kleine Garnelen

Fried Calamari and Small Shrimps

Calamars et petites crevettes frites

Fritto misto ^(1, 2, 4, 14) € 24,00

Frittierte Fischplatte

Mixed Fried Seafood Platter

Friture mixte de fruits de mer

Sardine impanate ^(1, 3, 4) € 18,00

Panierte und frittierte Sardinen

Breaded and fried sardines

Sardines panées et frites

“Broeto” di Seppie con polenta ⁽¹⁴⁾ € 20,00

Geschmorte Sepia mit Polenta

Stewed cuttlefish with polenta

Seiches braisées à la polenta

Filetto di Branzino al timo ⁽⁴⁾ € 22,00

Seebarschfilet mit Thymian

Sea bass fillet with thyme

Filets de loup au thym

PESCE ALLA GRIGLIA

Gegrillter Fisch • Grilled Fish • Poisson Grillé

Tagliata di tonno Pinna Gialla alla griglia ⁽⁴⁾ € 23,00 **con rucola e pomodorini**

Gegrilltes Gelbflossen-Thunfischsteak mit Rucola und Kirschtomaten

Grilled yellowfin tuna steak with rocket and cherry tomatoes

Pavé de thon à nageoires jaunes grillé avec roquette et tomates cerises

Grigliata (Gamberone, Seppia e Pescato del giorno) ^(2, 4, 14) . € 35,00

Gegrillter Fisch (Garnele, Tintenfisch und Fang des Tages)

Grilled seafood (prawn, cuttlefish and catch of the day)

Assortiment de grillades de la mer (crevettes, seiches et poisson du jour)

Orata ⁽⁴⁾al letto € 8,00

Goldbrasse - Gilt-head bream - Dorade royale

Branzino ⁽⁴⁾al letto € 8,00

Wolfsbarsch - Bass - Bar

Sogliola ⁽⁴⁾al letto € 8,00

Seezunge - Sole - Sole

Seppie e Mazzancolle (4 PZ) ^(2, 14) € 25,00

Sepia und Geißelgarnelen (4 Stück)

Cuttlefish and prawns (4 PCS)

Seiches et Demoiselles (4 PIÈCES)

Seppie alla griglia (4 PZ) ⁽¹⁴⁾ € 20,00

Gegrillter Sepia (4 Stück)

Grilled cuttlefish (4 PCS)

Seiches grillées (4 PIÈCES)

Calamari alla griglia (4 PZ) ⁽¹⁴⁾ € 20,00

Gegrillter Calamari (4 Stück)

Grilled Calamari (4 PCS)

Calamars Grillés (4 PIÈCES)

Scampi alla griglia ⁽²⁾ € 24,00

Gegrillte Kaisergranat - Grilled scampi - Langoustines grillées

Capasanta (cad. 1) ⁽¹⁴⁾ € 7,00

Jakobsmuschel (Stück) - Scallop (each) - Coquille Saint-Jacques (pièce)

