

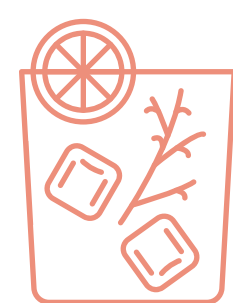


Bella Vita
La Carte



Carte des Cocktails

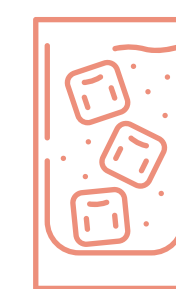
Cocktails



GREEN VELVET
Vodka,
vermouth ambré,
romarin,
citron vert
10



HONEY MOON
Gin infusé
à la camomille,
vermouth dry, miel au
gingembre, citron vert
12



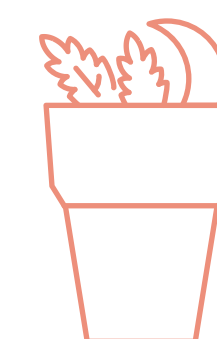
APE'ROLLIN
Aperol, fraise,
orange, sucre,
vinaigre de cidre
11



RED CARPET
Pisco,
citron vert,
vin rouge,
mousse ananas
11



DOLCE BANANA
Rhum blanc,
liqueur de banane,
coco, ananas,
citron vert
10



MANGO LOCO
Gin, mangue,
fleurs de Sambuco,
citron vert
10



YELLOW PARTY
Mezcal,
chartreuse jaune,
liqueur maraschino,
ananas, citron vert
12



