



MENY

REVETAL



BELLA VISTA

RESTAURANTS



ANTIPASTI & FORRETTER

Tagliere Bella Vista

379,-

FOR TO PERSONER

Et utvalg italienske oster og spekemat. Serveres med marinerte oliven, pesto genovese, aioli, focaccia og sidesalat.

A selection of Italian cheeses and cured meats, accompanied by marinated olives, genovese pesto, aioli, focaccia bread and side salad.

M, N, E, SF, S

Pomodorini al forno e burrata

209,-/239,-

Burrata ost, ovnsbakte cherrytomater med hvitløk, olivenolje og urter. Serveres med hjemmelaget focaccia. VELG med eller uten parmaskinke.

Burrata ost, oven baked cherrytomatoes with garlic, olive oil and herbs. Served with homemade focaccia. CHOOSE with or without parma ham.

H, M, (SF)

Carpaccio Di Manzo

219,-

Tynne skiver av norsk storfekjøtt. Serveres med rucola, parmegiano reggiano, pinjekjerner og sennepsmajones med trøffelolje.

Thinly sliced Norwegian beef, served with rocket, Parmigiano Reggiano, pine nuts and mustard mayonnaise with truffle oil.

E, M, SEN

Scampi all'Aglio

239,-

ASC-sertifiserte scampi med hvitløk, persille, chili, smør og hvitvin. Serveres med hjemmelaget focaccia og sitron.

ASC-certified scampi with garlic, parsley, chilli, butter and white wine. Served with homemade focaccia and lemon.

H, M, SK, SF

Focaccia

89,-

Fersk, hjemmelaget focaccia med rosmarin og havsalt. Serveres med aioli.

Freshly baked homemade focaccia with rosemary, and sea salt. Served with aioli.

H

Olive Marinate

99,-

Marinerte oliven fra Sicilia og Puglia.

Marinated olives from Sicily and Puglia.

SF

BURGERE & SALATER

Caesar Italiana

269,-

Marinert kyllingfilet, serveres med romano salat, sprøstekt bacon, krutonger, rødløk, tomater, Parmigiano Reggiano og hjemmelaget cæsardressing. Serveres med hjemmelaget focaccia.

Marinated chicken filet, served with romaine lettuce, bacon, croutons, red onions, tomato, parmegianno reggiano and homemade caesar dressing. Served with homemade focaccia.

H, M, E, F, SEN

Biff Tagliata

279,-

Miks salat med grillet biff og rosmarinpoteter. Serveres med sitron- og sennepsdressing, cherrytomater, parmegiano reggiano og pinjekjerner.

Mixed greens with grilled beef, rosemary potatoes, cherry tomatoes, lemon- and mustard dressing, parmegiano reggiano and pine nuts.

M, SEN, SF, PK

Alle burgere serveres med pommes bistro og hjemmelaget aioli.

All burgers are served with pommes bistro and homemade aioli.

Burger Classico

269,-

Burger av anguskjøtt, salat, biftomat, rødløk, husets dressing og cheddar.

Angus beef burger with lettuce, beef tomato, red onion, house dressing and cheddar.

H, M, E, SEN

Burger Gorgonzola

299,-

Burger av anguskjøtt, bacon, karamellisert løk, gorgonzola, ruccola og aioli.

Angus beef burger,, bacon, caramelized onion, gorgonzola, rocket and aioli.

H, M, E

Burger Picante

289,-

Burger av anguskjøtt, serveres med coleslaw, chorizo og cheddarsaus.

Angus beef burger, served with coleslaw, chorizo and cheddar sauce.

H, M, E

Burger Americano Grande

359,-

Dobbel burger av anguskjøtt, bacon, cheddar, BBQ dressing, biftomat, løk og syltet agurk.

Double Angus beef burger, bacon, cheddar, BBQ dressing, beef tomato, onion and pickles.

H, M, E, SEN

PASTARETTER

Alle pastaretter serveres med fersk, hjemmelaget focaccia.
All Pasta dishes is served with fresh, homemade focaccia bread.

