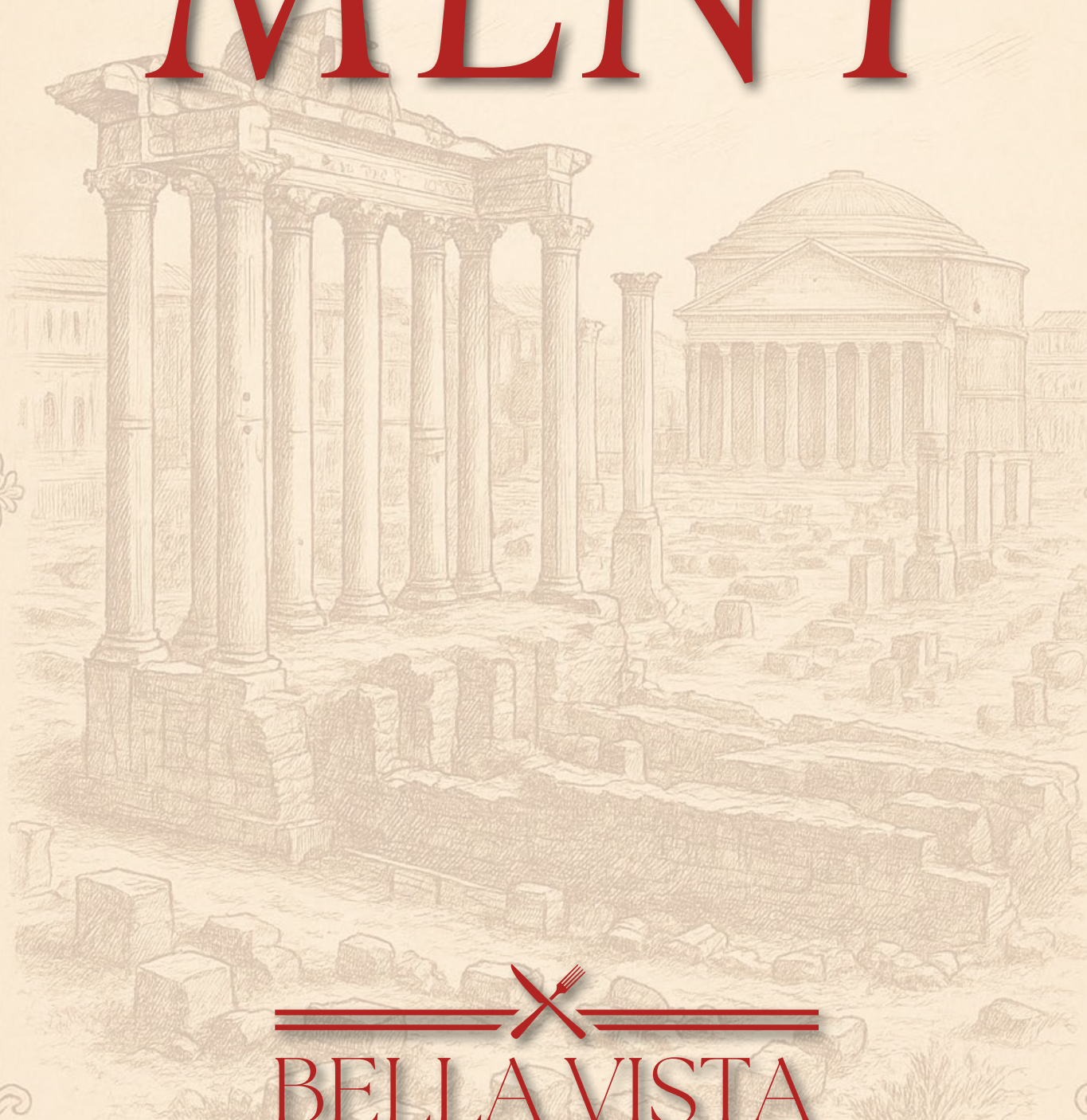
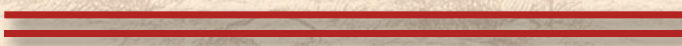