PINK LADY
Tequila,
pastèque, basilic,
elderflower tonic
11



COCKTAIL CRÉATION
Un cocktail
sur-mesure réalisé
spécialement
pour vous
12

Mocktails



VANILL'ADDICT
Passion, vanille,
citron vert
9



COCO BAYANA
Cramberry, coco,
ananas, citron vert
9



BABY PINK
Pastèque, basilic,
elderflower tonic
9



PASSION VIBES
Martini vibrante,
passion,
ginger beer,
citron vert
10



MOCKTAIL CRÉATION
Un cocktail
sur-mesure réalisé
spécialement
pour vous
11

Aperitivo

**DES SUPERS PRODUITS ARRIVÉS D'ITALIE
POUR ACCOMPAGNER VOS COCKTAILS**

Copeaux di
Parmigiano
2

Salami
Finocchiona
2

*Tous nos jus et sirops sont faits maison
et composés de fruits frais.*

Menu Bambino

PIATTI

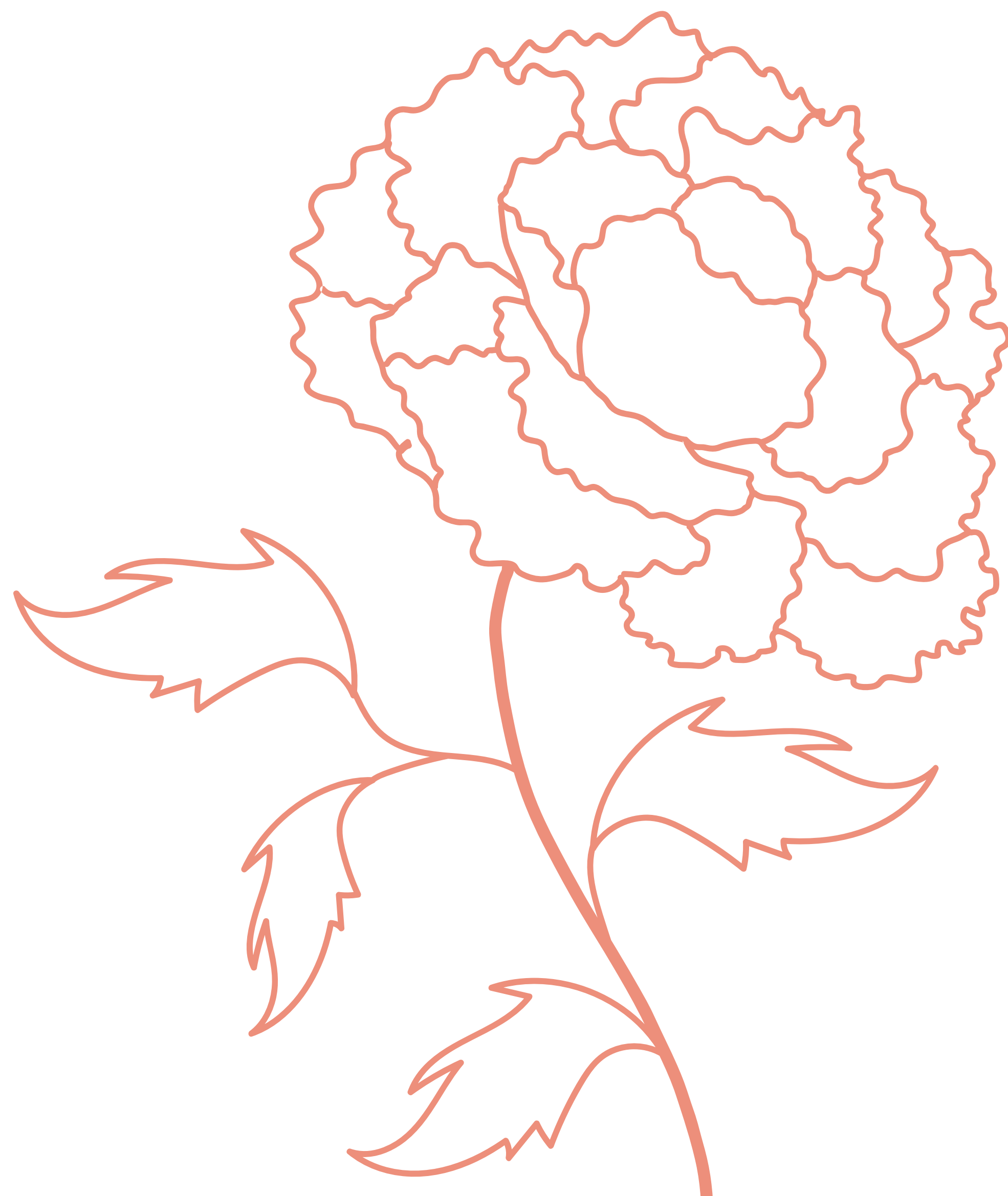
Pizza Frites ou Fusillo alla Bolognese

DOLCI

Glace vanille ou chocolat
1 boule au choix

BEVANDE

Ice Tea Framboise Surprise
Coca-Cola - Orangina - Jus de fruits
12



Antipasti à partager

BURRATA TARTUFO ♥

Burrata crémeuse des Pouilles 125g,
roquette, tomates cerises
et crème balsamique à la truffe

11

POLPETTE DI MELANZANE ✿

Boulettes fondantes d'aubergines
et sa sauce tzatziki

9

CALAMARI FRITTI

Calamars frits et sauce tartare

9

PEPITE DI TONNO

Boulettes de thon frais, lit de sauce
tomate fraîche et tomates cerises confites

14

TARTARE DE BOEUF TARTUFO

Copeaux de truffe et sa sauce persil,
mayonnaise-moutarde

15

BV

Insalate de saison

BIG BURRATA ✿

Burrata crémeuse des Pouilles 250g,
salade de tomates cerises colorées,
basilic, sauce méditerranéenne et pizzezza

16

CARPACCIO BURRATA ♥

Fines tranches de boeuf, tomates cerises,
huile d'olive, burrata crémeuse, roquette,
copeaux de parmesan et pizzezza

17

CEVICHE PARTY ♥

Ceviche de bar au citron vert, bébé laitue,
petits légumes, concombre et crispy
framboises

17

POLLO & AVOCADO

Poulet croustillant, bébé laitue,
avocat et légumes de saison

16



Pasta faites maison

GNOCCHI ALLA SORRENTINA ❁

Gnocchis fondants gratinés à la mozza fior di latte et parmesan, sauce tomate fraîche et basilic

17

TAGLIATELLE SCAMPI ♥

Crème de courgette, tartare de langoustine au citron vert et burrata crémeuse

18

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Palourdes fraîches, huile d'olive et onctueuse sauce de tomates cerises jaunes