Pasta al Ragù

239,-

Pasta med langtidskokt ragù av norsk storfe, toppet med Parmigiano Reggiano.
Pasta with slow-cooked ragù of Norwegian beef, finished with Parmigiano Reggiano.
H, M, SEL

Manzo e Gorgonzola

289,-

Pasta med kremet gorgonzolasaus, biff og sopp.
Pasta in a creamy gorgonzola sauce, beef and mushrooms.
H, M

Linguine Bella Vista

269,-

Linguine pasta i en kremet chili- og hvitvinssaus, med marinerte ASC-sertifiserte scampi, cherrytomater og spinat.
Linguine pasta in a creamy chili- and white wine sauce, with marinated ASC-certified scampi, cherry tomatoes and spinach.
H, M, SK

Pasta Pollo e Funghi

259,-

Linguine pasta i en kremet parmesansaus. Serveres med kylling, purreløk og sopp.
Linguine pasta in a creamed parmesan sauce. Served with chicken, leek and mushrooms.
H, M

ZUPPE

Zuppa di Funghi

239,-

Kremet soppsuppe med sprøstekt bacon og krutonger.
Creamy mushroom soup with crispy bacon and croutons.
H, M, E

HOVEDRETTER

Filetto Di Manzo

499,-

Indrefilet av norsk storfe. Serveres med kremet soppsaus og sesongens grønnsaker.

VELG MELLOM ovnsbakte urtepoteter og pommes bistro.

Tenderloin from Norwegian beef. Served with creamy mushroom sauce and seasonal vegetables.

CHOOSE either oven-roasted herb potatoes or pommes bistro.

M, SEL

Salmone

379,-

Ovnsbakt laks. Serveres med sesongens grønnsaker, parmesansaus og sitronolje. Serveres med ovnsbakte urtepoteter.

Oven baked salmon with seasonal vegetables, parmesan sauce, and lemon oil, served with oven-roasted herb potatoes.

S, M

Pollo alla Toscana

359,-

Grillet kyllingfilet i kremet tomat saus med paprika, hvitløk, cherrytomater, Parmegiano reggiano og spinat. Serveres med ovnsbakte urtepoteter.

Grilled chicken filet in a creamy tomato sauce with peppers, garlic, cherry tomatoes, parmegiano reggiano and spinach. Served with oven-roasted herb potatoes.

E, H, SK, M

PIZZA ROSSO

Alle våre porsjonspizzaer kan lages glutenfri (+ NOK 40,- tillegg)
All our portion pizzas can be made gluten free (+ NOK 40,-)

Margherita

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, oregano og basilikum.

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, oregano and basil.

H, M, SF

189,-

Capriciossa

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, skinke og sopp.

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, ham and mushrooms..

H, M, SF

239,-

Picante Calabrese

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, nduja, salami og rødløk.

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, 'nduja, salami, and red onion.

H, M, SF

249,-

Carni

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, biff, sopp og rødløk.

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, beef, mushrooms and red onions.

H, M, N

269,-

Bella Vista Rosso

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, marinerte tomater, rucola, burrata, prosciutto di parma og pistasjnøtter.

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, marinated tomatoes, rocket, burrata, prosciutto di Parma, and pistachios.

H, M, SF, N

289,-

Salame e Prosciutto

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, salami og skinke.

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, salame and ham.

H, M, N

259,-

PIZZA BIANCHE

Spinache

249,-

Hvit saus, mozzarella Fior di Latte, spinat, fetaost, oliven, rødløk og cherrytomater.

White sauce, mozzarella Fior di Latte, spinach, feta cheese, olives, red onions and cherry tomatoes.

H, M

Pollo

259,-

Hvit saus, marinert kyllingfilet, mozzarella Fior di Latte, Pesto Genovese, rucola, Parmigiano Reggiano og oliven.

White sauce, marinated chicken filet, mozzarella Fior di Latte, Pesto Genovese, rucola, Parmigiano Reggiano and olives.

H, M, CH

Tartufo

239,-

Hvit saus, parmesan, mozzarella Fior di Latte, sopp, rucola og trøffelolje.

White sauce, mozzarella Fior di Latte, mushrooms, rocket and truffle oil.

M, H, SF

Bella Vista Bianche

289,-

Hvit saus, mozzarella Fior di Latte, burrata, marinerte tomater, scampi og pistasjnøtter.

White sauce, fior di latte mozzarella, burrata, marinated tomatoes, prawns and pistachios.

H, M, SF

Napoli

269,-

Hvit saus, mozzarella Fior di Latte, Napoli salami, sopp og bacon.

