

Bella Ciao

PIZZERIA

Vins au verre du moment 15cl

Coupe de Prosecco DOC	7
Verre de vin du moment (Blanc/rouge/rosé)	7
Carafe vin blanc/rouge 25cl	10
vin blanc/rouge 50cl	19

Apéritifs et Cocktails

Campari, Martini blanc ou rouge (4cl)	7
Campari soda/orange (16cl)	9
Gin Tonic	9
Bellini, Rossini (12cl)	9
Negroni (16cl)	9
Americano maison (16cl)	9
Kir vin blanc (10cl)	7
Kir Royal au prosecco (10cl)	10

DIGESTIFS

Limoncello (4cl)	7
Grappa	7
Amaro	7

Corbeille de pain maison
compris dans le repas
Corbeille supplémentaire 3€

Cocktails sans alcool

Virgin Spritz classique(16cl)	8
Cocktail de jus de fruits (16cl)	7
Virgin Spritz bleu	8

Nos Spritz 16 cl

Aperol, Campari, Limoncello, P31 vert, curaçao	10
--	----

Eaux 75 cl

Acqua Panna	5
Acqua Chiara microfiltrée plate	3
Acqua Chiara microfiltrée pétillante	4

Bières

Moretti pression (25cl)	6
Moretti pression (50cl)	10
Duvel (33cl)	5
Parisienne blanche (33cl)	5
Titi parisienne IPA (33cl)	5
Peroni (33cl)	5
1664 (sans alcool)	5

Softs

Coca, jus de fruits, Limonade, etc...	4
---------------------------------------	---

MENU BRUNCH 27

Samedi et dimanche midi

(Jus d'orange, boisson chaude, eaux, antipasti assorti, planche dégustation (pizza, pâtes)
Café gourmand, verre de vin ou soft)

ASSIETTE A PARTAGER

Focaccia à l'huile d'olive, origan, fleur de sel	7
Planche d'assortiment d'Antipasti (bufala, burrata, jambon Italien, charcuteries et légumes)	22
Planche d'assortiment de charcuteries Italiennes	20

Menu BAMBINO

(Pâtes tomates ou crème ou Margarita, 1 boule de glace, 1 soft)	15
---	----

ANTIPASTI

Caprese, bufala, tomates, salade	14
Burrata D.O.C, légumes au four, pesto, huile d'olive	15
Assortiment de charcuteries italiennes	12
Bufala et jambon italien	14
Parmigiana, millefeuille d'aubergines	14
Carpaccio de bœuf, roquette, Grana, tomates cerises	16
Carpaccio de saumon mariné maison, crème au lime	14
Bruschetta grillée, tomates cerises, burrata fumée crémeuse	12

Plats signature

Pasta Romantica 21

Linguine, crème à la sauge, émincé de truffe noire, poivre, Flambées dans la meule de Grana Padano

Gnocchi Bella Ciao 18

Gnocchi sauce tomate, basilic, mozzarella, servis dans un panier de pâte à pizza

Saltimbocca à la Romana 22

Escalope de veau, jambon italien, jus de veau,

sauge, pommes de terre écrasées

Salade XXL

Salade d'été	17
(Légumes mixtes, thon, tomates cerises, oignons, olives)	
Saumon	18
(saumon, avocat, olives, tomates cerises, salade)	
César	17
(poulet pané, croûtons, œuf, tomates cerises, grana)	
Chef	18
(salade mélangée, jambon italien, gorgonzola, figue)	

PASTE

LINGUINE OU RIGATONI

Avec la sauce de votre choix :

Arrabiata sauce tomate pimentée San Marzano, basilic	14
Norcina saucisse, shiitake, crème de champignons et truffe	17
Carbonara guanciale, jaune d'œuf, fromage	16
Pesto genovese, crème de basilic, pignons et crème de burrata	18
Gambas, courgettes tomatées, huile d'olive et tomates cerises	19
Salmone, saumon mariné, sauce crème et tomates	18
Gorgonzola, crème gorgonzola, noix et poivre	16
Melanzana sauce tomate, aubergines, pignons de pin et scamorza	17
Vongole palourdes dans leur jus, persil et ail	19
Polpette ragoût de boulette de bœuf tomatée	17
Lasagne Bolognaise	18
Tortelli, crème champignons et truffe, jambon Italien	20

