



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 à notre Clientèle:

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 € 3,50

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

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

Cover Charge: € 3,50. Each addition and/or variation: from € 0,50 to € 3,00 €

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

ANTIPASTI

Vorspeisen • Starters • Hors d'Oeuvre

Prosciutto crudo San Daniele e melone _____ € 20,00

San Daniele Rohschinken und Melone

San Daniele raw ham and melon

Jambon cru San Daniele 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

Melanzane alla parmigiana ⁽⁷⁾ _____ € 16,00

Auberginen mit Parmesan, Tomaten und Büffelmozzarella

Aubergines with Parmesan, tomatoes, and buffalo mozzarella

Aubergines à la parmigiana

ANTIPASTI DI PESCE

Fisch Vorspeisen • Fish starters • Hors d'oeuvre poissons

Antipasto Belgau ^(2, 4, 9, 12, 14) _____ **€ 37,00**

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) _____ **€ 32,00**

2 capesante, gamberi alla catalana, 4 canestrelli, 2 cicale di mare (canocie), cappelunghe

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) _____ **€ 21,00**

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 Kaisergranate - Raw Langoustines - Langoustines crues	
Alici marinate ⁽⁴⁾	€ 13,00
Marinierte Sardellen - Marinated anchovies - Anchois marinés	
Sarde "in Saor" ⁽⁴⁾	€ 15,00
Sardinen "in Saor" - Sardines "in Saor" - Sardines "à Saor"	
Gamberi "in Saor" con Cipolla di Tropea ^(2, 12)	€ 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, 12, 14)	€ 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	
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 Weißweinsöße Mussels sautéed in white wine Moules sautées au vin blanc	
Vongole saltate in bianco ⁽¹⁴⁾	€ 15,00
Venusmuscheln in Weißweinsöße Clams sautéed in white wine Palourdes sautées au vin blanc	

SPECIALITÀ

Unsere Spezialitäten • House Specialties • Nos Spécialités

Piatto dell'anniversario (piatto per due) ^(1, 4, 14) _____ **€ 50,00**

Rigatoni con pesci e molluschi in salsa di pomodoro

Jubiläumsgericht (Teller für zwei): Rigatoni mit Meeresfrüchten (Fisch und Weichtiere) in Tomatensauce

Anniversary dish (platter for two): Rigatoni with seafood (fish and mollusks) in tomato sauce

Plat de l'Anniversaire (plat pour deux): Rigatoni aux fruits de mer (poissons et mollusques) à la sauce tomate

Paccheri Burrata, Gambero Mazara del Vallo crudo e pomodorini ^(1, 2, 7) _____ **€ 24,00**

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

Gnocchi "fatti in casa" ai fiori di zucca ^(1, 3, 7) _____ **€ 22,00**

Hausgemachte Kartoffelknödel mit Zucchini-Blüten

Homemade potato gnocchi with zucchini flowers

Gnocchi faits maison aux fleurs de courgette

Gnocchi Scampi e Capesante con zucchini e pomodorini ^(1, 2, 3, 7, 14) _____ **€ 22,00**

Hausgemachte Kartoffelknödel mit Kaisergranate, Jakobsmuscheln, Zucchini und Kirschtomaten

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

Gnocchi faits maison 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 faits maison aux gambas

PRIMI PIATTI DI PESCE

Erste Gerichte Fisch • First Courses Fish • Entrées de Poissons

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 (King Prawns)
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) _____ **€ 35,00**

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) _____ **€ 32,00**

Nudeln mit Hummer und Kirschtomaten
Noodles with Lobster and cherry tomatoes
Nouilles au Homard et tomates cerises

Tagliolini alla Granseola con pomodorini ^(1, 2, 3) _____ **€ 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) _____ **€ 24,00**

con zucchini e pomodorini

Tagliolini mit Kaisergranate, Jakobsmuscheln, Zucchini und Kirschtomaten
Tagliolini with Scampi, Scallops, zucchini, and cherry tomatoes
Tagliolini aux Langoustines, Coquilles Saint-Jacques, courgettes et tomates cerises

I CLASSICI

Unsere Klassiker • The Classics • Les Classiques

Lasagna ^(1, 3, 7, 9) _____ **€ 18,00**

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 Carbonara ^(1, 3, 7) _____ **€ 20,00**

Spaghetti mit Ei und geröstetem Guanciale
Spaghetti with eggs and cured pork cheek
Spaghetti à la carbonara (œufs et guanciale)

Spaghetti all’Amatriciana ⁽¹⁾ _____ **€ 20,00**

Spaghetti mit Tomatensauce und geröstetem Guanciale
Spaghetti with tomato sauce and cured pork cheek
Spaghetti à la sauce tomate et guanciale