20

BUCATINI ALLA CARBONARA

Crème, lardons croquants, poivre noir au moulin, jaune d'oeuf et parmesan

17

RAVIOLI NORMA ❁

Raviolis farcis aux aubergines crémeuses, crème de tomate cerise jaune et sauce burrata fumée

19

FUSILLI POLLO E TARTUFO

Généreuse crème de truffe noire et tendre filet de poulet

18

AUBERGINE PARMIGIANA ❁

Millefeuille d'aubergines gourmand et sa burrata crémeuse

17

BUCATINI FRUTTI DI MARE

Généreuses pâtes aux fruits de mer
À partager

40

TAGLIATELLE FLAMBÉES ♥

Pâtes à la crème de truffe noire flambées dans la meule de Grana Padano
Préparées et flambées à la table

(Uniquement le soir)

28

Carne & Pesce maturées et frais

NOS VIANDES D'EXCEPTION

TOMAHAWK PEZZATA ROSSA ♥

Côte de boeuf italienne maturée,
1 kg à partager - 2 garnitures au choix

Préparée à la table

70

T-BONE FIORENTINA

Pièce de viande italienne maturée,
500g - 1 garniture au choix

Préparée à la table

32

Garnitures

**pommes sautées à l'ail, penne arrabbiata,
pois gourmands, frites**

Garniture supplémentaire 3€

BV

TAGLIATA DI MANZO

Entrecôte de boeuf 250g, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan et pommes frites

Préparée à la table

24

BIG CHICKEN

Tendre coquelet de poulet mariné aux épices accompagné de pommes de terre sautées à l'ail

1kg à partager

38

COTOLETTA ALLA MILANESE

Côte de veau panée, roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan

24

Sauces poivre, fromage, truffe, béarnaise

Sauce supplémentaire 2€

Toutes nos viandes sont cuites au grill Jospier

TATAKI DI TONNO ♥

Thon frais mi-cuit en croûte de sésame noir, semoule à la crème de courgette et sauce méditerranéenne

22

SALMONE GRATINATO

Pavé de saumon gratiné et pommes sautées aux herbes

21



Pizza Napoletana *cuites au feu de bois*

PIZZA MARGHERITA ❁

Tomates pelées, mozza fior di latte et basilic
11

PIZZA BURRATA ❁

Sauce tomate, burrata crémeuse,
légumes frais, roquette et grana padano
16

PIZZA TARTUFO & BURRATA ♥ ❁

Crème de truffe, mozza fior di latte, truffes noires,
champignons et burrata crémeuse
19

PIZZA SAVOIA

Sauce tomate, mozza fior di latte,
sauce bolognaise et straciatella
17

PIZZA PARMA

Mozza fior di latte, jambon de Parme,
roquette et tomates cerises
16

PIZZA FRAÎCHEUR

Base crème fraîche, mozza fior di latte,
saumon fumé, ciboulette et citron
17

Pizza Tradizionale *cuites au feu de bois*

PIZZA BELLA VITA

Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon de Paris,
champignons, salami piquant, merguez et oeuf
16

PIZZA REINE

Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon de Paris
et champignons
14

PIZZA MIEL POULET ♥

Crème fraîche, mozza fior di latte, poulet,
champignons, bûche de chèvre et miel-moutarde
16

PIZZA 4 FORMAGGI ❁

Crème fraîche, mozza fior di latte, gorgonzola doux, brie,
buche de chèvre et grana padano
15

PIZZA TONNO E CIPOLLA

Tomates pelées, mozza fior di latte, thon,
oignons rouges et olives noires
16

PIZZA CALZONE

Sauce tomate, mozza fior di latte,
jambon de Paris et jaune d'oeuf
15



*Dolci
faits maison*

BELLA VITA SHOW ♥

Avalanche de desserts
Préparée devant vos yeux
15 / pers. - min. 2 pers.