MENY




BELLA VISTA

TELEGRAFEN



 [bella.vista.restaurants](https://www.tiktok.com/bella.vista.restaurants)

 [bellavistadrobak](https://www.instagram.com/bellavistadrobak)

 [Bella Vista Drøbak](https://www.facebook.com/Bella.Vista.Drobak)

 drobak@bellavista.no

 64 93 39 99

ANTIPASTI & FORRETTER

Taglieri di Formaggi 269,-

Ostefat med Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, taleggio, ristet italiensk landbrød, fiken marmelade, karamelliserte valnøtter og druer

Cheese platter with Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, taleggio, toasted bread, fig marmalade, caramelized walnuts and grapes

H, M, SF, VL

Taglieri di Salumi 289,-

Spekefat med Salame Ventricina, Prosciutto di Parma, Salame Milano, Pesto Genovese, ristet italiensk landbrød, oliven og aioli

Cold cut platter with Salame Ventricina, Prosciutto di Parma, Salame Milano, Pesto Genovese, toasted bread, olives and aioli

H, M, E, SF, CH

Focaccia Rosmarino 114,-

Hjemmelaget focaccia, serveres med Pesto Genovese og aioli

Homemade focaccia, served with Pesto Genovese and aioli

H, M, E, CH

Olive Marinate 114,-

Marinerte sorte, grønne og røde oliven fra Sicilia og Puglia

Marinated black, green and red olives from Sicily and Puglia

SF

Bruschetta ai Pomidorini | con Parma 179,- | 209,-

Ristet italiensk landbrød toppet med ricottakrem, en klassisk tomatblanding og crema di balsamico | med Prosciutto di Parma

Toasted Italian bread topped with ricotta cream, a classic tomato mix and balsamic glaze | With Prosciutto di Parma

H, M, SF, SEN

Carpaccio di Manzo 259,-

Finskåret okseindrefilet, ricottakrem, Parmigiano Reggiano, trøffelolje, pinjekjerner, rucola og crema balsamico

Thinly sliced beef tenderloin, ricotta cream, Parmigiano Reggiano, truffle oil, pine nuts, rucola and balsamic glaze

M, SF

Scampi all'Aglia 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

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

BURGERS & SALATER

Insalata di Cesare 269,-

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

Marinated chicken romaine lettuce, crunchy bacon, croutons, red onion, tomatoes, Parmigiano Reggiano, homemade Caesar dressing. Served with homemade focaccia

H, M, E, F, SEN

Insalata Caprese | Con Parma 199,- | 229,-

Mozzarella di Bufala, biffomat, basilikum, Pesto Genovese, crema di balsamico. | With Prosciutto di Parma.

Mozzarella di Bufala, beef tomatoes, basil, Pesto Genovese, balsamic glaze. | With Prosciutto di Parma.

M, SF, CH

Alle burgere serveres med pommes bistro og hjemmelaget aioli.

All burgers are served with pommes bistro and homemade aioli.

Burger Caprese 289,-

Burger av anguskjøtt, mozzarella di bufala, biffomat, aioli, pesto Genovese, crema di balsamico og rucola

Angus beef burger, mozzarella di bufala, beef tomato, aioli, Pesto Genovese, balsamic cream and rucola

H, M, E, SF, CH

Burger Gorgonzola 299,-

Burger av anguskjøtt, bacon, karamellisert løk, Gorgonzola, rucola og aioli

Angus beef burger, bacon, caramelized onion, Gorgonzola, rucola and aioli

H, M, E

Burger Americano Grande 359,-

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

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

H, M, E, SEN

Burger Classico 289,-

Burger av anguskjøtt, salat, biffomat, rødløk, husets dressing og cheddar

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

H, M, E, SEN

HOVEDRETTER

Controfiletto di Manzo 459,-

Grillet norsk ytrefilet med ovnsbakte poteter, sesongens grønnsaker og soppsaus

Grilled Norwegian beef sirloin with oven-baked potatoes, seasonal vegetables and a mushroom sauce