Cappelunghe ⁽¹⁴⁾ € 25,00

Schwertmuscheln - Razor Clams - Couteaux

Canestrelli ⁽¹⁴⁾ € 20,00

Kammuscheln - Small Scalopps - Vanneaux

PESCE AL FORNO

Ofenfisch • Oven-Baked Fish • Poisson au Four

Orata ⁽⁴⁾al letto € 8,00

Goldbrasse - Gilt-head bream - Dorade royale

Branzino ⁽⁴⁾al letto € 8,00

Wolfsbarsch - European bass - Bar européen

Branzino al Sale ⁽⁴⁾al letto € 8,00

Wolfsbarsch in Salzkruste

Salt-Baked Sea Bass

Loup de Mer en Croûte de Sel

CONTORNI

Beilagen • Vegetables • Légumes

Insalata mista ⁽¹²⁾..... € 6,00

Gemischter Salat - Mixed salad - Salade variée

Patate fritte ⁽¹⁾ € 6,00

Pommes Frites - French fries - Pommes frites

Patate al forno..... € 6,00

Gebackene Kartoffeln - Baked potatoes - Pommes de terre cuites

Verdure grigliate..... € 8,00

Gegrilltes Gemüse - Grilled vegetables - Légumes grillés

DISNEY MENU

Würstel con patate ⁽¹⁾ € 8,00

Würstel mit Pommes

Hot Dog with french fries

Saucisse avec pommes de terre frites

Chicken nuggets ^(1, 3, 7) € 8,00

Hühnernuggets - Chicken nuggets - Nuggets de poulet

Penne al pomodoro ⁽¹⁾ € 8,00

Nudeln mit Tomatensauce - Penne with tomato sauce - Penne à la sauce tomate

Penne al ragù ^(1, 9) € 8,00

Nudeln mit Fleischsauce - Penne with meat sauce - Penne au ragout



DESSERT

Tiramisù ^(1, 3, 7) € 8,00

Crema catalana ^(3, 7) € 8,00

Crème brûlée

Panna cotta (cioccolato, frutti di bosco, crème caramel) ⁽⁷⁾ € 8,00

mit schokolade, beerenobst, crème caramel - with chocolate, mixed berries, caramel
sauce - avec chocolat, fruits rouges, crème caramel

Cheesecake (fragole, frutti di bosco) ^(1, 3, 7) € 8,00

mit beerenobst - with mixed berries - avec fruits rouges

VINI SFUSI

Wein • Wine • Vins

Cantina Gildo (Cividale Del Friuli)

ROSSO

1 litro € 18,00

½ litro € 10,00

¼ litro € 6,00

bicchiere € 3,50

BIANCO

1 litro € 18,00

½ litro € 10,00

¼ litro € 6,00

bicchiere € 3,50

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG

BRUT – EXTRA DRY

Follador Francesco

1 litro € 20,00

½ litro € 12,00

¼ litro € 7,00

bicchiere € 4,00

BEVANDE

Aperitivi

Gingerino	€ 4,00
Campari Soda.....	€ 5,00
Spritz Liscio	€ 4,00
Spritz Aperol	€ 6,00

Acqua

Acqua 0.25 San Pellegrino / Panna.....	€ 2,00
Acqua 0.75 San Pellegrino / Panna.....	€ 4,00

Bibite in lattina

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Thè Pesca, Thè Limone	€ 4,00
---	--------

Grappe

Normali	€ 5,00
Speciali	€ 8,00

Birra alla spina

Bier • Beer • Bière

Augustiner Hell

0.30	€ 4,50
0.50	€ 7,00

Birra in bottiglia

Flaschenbier • Bottled Beers • Bières
en bouteille

Moretti (4,6°) birra italiana

0.33 cl	€ 6,00
---------------	--------

Beck's (5,0°) birra tedesca

0.33 cl	€ 6,00
---------------	--------

Corona (4,6°) birra messicana

0.33 cl	€ 6,00
---------------	--------

Gosser (5,2°) birra austriaca

50 cl	€ 7,00
-------------	--------

Erdinger 50 cl	€ 7,00
----------------------	--------

Caffetteria

Caffè espresso.....	€ 1,80
Caffè corretto	€ 2,50

COCKTAIL

Gin Tonic “Mare Capri”

Gin Tonic “Portofino”

Gin Tonic “Malfy Rosa”.....	€ 10,00
-----------------------------	---------

ALLERGENI ALIMENTARI

- 1  **CEREALI**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
- 2  **CROSTACEI**
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili
- 3  **UOVA**
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo
- 4  **PESCE**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
- 5  **ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui sia presente anche in piccole dosi
- 6  **SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
- 7  **LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme
- 8  **FRUTTA A GUSCIO**
Mandole, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
- 9  **SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
- 10  **SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
- 11  **SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
- 12  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.
- 13  **LUPINI**
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari
- 14  **MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina