



Bellavista

im Pumpenhaus

"Benvenuto" oder "Herzlich Willkommen"
im Bellavista im Pumpenhaus!

*Im Jahre 1998 gegründet, feiert das italienische Restaurant nun
25 Jahre Jubiläum mit einer Neueröffnung.*

*Nach fast einem Jahr ausgiebiger Umbauarbeiten und Modernisierungen
öffnen wir die Pforten und möchten Sie auf eine kulinarische Reise
durch die traditionelle und bodenständige italienische Küche
mit herzerwärmenden Gerichten begleiten.*

*Wir werden unser Bestes geben, Ihnen angenehme Stunden
in gemütlicher Atmosphäre zu bereiten.*

*Das freundliche und serviceorientierte Personal wird Sie mit Speisen
aus hochwertigen Zutaten sowie exklusiven Weinen verwöhnen.*

*Sie wünschen mit Ihrer Gesellschaft in unserem Hause zu feiern?
Ganz einfach eine E-Mail an uns senden
und wir werden uns schnell um Ihre Wünsche kümmern.*



Bellavista im Pumpenhaus
Werderstraße 56 - 60, 28199 Bremen



Antipasti - Vorspeisen

Bruschetta Bellavista

Tomaten - Zwiebeln - Knoblauch - Basilikum p. P. 6,90 €

Bufala Caprese

Tomaten - Büffelmozzarella - Pesto - Basilikum 12,90 €

Carpaccio di Manzo

Rinderfilet - Rucola - Parmesan - Pesto 15,90 €

Vitello Tonnato

Kalbsrücken - Thunfischcreme - Sardellen - Kapern 16,90 €

Antipasti Verdure

Gegrilltes Gemüse 11,90 €

Antipasti di Salumi

San Daniele Parmaschinken - Salami Milano - Spianata Piccante Calabrese
(scharf) - Bresaola 17,90 €

Antipasti Bellavista

Komposition aus verschiedenen Vorspeisen p. P. 17,90 €



Insalata - Salate

Insalata Antipasti

Gemischter Blattsalat - gegrilltes Gemüse - San Marzano Tomaten - Oliven - Schafskäse

15,90 €

Insalata Rucola e Parmigiano

Rucolasalat - San Marzano Tomaten - Oliven - Parmesan

13,90 €

Insalata Bellavista

Gemischter Blattsalat - San Marzano Tomaten - Rucola - Parmesan - Oliven - Hähnchenbrustfilet

17,90 €

Insalata Italiana

Gemischter Blattsalat - eingelegter Thunfisch - Parmaschinken - Zwiebeln - Parmesan

16,90 €

Zuppa - Suppe

Minestrone

Gemüsesuppe

7,90 €

Zuppa di Pomodoro

Tomatensuppe

8,90 €

Zuppa di Zafferano

Safran - Zucchini - Garnelen

12,90 €



Pasta - Nudelgerichte

Spaghetti al pomodoro San Marzano

Spaghetti - frische Tomaten - Basilikum

13,90 €

Spaghetti aglio e olio con Peperoncino

Spaghetti - Knoblauch - Olivenöl - Peperoncino - Basilikum

13,90 €

Paccheri all' Arrabbiata

Paccheri - scharfe Tomatensauce - Basilikum

14,90 €

Ravioli porcini, Gorgonzola e Noci

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen - Gorgonzola Galbani - Walnüsse

21,90 €

Tagliatelle con Gamberoni

Tagliatelle - Gambas - Kirschtomaten - Basilikum

21,90 €

Sepia - Tagliolini con Salmone

Schwarze Tintenfisch - Tagliolini - frischer Lachs

20,90 €

Pappardelle con Salsiccia

Pappardelle - toskanische Wurst verfeinert mit Fenchel

21,90 €

Paccheri con Fileto di Manzo al Tartufo

Paccheri - Rinderfiletstreifen - Trüffelcremesauce

22,90 €



Pasta al forno - Nudelgerichte überbacken
(mit Mozzarella überbacken)

Maccheroni alla Siciliana

Maccheroni - Aubergine - Tomatensauce - Basilikum

14,90 €

Maccheroni Pollo

Maccheroni - Hähnchenbruststfiletreifen - Tomaten - Sahnesauce

17,90 €

Lasagne

Hausgemachter Nudelaufbau mit Rinderhackfleisch

17,90 €





Pizza classica - Pizza klassisch

Pizza Margarita

Tomatensauce - Mozzarella - Basilikum 11,90 €

Funghi

Tomatensauce - Mozzarella - frische Champignons 13,90 €

Quattro Formaggi

Tomatensauce - Mozzarella - Gorgonzola - Schafskäse - Parmesan 17,90 €

Vegetaria

Tomatensauce - Mozzarella - gegrilltes Gemüse - Parmesan 15,90 €

Napoli

Tomatensauce - Mozzarella - Sardellen - Kapern - Oliven 17,90 €

Tonno

Tomatensauce - Mozzarella - eingelegter Thunfisch - Kapern - Oliven - Zwiebeln 17,90 €