Salimbocca di Pollo 379,-

Marinert kyllingfilet fylt med basilikum og ricottakrem, surret i Prosciutto di Parma, ovnsbakte poteter, grillede grønnsaker og en basilikumsaus

Marinated chicken filet stuffed with basil and ricotta cream, wrapped in Prosciutto di Parma, oven-baked potatoes, grilled vegetables and a basil sauce

M

Merluzzo al Forno 399,-

Ovnsbakt torsk med parmesan crunch, ovnsbakte poteter og en sitron-smørsaus

Oven baked cod with parmesan crunch, served with oven-baked potatoes and a lemon butter sauce

M, F

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

PASTA

Scampi e Nero di Seppia 299,-

Blekksputspaghetti med ASC-sertifiserte scampi i en kremet chili og hvitvinsaus
Squid ink spaghetti with ASC-certified scampi in a creamy chili and white wine sauce
H, E, SK, SF

Pollo Genovese 289,-

Tagliatelle pasta med kylling, cherrytomater og oliven i en kremet pestosaus
Tagliatelle pasta, chicken, cherry tomatoes and olives in a creamy pesto sauce
H, M, E, SF

Manzo e Gorgonzola 294,-

Tagliatelle pasta med kremet gorgonzolasaus, biff og skogsoppsblanding
Tagliatelle pasta in a creamy gorgonzola sauce, beef and mushrooms
H, M, E

Lasagne al Forno 289,-

Klassisk lasagne med hjemmelaget ragusaus og bechamel. Serveres med focaccia og sidesalat
Classic lasagna with homemade ragu sauce and bechamel. Served with focaccia and a side salad
H, M, E, SF, SEL, SEN

Pasta alla Ragu 289,-

Pasta med hjemmelaget bolognese ragu av storfe, Parmigiano Reggiano
Pasta with a homemade bolognese beef ragu, Parmigiano Reggiano
H, M, E, SF, SEL, SEN

Risotto Milanese 289,-

Safranrisotto, marinerte ASC-sertifiserte scampi, sukkererter, dill, sitron
Saffron risotto, marinated ASC-certified scampi, sugar snaps, dill, lemon
SK

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

PIZZA ROSSE

Alle våre porsjonspizzaer, unntatt Calzone, kan lages glutenfri (+ NOK 40,- tillegg)

All our portion pizzas, excluding Calzone, can be made gluten free (+ NOK 40,-)

Margherita 199,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte og basilikum

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte and basil

H, M, SF

Parma 299,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, mozzarella di Bufala, Prosciutto di Parma, San Marzano tomater, rucola, Parmigiano Reggiano og crema di balsamico

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, mozzarella di Bufala, Prosciutto di Parma, San Marzano tomatoes, rucola, Parmigiano Reggiano and balsamic glaze

H, M, SF

Capricciosa 259,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, sopp og oregano

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, mushrooms and oregano

H, M, SF

Diavola 264,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, Salame Ventricina, rødløk og Parmigiano Reggiano

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, Salame Ventricina, red onion and Parmigiano Reggiano

H, M, SF

Carni 284,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, marinert biff, Salame Milano og pancetta

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, marinated beef, Salame Milano and pancetta

H, M, SF

Calzone 254,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto og oregano

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto and oregano

H, M, SF

PIZZA BIANCHE

Cinque Formaggi 274,-

Hvit saus, mozzarella Fior di Latte, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, geitost og taleggio
White sauce, mozzarella Fior di Latte, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, goat cheese and taleggio
H, M

Pollo. 274,-

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

Bella Speciale 299,-

Hvit saus, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto di Parma, geitost, rucola, bjørnebær og honning
White sauce, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto di Parma, goat cheese, rucola, blackberries and honey
H, M