White sauce, fior di latte mozzarella, Napoli salame, mushrooms and bacon.

H, M, SF



BAMBINO / BARNEMENY

Pizza Margherita

119,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte.

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte.

H, M, SF

Pizza med skinke

139,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto.

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto.

H, M, SF

Bolognese Bambino

149,-

Pasta med hjemmelaget ragusaus og parmesan. Serveres med focaccia.

Pasta with homemade ragu sauce and parmesan. Served with focaccia.

H, M, E, SF, SEL, SEN

Pizza med salami og skinke

149,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, salami og skinke.

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, salame and ham.

H, M, SF

Gelato

59,-

En kule italiensk is. Velg mellom vanilje, sjokolade eller jordbær.

A scoop of Italian ice cream. Choose between vanilla, chocolate, or strawberry.

M, PS



DOLCE / DESSERT

Torta al Formaggio

149,-

Fløvelsmyk ostekake med frisk syrlighet, servert med bringebærcoulis.
Velvety cheesecake with a bright freshness, served with raspberry coulis.
H, M, E

Dolcetto ai Cioccolato

164,-

Bakt brownie med Amarena kirsebær. Serveres med vaniljeis.
Baked brownie with Amarena Cherries. Served with vanilla ice cream.
H, M, E

Gelato

159,-

Tre kuler italiensk is. Velg mellom vanilje, sjokolade og jordbær.
Three scoops of Italian ice cream. Choose between vanilla, chocolate and strawberry.
M, PS

TILBEHØR

Rømmedressing / Sour cream dressing (M)

39,-

Aioli (M,E)

39,-

Saus / Sauce (M)

40,-

Pesto Genovese (M,CH)

44,-

Ekstra ost / Extra cheese (M)

40,-

Ekstra vegansk ost / Extra vegan cheese

45,-

Glutenfri pizzabunn / Gluten free pizza

40,-

Ekstra kjøtt eller scampi / Extra meat or scampi (SK)

49,-

Pommes bistro

64,-

ALLERGENOVERSIKT

Allergener: H: Hvete / B: Bygg / M: Laktose / E: Egg / F: Fisk / SK: Skalldyr / CH: Cashewnøtter / VL: Valnøtter / PS: Pistasjønøtter /
SEN: Sennep / SF: Sulfitter / SEL: Selleri / SO: Soya / PK: Pinjekjerner

Allergens: H: Wheat / B: Barley / M: Lactose / E: Egg / F: Fish / SK: Shellfish / CH: Cashew nuts / VL: Walnuts /
PS: Pistache nuts / SEN: Mustard / SF: Sulfites / SEL: Celery / SO: Soy / PK: Pine nuts





VINKART



BELLA VISTA

RESTAURANTS

MUSSERENDE

Prosecco Treviso Extra Dry

132,-/589,-

Italia, Prosecco - Fruktig, myk og saftig med middels fylde, ferskt preg pære og eple.

Italy, Prosecco - Fruity, soft and juicy with medium body, featuring fresh notes of apple and pear.

Dumnacus Cremant De Loire

690,-

Frankrike, Cremant de Loire - Middels fyldig, fruktig preg av sitrus og epler, innslag av kjeks og krydret bakst.

France, Cremant de Loire – Medium-bodied with fresh fruit notes of citrus and apple, complemented by hints of biscuit and spiced pastry.

BELLAVISTA Alma Assemblage

999,-

Italia, Franciacorta

Kremet med god friskhet, preg av sitrus, eple og urter, innslag av mineraler og kjeks

HVITVIN

Terre Passeri Bianco

132,-/589,-

Italia - Ren og lett fruktig, med hint av gylne epler.

Italy– Clean and lightly fruity, with hints of Golden apple.

Weil skyblue Riesling Trocken

699,-

Tyskland - Fruktig, preg av sitrus, eple og litt krydder, hint av mineraler.

Germany - Fruity, with notes of citrus, apple, and subtle spice, complemented by hints of minerality.

Chablis Marion Vignaud

899,-

Frankrike, Burgund

Frisk og elegant, toner av sitrus, kalk og mineraler. Tørr, mineralsk og med en lang, ren avslutning.

RØDVIN

Terre Passeri Rosso

139,-/589,-

Veneto, Italia - Fruktig, med hint av solbær.

Veneto, Italia - Fruity, with hints of black currant.