SECONDI PIATTI CARNE

Fleischgerichte • Meat Dishes • Plats de Viande

Bistecca di Black Angus 250g con patate fritte ⁽¹⁾ _____ **€ 28,00**

Black-Angus-Steak 250g mit Pommes Frites
Black Angus steak 250g with French fries
Bifteck Black Angus 250g avec pommes frites

Tomahawk di suino 500g con patate fritte ⁽¹⁾ _____ **€ 26,00**

Schweine-Tomahawk mit Pommes Frites
Pork Tomahawk with French fries
Tomahawk de porc avec pommes frites

Ribeye (Aberdeen Angus) 300g con caponata _____ **€ 30,00**

Rib-Eye (Aberdeen Angus) 300g mit Caponata
Ribeye (Aberdeen Angus) 300g with caponata
Faux-filet (Aberdeen Angus) 300g avec caponata

Filetto di carne 250g _____ **€ 34,00**

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 _____ **€ 36,00**

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

Milanese 300g con patate fritte ^(1, 3, 8) _____ **€ 22,00**

Mailänder Schnitzel 300g mit Pommes Frites
Milanese cutlet 300g with French fries
Cotolette à la milanaise 300g avec pommes frites

SECONDI PIATTI PESCE

Fischgerichte • Fish Dishes • Plats de Poisson

Calamari fritti ^(1,14)	€ 22,00
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⁾	€ 22,00
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⁾ _____ € 25,00

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) _____ € 36,00

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⁾ _____ l'etto € 8,00

Goldbrasse - Gilt-head bream - Dorade royale

Branzino ⁽⁴⁾ _____ l'etto € 8,00

Wolfsbarsch - Bass - Bar

Sogliola ⁽⁴⁾ _____ l'etto € 8,00

Seezunge - Sole - Sole

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

Sepia und King Prawns (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 Kaisergranate - 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 Scallops - Vanneaux

PESCE AL FORNO

Ofenfisch • Oven-Baked Fish • Poisson au Four

Orata ⁽⁴⁾ _____ **l'etto € 8,00**

Goldbrasse - Gilt-head bream - Dorade royale

Branzino ⁽⁴⁾ _____ **l'etto € 8,00**

Wolfsbarsch - European bass - Bar européen

Branzino al Sale ⁽⁴⁾ _____ **l'etto € 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	

DESSERT

Tiramisù ^(1, 3, 7)	€ 8,00
Crema catalana ^(3, 7) Crème brûlée	€ 8,00
Panna cotta (cioccolato, frutti di bosco, crème caramel) ⁽⁷⁾ mit schokolade, beerenobst, crème caramel - with chocolate, mixed berries, caramel sauce - avec chocolat, fruits rouges, crème caramel	€ 8,00
Cheesecake (fragole, frutti di bosco) ^(1, 3, 7) mit beerenobst - with mixed berries - avec fruits rouges	€ 8,00
Sfoglia con gelato alla vaniglia, fragole e panna ^(1, 3, 7) Blätterteig mit Vanilleeis, Erdbeeren und Schlagsahne - Puff pastry with vanilla ice cream, strawberries, and whipped cream - Feuilleté avec glace à la vanille, fraises et crème chantilly	€ 8,00
Sorbetto al cucchiaio lime e zenzero limetten-Ingwer-Sorbet - lime and ginger sorbet - sorbet citron vert et gingembre	€ 6,00
Sgroppino ^(7, 12) con aggiunta di: gin o liquirizia o vodka o prosecco	€ 5,00

VINI SFUSI

Wein • Wine • Vins

ROSSO o BIANCO
(red or white)
Cantina Gildo (Cividale Del Friuli)

1 litro _____ € 18,00
1/2 litro _____ € 10,00
1/4 litro _____ € 6,00
bicchiere _____ € 3,50

PROSECCO VALDOBBIADENE
DOCG
Follador Francesco

1 litro _____ € 22,00
1/2 litro _____ € 15,00
1/4 litro _____ € 7,00
bicchiere _____ € 4,00

BEVANDE

Aperitivi

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

Acqua (S. Pellegrino/Panna)

25 cl _____ € 2,00
75 cl _____ € 4,00

Bibite in lattina _____ € 4,00

Grappe

Normali _____ € 5,00
Speciali _____ € 8,00

Birra alla spina

Bier • Beer • Bière

Krombacher Pils 30 cl _____ € 4,50
50 cl _____ € 6,50

Birra in bottiglia

Flaschenbier • Bottled Beers • Bières en
bouteille

Moretti (4,6°) 33 cl _____ € 6,00
Corona (4,6°) 33 cl _____ € 6,00
Gösser (5,2°) 50 cl _____ € 7,00
Augustiner Hell 50 cl _____ € 7,00
Erdinger 50 cl _____ € 7,00

Caffetteria

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