FRAGOLINA ♥

Choux croquant au chocolat blanc,
coeur coulant fraise-basilic,
et nappe fraise-framboise
9

TIRAMISU CAFÉ

Tiramisu classique
8

MILA BACI ♥

Croustillant millefeuille
fourré à la vanille de Madagascar
et sauce caramel beurre salé
9

FRUTTA FRESCA

Carpaccio d'ananas
et fruits frais de saison
8

AMALFI

Tarte pistache,
coeur coulant citron-menthe
et citron vert trompe l'oeil
9

TIRAMISU NUTELLA SPECULOOS

Tiramisu revisité
8

GELATO MAISON

3 cubes glacés au choix
Fraise-Poivron / Basilic-Rhum-Raisin /
Anis-Ananas / Chocolat /
Vanille de Madagascar / Caramel
9

Boverde

carte de boissons

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Ricard	5
Kir Vin Blanc	7
Kir Champagne	9
Aperol Spritz	9
Martini R.S Ambrato	8
Martini R.S Rubino	8
Americano / Negroni	9
Limoncello	8
Disaronno	8
Bailey's	9
Get 27	7
Get 31	7
Grappa	7

CHAMPAGNE

	15 CL	75 CL
Tsarine	8	65
Tsarine Blanc de Blanc	-	95
Ruinart Brut	-	110
Ruinard Rosé	-	130

VODKA

Vodka 42 Below	7
Vodka Grey Goose	9

GIN

Gin Hendrick's	9
Gin Citadelle	9
Gin Mare	11
Gin Star of Bombay	10
Gin Kinobi	12

RHUM

Rum Bacardi Anejo Cuatro	9
Rum Trois Rivieres	8
Botran 15	11
Don Papa Baroko	11
Diplomatico Reserva Exclusiva	11

WHISKIES

J&B	8
Jack Daniel's Rye	8
Bulleit Bourbon	9
Monkey Shoulder	9
Glenmorangie 10 ans	11
The Macallan Amber	12
Lagavulin 16 ans	13

BIÈRES BOUTEILLE

	25 CL	33 CL
Birra Poretti	-	6
Leffe Ambre	5	-

BIÈRES PRESSION

	25 CL	50 CL
Bière Blonde	4	7
Bière Blanche	4	7
Bière IPA	4	7

SOFT

Coca-Cola	4
Coca-Cola zéro	4
Orangina	4
Fever Tree Elderflower Tonic	5
Fever Tree Ginger Beer	5
Ice Tea Maison	4
<i>Pêche, Fruits Rouges</i>	

EAUX

	50 CL	100 CL
San Pellegrino	3	5
Evian	3	5

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,3
Double Espresso	4
Café Allongé	2,3
Café Noisette	2,5
Cappuccino	4
Chocolat Chaud	4
Irish Coffee	7
Thé – Infusion	3
<i>Pure Camomille, Early Grey, English</i>	
<i>Breakfast, Darjeeling, Summer Fruit, Herbs & Honey, Sencha, Jasmine, Rooibos Vanille</i>	

Carta dei Vini

carte des vins

Vins Italiens

VINS ROUGES	15 CL	75 CL
Chianti – DOCG	5	27
Valpolicella – DOC	5	24
Lambrusco – DOC	-	19
Nero d'Avola – Sicilia IGP	-	24
Barolo – Alba DOCG	-	58

VINS ROSÉS		
Corvo Rosa – Sicilia IGP	-	21
Lambrusco – Emilie Romagne DOC	-	19
Bardolino – Venetie DOC	4	20