Barbera d' alba Alberto Burzi

719,-

Piemonte, Italia - God fylde, struktur og avslutning.

Piemonte, Italy - Good body, structure, and finish.

Schiavenza Langhe Nebbiolo

799,-

Piemonte, Italia - Strukturert, konsentrert av røde bær, mineralsk avslutning.

Piemonte, Italy - Structured and concentrated with red berry notes and a mineral finish.

Barolo Canti Estate

999,-

Piemont, Italia - Tørr, fylldig og kraftig, med en fast men fløyelsmyk struktur. Harmonisk, med et svakt preg av lakris. Granatrød med oransje skjær.

*Piemonte, Italy - Dry, full, strong, severe but velvety. Harmonious with a slight taste of liquorice
Garnet red with orange reflexes.*

ROSEVIN

Loire Rose 360

134,-/589,-

Frankrike, Loire – Saftige bær- og blomsteraromaer, med en frisk smak av jordbær, vannmelon og et hint av mineralitet.

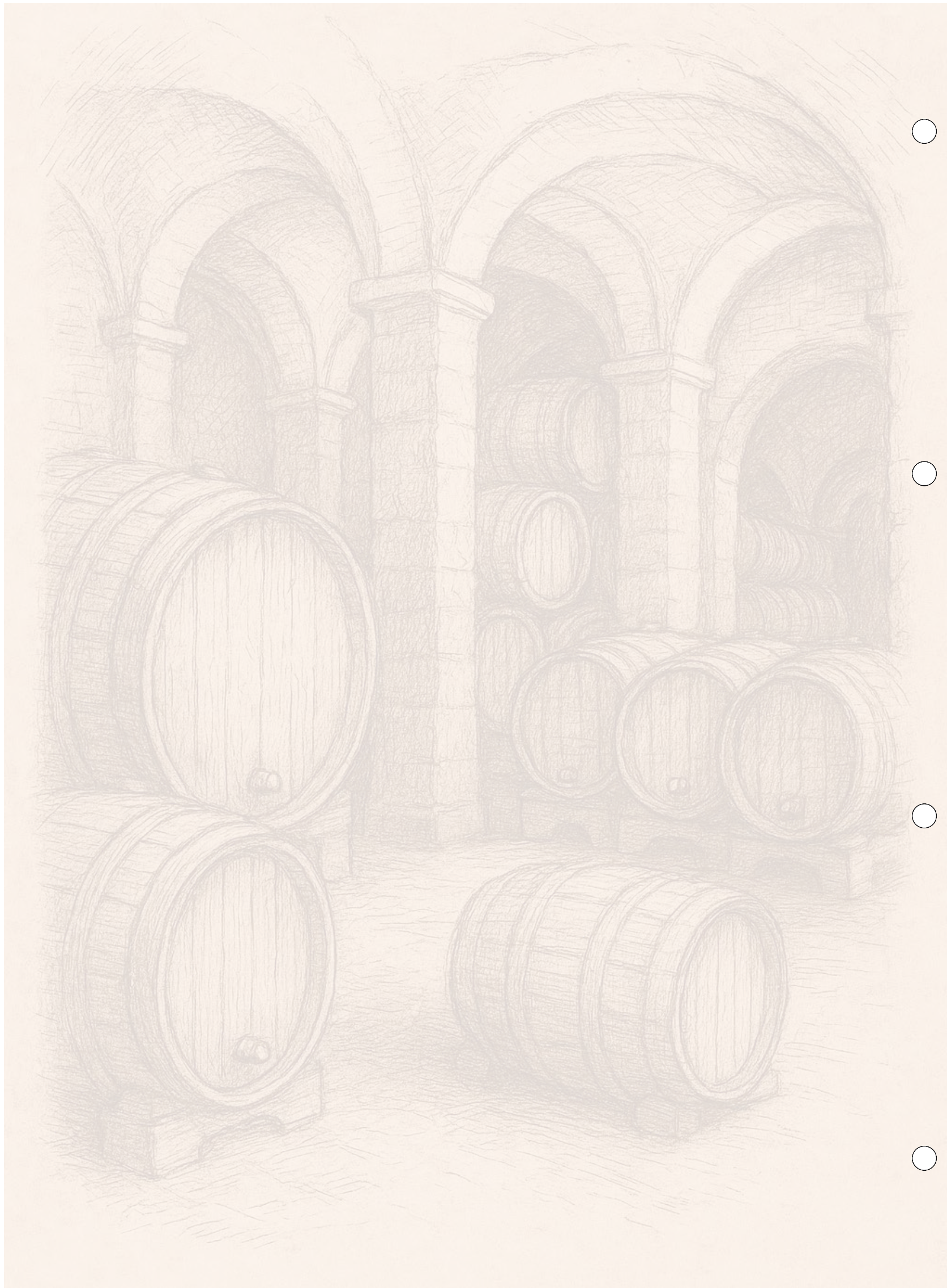
Frankrike, Loire – Juiced berry and floral notes, and a vibrant palate with strawberry, watermelon, and a touch of minerality.