Prosciutto

Tomatensauce - Mozzarella - italienischer Vorderschinken 14,90 €

Pizza Salame

Tomatensauce - Mozzarella - Salami 14,90 €



Pizza speciale - Pizza spezial

Pizza Bellavista

Tomatensauce - Mozzarella - Bresaola - Rucola - Trüffelöl - Parmesan 21,90 €

Pizza San Daniele

Tomatensauce - Mozzarella - Parmaschinken - Rucola - Parmesan 18,90 €

Pizza Salami Milano

Tomatensauce - Mozzarella - Salami Milano - Parmesan 18,90 €

Pizza Calabrese

Tomatensauce - Mozzarella - Champignons - Spianata Picante Calabrese (scharf) 17,90 €

Pizza Salsiccia

Tomatensauce - Mozzarella - toskanische Wurst - Kirschtomaten - Zwiebeln 18,90 €

Pizza Garofalo Bufala

Tomatensauce - Mozzarella Bufala - San Marzano Tomaten - Basilikum 18,90 €



Dolci - Dessert

Tiramisu

Löffelbiskuit - Mascarpone - Creme - Kakao (ohne Alkohol) 8,90 €

Tartufo classico

Zabaione- und Schokoladencreme - Kakao - Haselnussstückchen 8,90 €

Profiteroles

Feiner Brandteig - Schokoladensauce 8,90 €

Panna Cotta

Italienischer Pudding - frisches Mangopüree 8,90 €

Cassata

Sizilianisches gemischtes Eis - kandierte Früchte - Pistazien 8,90 €

Bevande calde - Heiße Getränke

Kaffeespezialitäten

Caffè Crema 3,50 €

Caffè decaffeinato (entkoffeiniert) 3,50 €

Cappuccino 4,00 €

Latte Macchiato 4,50 €

Espresso 3,00 €

Espresso Doppio 5,00 €

Espresso Macchiato 3,50 €

Teespezialitäten

Schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee 3,00 €



GETRÄNKE / BEVANDE

APERITIF

<i>Prosecco</i>	0,1l	7,00 €
<i>Prosecco Rosé</i>	0,1l	7,00 €
<i>Aperol Spritz</i>	0,2l	7,50 €
<i>Martini Bianco</i>	5cl	6,00 €
<i>Martini Dry</i>	5cl	6,00 €
<i>Martini Rosso</i>	5cl	6,00 €
<i>Sherry Medium</i>	5cl	5,00 €
<i>Sherry Dry</i>	5cl	5,00 €
<i>Cynar</i>	5cl	5,00 €
<i>Campari Orange</i>	0,2l	7,50 €
<i>Campari Soda</i>	0,2l	7,50 €

<i>San Bitter (alkoholfrei)</i>	0,1l	5,50 €
<i>Crodino (alkoholfrei)</i>	0,1l	5,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Tafelwasser Sprudel / Still</i>	0,25l	2,50 €
	0,5l	4,00 €
	1,0l	6,00 €

<i>Coca Cola, Cola Zero</i>	0,4l	4,00 €
<i>Sprite, Fanta</i>	0,4l	4,00 €
<i>Schweppes Tonic</i>	0,2l	3,50 €
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	0,2l	3,50 €
<i>Schweppes Ginger Ale</i>	0,2l	3,50 €

<i>Red Bull</i>	0,25l	4,50 €
-----------------	-------	--------

SÄFTE

<i>Vaihinger Apfelsaft</i>	0,2l	3,50 €
<i>Vaihinger Orangensaft</i>	0,2l	3,50 €
<i>Vaihinger Maracujasaft</i>	0,2l	3,50 €

SCHORLEN

<i>VIO Apfelschorle</i>	0,3l	4,00 €
<i>VIO Rhabarberschorle</i>	0,3l	4,00 €
<i>VIO Johannisbeerschorle</i>	0,3l	4,00 €

BIER VOM FASS

<i>Haake Beck Pils</i>	0,2l	4,00 €
	0,4l	5,50 €
<i>Alster</i>	0,2l	4,00 €
	0,4l	5,50 €
<i>Kräusen</i>	0,3l	4,50 €
<i>Franziskaner hell</i>	0,3l	4,50 €
	0,5l	6,00 €
<i>Spaten</i>	0,5l	6,00 €

FLASCHENBIER

<i>Beck's alkoholfrei</i>	0,33l	4,00 €
<i>Franziskaner dunkel</i>	0,5l	6,00 €
<i>Franziskaner alkoholfrei</i>	0,5l	6,00 €