Manzo 289,-

Soppsaus, mozzarella Fior di Latte, marinert biff, Salame Milano, løk og sopp
Mushroom sauce, mozzarella, marinated beef, Salame Milano, onion and mushrooms
H, M, E

Tartufo 274,-

Soppsaus, mozzarella Fior di Latte, tartufo Salame, sopp og trøffelolje
Mushroom sauce, mozzarella Fior di Latte, tartufo Salame, mushrooms and truffle oil
H, M

Ai Fichi 279,-

Hvit saus, mozzarella Fior di Latte, fiken marmelade, gorgonzola, rucola, prosciutto di Parma og crema di balsamico
White sauce mozzarella Fior di Latte, fig marmelade, gorgonzola, rucola, prosciutto di Parma and balsamic glaze
H, M, SF

Nduja 274,-

Hvit saus, mozzarella Fior di Latte, Nduja fra Calabria, løk, ricottakrem, oliven og rucola
White sauce, mozzarella Fior di Latte, Nduja from Calabria, onion, ricotta cream, olives and rucola
H, M, E, SF

STOR SICILIANSK PIZZA

Grande Ventricina 379,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte og Salame Ventricina, løk og oliven

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte and Salame Ventricina, onion and olives

H, M, SF

Grande Margarita 329,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, San Marzano tomater, basilikum og oregano

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, San Marzano tomatoes, basil and oregano

H, M, SF

Grande Manzo 399,-

Hvit saus, marinert biff, mozzarella Fior di Latte, løk, cherrytomater og sopp

Tomato sauce, marinated beef, mozzarella Fior di Latte, onion, cherry tomatoes and mushrooms

H, M, E, SF, SEN

Grande San Milano 379,-

Hvit sauce, mozzarella Fior di Latte, Salame Milano, rødløk, oliven og San Marzano tomater

White sauce, mozzarella Fior di Latte, Salame Milano, red onion, olives and San Marzano tomatoes

H, M, SF

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

BAMBINO / BARNEMENY

Pizza Margarita 139,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte

Tomato sauce, mozzarell'a Fior di Latte

H, M, SF

Pizza med skinke 159,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto

H, M, SF

Pizza med Salame 159,-

Tomatsaus, mozzarella Fior di Latte, Salame Milano

Tomato sauce, mozzarella Fior di Latte, Salame Milano

H, M, SF

Burger Bambino 169,-

Burger av oksekjøtt med salat, cheddarost og husets dressing. Serveres med pommes bistro og aioli

Beef burger with salad, cheddar cheese and house dressing. Served with pommes bistro and aioli

H, M, E, SEN

Bolognese Bambino 159,-

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

Gelato 59,-

En kule italiensk is. Velg mellom vanilje, sjokolade, salt karamel, pistasj, jordbær eller mango

A scoop of Italian ice cream. Choose between vanilla, chocolate, salt caramel, pistachio, strawberry or mango

M, PS

Brownie 99,-

Hjemmelaget brownie med italiensk gelato og sjokoladesaus

Homemade brownie with Italian gelato and chocolate sauce

H, M, E

Allergener: H: Hvete / B: Bygg / M: Laktose / E: Egg / F: Fisk / SK: Skalldyr / CH: Cashewnøtter / VL: Valnøtter / PS: Pistasjnøtter / 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

DOLCE / DESSERT

Dolcetto al Cioccolato 164,-

Hjemmelaget brownie med italiensk gelato og sjokoladesaus

Homemade brownie with Italian gelato and chocolate sauce

H, M, E

Tiramisu 154,-

Savoiardikjeks dyppet i kaffe med mascarpone mousse

Saviardi cookies dipped in coffee with mascarpone mousse

H, M, E

Gelato 139,-

Tre kuler italiensk is. Velg mellom vanilje, sjokolade, salt karamell, pistasj, jordbær eller mango