PIZZE BELLA CIAO AU FEU DE BOIS

Toutes nos pizzas sont préparées sur place, cuites au feu de bois
et notre mozza est 100% FIOR DI LATTE

MARGHERITA	San Marzano, Fior di latte, basilic, huile d'olive	12
NAPOLI	Fior di latte, San Marzano, olives taggiashe, câpres à queue, anchois, origan, huile d'olive, ail confit	14
GRANA	San Marzano, Fior di latte, roquette, tomates cerises, Grana à la cuillère	17
CARBONARA	crème de Grana, guanciale, jaune d'œuf	17
BELLA CIAO	San Marzano, Fior di latte, scamorza fumée, jambon cuit, shiitake, basilic, huile d'olive	17
CARRETTIERA	scamorza fumée, friarielli, saucisse, pétales de PDT, olives taggiasche, poivre noir, huile d'olive	16
SALMONE	Fior di latte, saumon mariné (par nos soins), courgettes grillées, poivre rose, huile d'olive, lime	18
LA BOTTE	San Marzano, roquette, speck, crème de burrata fumée, tomates cerises, balsamique	17
CHEF	crème de figues, gorgonzola, jambon italien	19
DIAVOLA	San Marzano, Fior di latte, spianata calabrese piquante, olives taggiasche	16
FORMAGGI	Blanche/rouge, San Marzano, Fior di latte, Gorgonzola, Taleggio, scamorza fumée	17
VERDURA	San Marzano, Fior di latte, courgettes, aubergines, poivrons, olives taggiasche, origan et Grana	16
BUFALINA	San Marzano, Pomodorini, bufala, jambon italien, Grana roquette, huile d'olive	18
AFFUMICATA	Fior di latte, scamorza fumée, oignons, boulettes de bœuf, pétales de PDT, Grana	16
MORTADELLA	Fior di latte, mortadella, pesto de pistache, crème de burrata, basilic	18
TONNO	San Marzano, Fior di latte, thon, oignons rouges, olives	15

PIZZA GOURMET

TARTUFO	Crème de truffe, Fior di latte, stracciatella, shiitake, fleur de speck, ail confit	22
FRUITS DE MER	palourdes, gambas, saumon, base tomate	23
ITALIA	Pesto maison, fior di latte, tomates cerises, pignons de pin, crème de burrata, jambon italien	22

Nos viandes sont d'origine France et Europe

DOLCI

LIMONE tarte au citron meringuée	8	BRIOCHE snackée nutella façon pain perdu	9
TIRAMISU Spéculoos	9	GLACES 3 parfums au choix (1 boule 2.5) Vanille, chocolat, fraise, pistache, citron, spéculoos	7.5
PANNA COTTA fruits rouges	8	CAFE GOURMAND	10
MEZZO COTTO mi-cuit chocolat-vanille	8	AFFOGATO AL CAFFE glace vanille arrosée de café	8
BABA AU RHUM crème chantilly, sauce chocolat	8	TARTE AUX POMMES glace spéculoos	7
CHEESE CAKE fruits rouges	8		

Nos vins au verre et carafes

Coupe de Prosecco DOC	7	Carafe vin blanc/rouge 25cl	10
Verre de vin du moment (Blanc/rouge/rosé)	7	vin blanc/rouge 50cl	19

NOTRE SELECTION DE VINS

BOLLICINE

Btl

Prosecco du moment	25
Lambrusco Secco D.O.C	29
Prosecco Millesimato rosé	31

VINO ROSATO

Btl

Picchio rosato (Spinsanti)	26
Terre Cerase	29

VINO BIANCO 75cl

Falanghina (Villa Matilde)	29
Chardonnay Santa Cristina (Zenato)	36
Annachiara (Spinsanti)	29
Soave Classico (Zenato)	29
Pinot Grigio (Zenato)	29

VINO ROSSO 75cl

Btl

Aglianico (Villa Matilde)	29
Valpolicella Superiore (Zenato)	29
Primitivo (Lucarelli)	33
Nero d'Avola Zabu	33
Adino Spinsanti	31
Chianti Fonteroli D.O.C.G (Mazzei)	41
Poggio Badiola (Mazzei)	29
Merlot Fantinel	29

Les prix exprimés sont en euros