VODKA

<i>Smirnoff</i>	4cl	5,00 €
<i>Belvadere</i>	4cl	8,00 €
<i>Grey Goose</i>	4cl	8,00 €

GIN

<i>MALFY Gin Original</i>	4cl	5,00 €
<i>MALFY Gin Zitrone</i>	4cl	5,00 €
<i>MALFY Gin Orange</i>	4cl	5,00 €
<i>MAIFY GIN ROSA</i>	4cl	5,00 €
<i>Hendrix Gin</i>	4cl	8,00 €
<i>Monkey 47</i>	4cl	9,00 €

RUM

<i>Bacardi</i>	4cl	5,00 €
<i>Havana Club 3 anos</i>	4cl	5,00 €
<i>Havana Club 7 anos</i>	4cl	7,00 €

WHISKEY

<i>Chivas Regal</i>	4cl	7,00 €
<i>Jack Danies</i>	4cl	6,00 €
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	4cl	5,00 €

DIGESTIF

<i>Ramazotti</i>	4cl	4,00 €
<i>Avena</i>	4cl	4,00 €
<i>Fernet Branca</i>	4cl	4,00 €
<i>Cynar</i>	4cl	4,00 €
<i>Montenegro</i>	4cl	4,00 €
<i>Sambuca</i>	2cl	3,00 €
<i>Frangelico</i>	2cl	3,00 €
<i>Limoncello</i>	2cl	3,00 €
<i>Marsala</i>	2cl	3,00 €

GRAPPA

<i>Andrea da Ponte S. P. A. Procecco</i>	2cl	4,50 €
<i>Bonfante Nebbiolo affinata</i>	2cl	4,50 €
<i>Brotto di Prosecco-Cartize</i>	2cl	4,50 €
<i>Marcati Amarone Invecchiata</i>	2cl	5,00 €
<i>Nonino Vendemmia Invecchiata</i>	2cl	4,50 €
<i>Nonino Vendemmia Bianca</i>	2cl	4,50 €
<i>ZANIN Chardonnay</i>	2cl	4,50 €
<i>ZANIN Pinot Grigio</i>	2cl	4,50 €

Longdrinks + 3€, mit Red Bull + 4€



Unsere Hausweine

Weißwein

Cantine Castelnuovo del Garda Chardonnay IGT, Venezien, trocken
0,2l 5,50€ - 0,5l 13,00€

Cantine Castelnuovo del Garda Pinot Grigio IGT, Venezien, trocken
0,2l 6,00€ - 0,5l 14,00€

Cantine Castelnuovo del Garda Lugana IGT, Venezien, trocken
0,2l 6,50€ - 0,5l 15,00€

Rosewein

Tinazzi Le Due Giare IGT, Venezien, trocken
0,2l 5,50€ - 0,5l 13,00€

Rotwein

Chiantigiane Chianti DOCG, Toskana, trocken
0,2l 6,00€ - 0,5l 14,00€

Paolini Nero d'Avola DOC, Sizilien, trocken
0,2l 6,50€ - 0,5l 15,00€

Tagaro Primitivo IGT, Puglia, trocken
0,2l 6,50€ - 0,5l 15,00€



Vino bianco - Weißwein

Lugana DOC - 13% - Ca die Frati

Lombardei - Trebbiano di Lugana - trocken

Frisch und geradlinig besticht er durch seine Finesse mit zarten Noten von weißen und Balsamico-Blüten, Aprikosenduft und Mandeln.

39,00 €

Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC - 13% - Zorzettig

Friaul - Pinot Grigio - trocken

Intensiv und fruchtig, erinnert dieser Wein an Akazienblüten und Brotkruste.

Am Gaumen ist er weich, voll und harmonisch.

31,00 €

Chardonnay Friuli Colli Orientali DOC - 13% - Zorzettig

Friaul - Chardonnay - trocken

Strohgelb, mit einem eleganten Bouquet von reifen Äpfeln, Bananen und Brotkruste.

Trocken und warm im Geschmack.

31,00 €

Vermentino di Sardegna Prendas DOC - 13,5% - Dolianova

Sardinien - Vermentino - trocken

Der Prendas Vermentino besticht durch Aromen von Quitten, Äpfeln, Grapefruit, Stachelbeeren, Mango, Mandeln, Melisse und weiße Blüten. Am Gaumen füllig, saftig, feinfruchtig, elegant, finessenreich, feiner Schmelz, salzige Nuancen, zarte Würze

33,00 €

Gavi di Gavi Meirana DOCG - 13,5% - Broglia

Piemont - Cortese - trocken

Die Gärung erfolgt zwischen 12°/16°C mit dem Ziel, einen frischen Duft und Fruchtigkeit zu erhalten. Aromen von Pfirsichen und Zitrusfrüchten mit dem typischen Nachgeschmack von Mandeln.