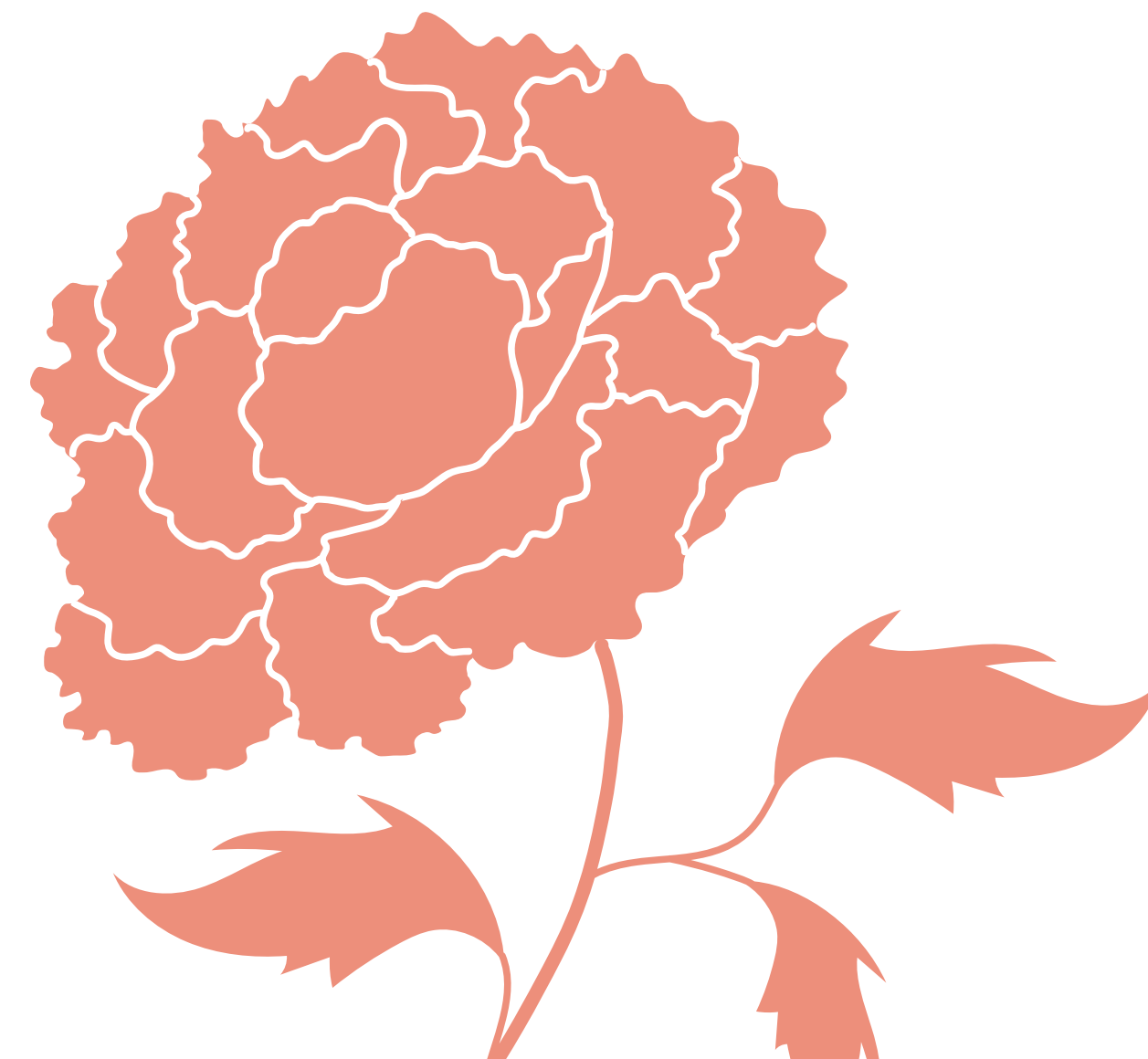
VINS BLANCS		
Vermentino – Sardegna DOC	5	23

Vins Français

VINS ROUGES	15 CL	75 CL
Côte du Rhône – Village Pure Garrigue AOC	5	19
Bordeaux – Moulin de Labordes AOC	6	21
Brouilly – Château des Tours AOC	-	24
Saint-Emilion Grand Cru – Clos Petit Corbin AOC	-	38
Margaux Cru Bourgeois – Château Paveil de Luze AOC	-	48

VINS ROSÉS	15 CL	50 CL	75 CL
Côte de Provence – Desbastides Saint-Tropez AOC	5	-	21
Minuty Prestige – Côte de Provence AOC	-	20	39

VINS BLANCS	15 CL	75 CL
Chardonnay – Pays d'Oc Ecoterra IGP	4	20
Côtes de Gascogne – Domaine des Maouries IGP	5	23



BV