Capitoli Charetto Rose

629,-

Italia, Veneto - Rosé, frisk og bærpreget.

Italy, Veneto - Rose, fresh and berry-driven.



DRIKKE MENY



RESTAURANTS

ØL OG CIDER

Mariestad Export 0,4	79,- (B)
Norrlands Guld 0,5	89,- (B)
Norrlands Ljus Export 0,33	99,- (H)
A ship full of IPA 0,33	119,- (B)
Wisby Weisse 0,5	139,- (H)
Briska Pærecider 0,33	114,-
Mariestad Export ALKOHOLFRI	74,- (B)

APERITIVO

Rossini Spritz	149,-
<i>Prosecco, Jordbærpure</i>	
Aperol Spritz	149,-
<i>Aperol, prosecco, soda - SF</i>	
Limoncello Spritz	149,-
<i>Limoncello, prosecco, soda</i>	

DIGESTIVES & LIKØRER

Fernet Branca	109,-
Sambuca	109,-
Bailey's Irish Cream	99,-
Kahlua	99,-
Jägermeister	109,-
Fireball	109,-
Gammel Dansk	114,-

BRENNEVIN

Grappa	
Poli Grappa di Moscato	119,-
Allegrini di Amarone	209,-
Whiskey	
Glenmorangie The Original	139,-
Lagavulin 16 Years	259,-
Cognac	
Braastad VS	129,-
Braastad XO	144,-
Tequila	
Jose Cuervo Silver	104,-

MINERALVANN

Coca Cola 0,33	59,-
Coca Cola uten sukker 0,33	59,-
Fanta Appelsin 0,33	59,-
Sprite 0,33	59,-
San Pellegrino 0,5	59,-
San Pellegrino 0,75	109,-
Mariestad Export ALKOHOLFRI	74,- (B)

COCKTAILS

Old Fashioned Bourbon, sukker, Angostura Bitters	149,-
Amaretto Sour Amaretto, sitron, sukker, eggehvite (E)	149,-
Whiskey Sour	159,-
<i>Bourbon, sitron, sukker, Angostura bitters, eggehvite (E)</i>	
Moscow Mule	159,-
<i>Vodka, lime, ingefærøl</i>	
Klassisk GT	149,-
<i>Bottega Bancur Gin, tonic, sitron</i>	
Cucumber GT	169,-
<i>Hendrick's Gin, tonic, agurk, sort pepper</i>	

KAFFEDRINKER

Espresso Martini	149,-
<i>Espresso, kaffelikør, sukker</i>	
Irish Coffee	139,-
<i>Whiskey, kaffe, sukker, fløte(M)</i>	
Bailey's Coffee	139,-
<i>Bailey's Irish Cream, kaffe(M)</i>	

KAFFE

Espresso	49,-
Americano	49,-
Kaffe Latte	59,-
Cappucino	59,-
Caffe Macchiato	54,-
Caffe Filtro	34,-
Te	32,-
Extrasirup	6,-



Allergener: H: Hvete / B: Bygg / M: Laktose / E: Egg / F: Fisk / SK: Skalldyr / CH: Cashewnøtter / VL: Valnøtter / PS: Pistasjønøtter / SEN: Sennep / SF: Sulfitter / SEL: Selleri / SO: Soya

Allergens: H: Wheat / B: Barley / M: Lactose / E: Egg / F: Fish / SK: Shellfish / CH: Cashew nuts / VL: Walnuts / PS: Pistache nuts / SEN: Mustard / SF: Sulfites / SEL: Celery / SO: Soy