Three scoops of Italian ice cream. Choose between vanilla, chocolate, salt caramel, pistachio, strawberry or mango

M, PS

Affogato al Caffè 109,-

En kule italiensk vaniljeis toppet med espresso

A scoop of vanilla gelato topped with espresso

M

TILBEHØR

Rømmedressing / Sour cream dressing (M) 35,-

Aioli (M, E) 35,-

Soppsaus / Mushroom sauce (M) 40,-

Pesto Genovese (M, CH) 35,-

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) 44,-

Pommes bistro 64,-



 [bella.vista.restaurants](https://www.tiktok.com/bella.vista.restaurants)

 [bellavistadrobak](https://www.instagram.com/bellavistadrobak)

 [Bella Vista Drøbak](https://www.facebook.com/Bella.Vista.Drobak)

 drobak@bellavista.no

 64 93 39 99

VINKART




BELLA VISTA

TELEGRAFEN

MUSSERENDE

Mionetto Treviso Prosecco Brut 669,- / 139,-

Glera | Veneto, Italia

Lys strågul. Ung, fruktig og med preg av pære og sitrus.

Ren og aromatisk, preg av pære, eple og sitrus, og et hint av urter

Bottega Prosecco Brut DOC 769,-

Glera | Veneto, Italia

Lys strågul med gyllen streif. Fruktig duft med florale toner.

Frisk og elegant med behagelig syre

Crémant de Bordeaux Maison le Star 799,-

Sémillon, Muscadelle, Cab. Franc | Bordeaux, Frankrike

Fin duft og smak av sitrus, grønne epler og et svakt hint av brioche. Slank og frisk med god fruktighet.

Forfriskende og lettdrikkelig stil

Champagne Collet Art Déco 1499,-

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | Champagne, Frankrike

Klassisk brut med dufter av epler, brioche og sitrusskall.

Frisk og balansert med lang avslutning

Mionetto 0.0% 349,-

Glera, Garganega, Trebbiano | Veneto, Italia

Lys gul. Fruktig og god sødme, preg av eple og sitrus. Alkoholfritt

HVITVIN

Valpantena Torre del Falasco 689,- / 142,-

Garganega | Verona, Italia

Strågul farge. Frisk duft av mineraler og frukt.

Smak av grønne og gule frukter, med en lang mineralsk ettersmak

OMA Pfalz Riesling 729,-

Riesling | Pfalz, Tyskland

Frisk og fruktig Riesling vin fra Pfalz i Tyskland.

Vinen har en delikat balanse mellom syre og sødme, med aromaer av sitrus, grønne epler og et hint av mineralitet

Brigitte Cerveau Chablis 899,-

Chardonnay | Burgund, Frankrike

Klassisk og mineralsk med toner av sitron, eple og kalkstein.

Stram syre og ren avslutning

ROSEVIN

Banfi Centine Rosé 799,- / 164,-

Sangiovese, Merlot, Cab. Sauvignon | Toscana, Italia

Lys med preg av jordbær, bringebær og blomster. Tørr og balansert stil med frisk avslutning

Fontanafredda Solero Langhe Rosato 799,-

Nebbiolo | Piemonte, Italia

Lys rosa farge. Frisk og fruktig aroma med fremtredende elementer av røde bær og roser.

Kompleks og strukturert vin med god friskhet og lang ettersmak

RØDVIN

OMA Rosso 679,- / 142,-

Barbera, Nebbiolo, Dolcetto | Piemonte, Italia

Fruktig og ungdommelig, preg av modne mørke bær, krydder og blomster.

Saftig fylde og friskhet, smaken har et preg av kirsebær, krydder og urter

Cecchi Chianti 649,- / 134,-

Sangiovese | Toscana, Italia

Rubinrød farge, elegant og velduftende av røde bær og hint av lær og pepper

OMA Langhe Nebbiolo 799,-

Nebbiolo | Piemonte, Italia

Elegant og aromatisk med duft av roser, moreller og lakris.