41,00 €



Vino Rosato - Roséwein

Cipresseto Rosato IGT - 11,5% - Antinori

Toscana - Sangiovese, Canaiolo - trocken

Dieser Wein zeichnet sich durch seine intensive Roséfarbe, fruchtiges Aroma von Sauerkirschen, Himbeeren und Rhabarber und einem runden Geschmack aus.

31,00 €

Cerasuolo d'Abruzzo DOC - 13% - Torre Zambra

Abruzzen - Montepulciano d'Abruzzo - trocken

Frisch, feinfruchtig und elegant mit exzellenter Balance der fein integrierten Säure und der subtilen Mineralik. Kirschen, Erdbeeren und Honigmelonen geben die Ton an.

34,00 €

Le Fleury Rosato DOC - 13% - Pescaja

Piemont - Nebbiolo, Barbera, Freisa - trocken

Dieser Pescaja ist harmonisch, zart, weich und seidig am Gaumen, mit frischen packenden rotbeerigen Früchten.

38,00 €

Vino frizzante rosso - Schaumwein rot

Otello oro Nero di Lambrusco IGT - 11% - Ceci

Emilia Romagna - Lambrusco Maestri - trocken

Der Lambrusco präsentiert sich mit einem Bouquet von Erdbeere, Himbeeren und Brombeeren.

Am Gaumen wunderbar moussierend mit vollem Körper und einer wunderbar samtigen Struktur.

34,00 €





Vino rosso - Rotwein

- Filara 72 Nero Davola e Frappato IGT - 13,5% - Paolini*
Sizilien - Nero d'Avola, Frappato - trocken
Rubinrot in der Farbe und ungewohnt ätherisch im Duft, der an reife Himbeeren und andere rote Früchte aber auch an frischen Kreuzkümmel erinnert. 29,00 €
- Primitivo di Manduria DOP Muso Rosso Collection - 15% - Tagaro*
Apulien - Primitivo - trocken
In der Nase vermischen sich fruchtige Noten reifer Brombeeren, Pflaumen und Zimt gepaart mit einer intensiven Würzaromatik von Vanille und Kaffee, gefördert durch den Ausbau in Barrique. 39,00 €
- Chianti Classico Rocca delle Macie DOCG - 13,5 - Rocca delle Macie*
Toskana - Sangiovese, Merlot - trocken
In der Nase und am Gaumen Aromen von reifen Kirschen, herzhaft würziger Kräuter und Röstnuancen. 39,00 €
- Rosso di Montalcino DOC - 14% - Banfi*
Toskana - Sangiovese - trocken
Der "kleine" Brunello in der aktuellsten Version. Am Gaumen würzig, weich, harmonisch, mit Aromen reifer roter und schwarzer Beeren. 49,00 €
- Susumaniello U'Cucci IGT - 14% - Tagaro*
Apulien - Susumaniello - trocken
Kräftig und wunderbar harmonisch, mit weichem Tannin und Noten von getrockneten Früchten. Sehr samtig, Noten von roten Früchten und Tabak sowie Schokolade. 59,00 €
- Peppoli Chianti Classico DOCG - 13% - Antinori*
Toskana - Sangiovese, Merlot, Syrah - trocken
Sehr präsent und eindringliche Nase, mit Noten von Brombeeren, Maulbeeren und dunkler Kirsche. 59,00 €
- Le Volte Tenuta Dell' Ornellaia IGT - 13,5% - Bolgheri*
Toskana - Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon - trocken
Aromen von Sauerkirschen, Holunder und schwarzer Schokolade begeistern die Nase. Sehr lebendig, mit seidigen Tanninen und einer grandiosen Länge fließt er über die Zunge. 79,00 €



Prosecco - Spumante - Champagner

<p><i>Martini Prosecco Frizzante DOC - 10,5%</i> <i>Äpfel - Birnen - Zitrusfrüchte</i></p>	0,75l	37,00 €
<p><i>Martini Rosé Spumante extra dry - 11,5%</i> <i>Wildrosen - rote Früchte - schwarzer Pfeffer</i></p>	0,75l	39,00 €
<p><i>Ferrari Spumante Brut - 12,5%</i> <i>Äpfel - Feldblumen - frisches Brot</i></p>	0,75l	75,00 €
<p><i>Ferrari Spumante Brut Rosé - 12,5%</i> <i>Waldbeeren - Weißdorn - Brotkruste</i></p>	0,75l	79,00 €
<p><i>Taittinger Brut Réserve Champagner - 12,5%</i> <i>Pfirsich - weiße Blüten - Vanille</i></p>	0,75l	125,00 €
<p><i>Taittinger Prestige Rosé Brut Champagner - 12,5%</i> <i>Frische Beeren - Hagebutte - Himbeerblüten</i></p>	0,75l	145,00 €