Tørr og strukturert med god lengde

Patriarche Bourgogne Pinot Noir Côte d'Or 1099,-

Pinot Noir | Burgund, Frankrike

Rubinrød farge, fruktig aroma av kirsebær, jordbær og friske solbær.

Ren, frisk og fruktig med smak av røde bær og hint av krydder

Antiche Terra Baorna Amarone della Valpolicella 1199,-

Corvina, Rondinella, Molinara | Veneto, Italia

Kraftig og kompleks med mørke bær, tørket frukt, sjokolade og kryddertoner.

Fylldig munnfølelse og lang, rik avslutning

Château Brun Saint-Emilion Bordeaux 1099,-

Cab. Sauvignon, Merlot | Bordeaux, Frankrike

Klassisk duft av mørke røde bær, morellfrukt og tobakk.

Vinen er rund, bra friskhet og med en god lang ettersmak med behagelige tanniner.

Bløt og fylldig avslutning

DESSERTVIN

Bringebærlandets Isvin 179,-

KJELLERLISTE

Brocard Chablis 1. Cru Montée de Tonnerre 1725,-

Chardonnay | Burgund, Frankrike

Rik og strukturert chablis med tydelig mineralitet, sitrus og et hint av nøtt. Konsentrert og balansert med lang finish

Domain Jean Fery Savigny les Beaune la Cabotte Aimante 1969,-

Pinot Noir | Burgund, Frankrike

Delikat og floral rødvin med røde bær, fiole og et lett jordlig preg. Silkemyke tanniner og elegant avslutning

Brunello Brunelli di Montalcino 1599,-

Sangiovese | Toscana, Italia

Flott strukturert vin med modne kirsebær, tørkede urter og et snev av krydder. Tørr og konsentrert stil med god lengde

Sassicaia 2017 7700,-

Cab. Sauvignon, Cab. Franc | Toscana, Italia

Ikonisk vin med mørke bær, solbær, tobakk og balsamiske toner. Konsentrert og raffinert med stor lengde

Ornellaia Superiore Rosso 2022 7299,-

Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Petit Verdot | Toscana, Italia

Fylldig og kompleks med modne bjørnebær, krydder, lær og mørk sjokolade. Velstrukturert og kraftfull med lang avslutning

Alle våre viner inneholder sulfitt.



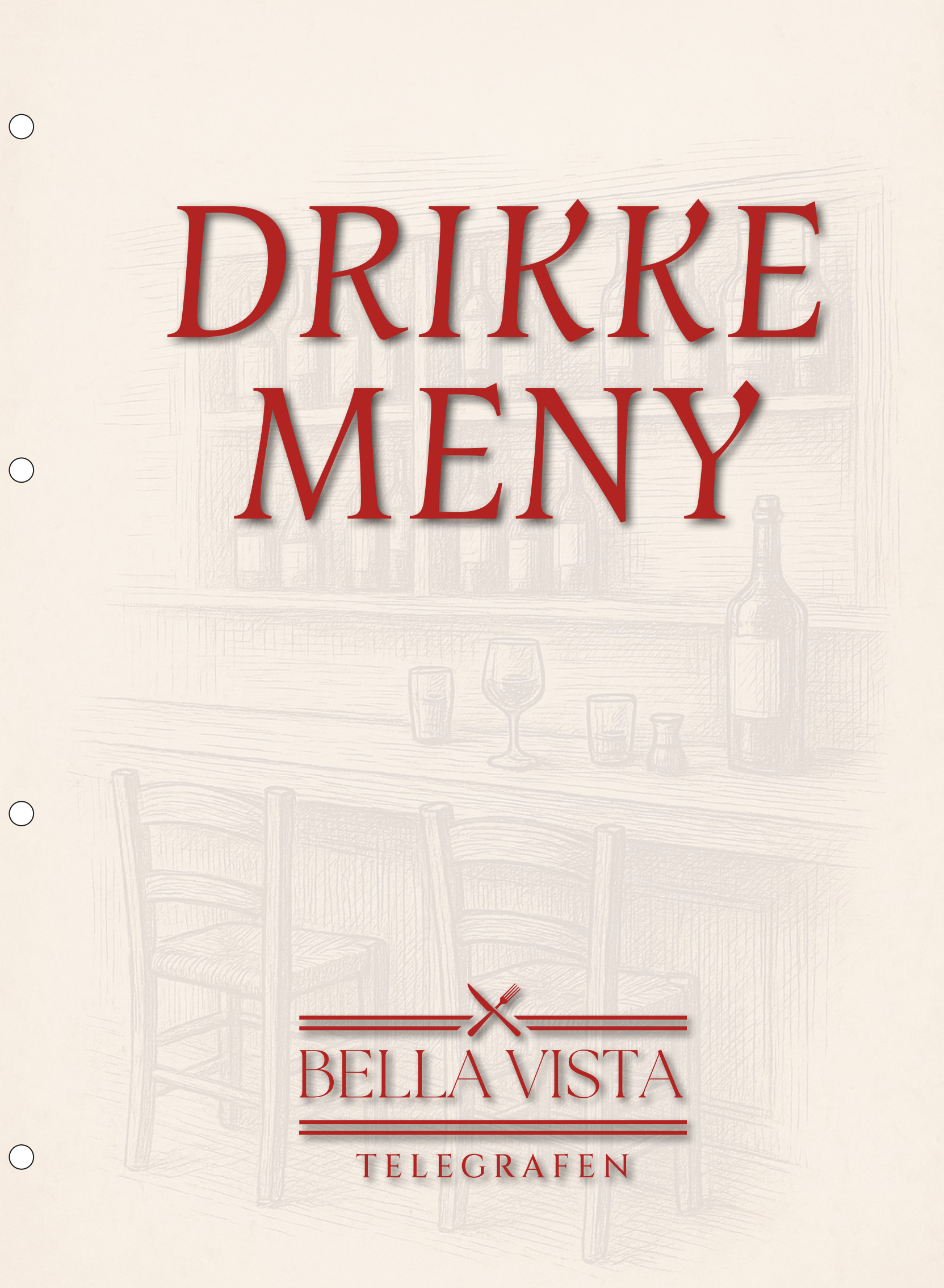
bella.vista.restaurants

bellavistadrobak

Bella Vista Drøbak

drobak@bellavista.no

64 93 39 99



DRIKKE MENY



BELLA VISTA
TELEGRAFEN

ØL & CIDER

Borg 0,4	109,- (B)
Birra Moretti 0,4	119,- (B)
Nøgne Ø IPA 0,33	139,- (B)
Nøgne Ø Blanc 0,33	139,- (H, B)
Sol 0,33	119,- (H)
Bulmer's Original 0,5	149,- (SF)
Grevens Pærecider 0,33	119,- (SF)
Lindheim "Alaska" Amber Ale 0,5	149,- (H, B)
Lindheim "Buddy" Brown ale 0,5	149,- (H, B, M)
Clausthaler Alkoholfritt 0,33	64,- (B)

APERITIVO

Negroni	159,-
<i>Campari, gin, rød vermouth</i>	
SF	
Aperol Spritz	159,-
<i>Aperol, prosecco, soda, appelsin</i>	
SF	

COCKTAILS

Old Fashioned	159,-
<i>Bourbon, sukker, Angostura Bitters</i>	
Amaretto Sour	159,-
<i>Amaretto, sitron, sukker, eggehvite</i>	
E	
Whiskey Sour	159,-
<i>Bourbon, sitron, Angostura Bitters, sukker, eggehvite</i>	
E	
Tom Collins	159,-
<i>Gin, lime, sukker, soda</i>	
Vesper Martini	159,-
<i>Vodka, gin, Lillet, sitron</i>	
Moscow Mule	159,-
<i>Vodka, lime, ingefærøl</i>	
Margarita	159,-
<i>Tequila, triple sec, lime, sukker</i>	

Sex on the Beach	159,-
<i>Vodka, ferskenlikør, appelsin, tranebær</i>	
Long Island Iced Tea	159,-
<i>Vodka, rom, tequila, triple sec, gin, sitron, cola</i>	
Cosmopolitan	159,-
<i>Vodka, triple sec, sitron, tranebær</i>	
Tequila Sunrise	159,-
<i>Tequila, appelsin, grenadine</i>	
Telegrafan	159,-
<i>Eplevodka, hylleblomstlikør, tonic</i>	
Akvariet	159,-
<i>Vodka, triple sec, blue Curaçao, lime</i>	

GIN & TONIC

Klassisk GT	149,-
<i>Bottega Bancur Gin, tonic, sitron, enebær</i>	
Rosemary GT	169,-
<i>Tanqueray no.10 Gin, tonic, rosmarin, sort pepper</i>	
Cucumber GT	169,-
<i>Hendrick's Gin, tonic, agurk, sort pepper</i>	
Sevilla GT	155,-
<i>Tanqueray Sevilla Gin, tonic, rosépepper, appelsin</i>	
Pink GT.	149,-
<i>Gordon's Pink Gin, Russian, sitron</i>	

KAFFEDRINKER

Espresso Martini	149,-
<i>Espresso, kaffelikør, sukker</i>	
Irish Coffee	139,-
<i>Whisky, kaffe, sukker, fløte</i>	
M	
Bailey's Coffee	139,-
<i>Bailey's, kaffe</i>	
M	
White Russian	149,-
<i>Vodka, kaffelikør, fløte</i>	
M	

MOCKTAILS (ALKOHOLFRITT)

Shirley Temple	69,-
<i>Grenadine, lime, ingeferol</i>	

WHISKEY

Lagavulin 16 YO	259,-
Johnnie Walker Black Label	139,-
Johnnie Walker Blue Label	429,-
Dalwhinnie 15 YO	149,-
Bulleit Bourbon	129,-

COGNAC & GRAPPA

De Luze VSOP	109,-
De Luze XO	139,-
Poli Grappa di Moscato	119,-
Allegrini di Amarone	209,-

TEQUILA

Don Julio Blanco	154,-
Don Julio Añejo	174,-
Don Julio 1942	399,-

DIGESTIVES & LIKØR

Jägermeister	109,-
Fireball	109,-
Fernet Branca	109,-
Gammel Oppland	109,-
Vecchio Amaro del Capo	104,-
Bottega Limoncello	84,-
Sambuca	99,-
Drambuie	104,-
Bailey's Irish Cream	84,-

KAFFE

Espresso	49,-
Americano	49,-
Kaffe Latte	59,-
Cappuccino	59,-
Kaffe Macchiato	54,-
Caffe Filtro	34,-
Te	32,-
Extra sirup	6,-

MINERALVANN

Coca Cola 0,33	59,-
Coca Cola uten sukker 0,33	59,-
Fanta Appelsin 0,33	59,-
Sprite 0,33	59,-
Askim Eplemost 0,33	64,-
Askim Bringebærsaft 0,33	64,-
San Pellegrino 0,25	56,-
San Pellegrino 0,75	99,-
San Pellegrino Limonata 0,2	59,-
San Pellegrino Aranciata Rossa 0,2	59,-



 [bella.vista.restaurants](https://www.tiktok.com/bella.vista.restaurants)

 [bellavistadrobak](https://www.instagram.com/bellavistadrobak)

 [Bella Vista Drøbak](https://www.facebook.com/Bella.Vista.Drobak)

 drobak@bellavista.no

 64 93 39 99