Carte diner/W-E

Ce menu a été conçu comme un cadeau en ces fêtes de fin d'année et a une saveur spéciale.
L'odeur de Noël nous a rendu nostalgique, on a ainsi décidé de revenir aux bases et vous proposer une carte "all-star".
Ainsi, vous y retrouverez nos best-sellers de ces dernières années : des entrées qui ont fait notre gloire comme les arancini,
des plats remontant des années 2000 comme la Piccata al Limone ou encore des desserts qui ont marqué vos esprits comme le Gattino..

Antipasti

Burrata al pomodoro 11
Burrata crèmeuse de 125g sur son lit de tomates confites

Lemon Pepper Calamari 16
Calamars frits croustillants au Lemon Pepper sur un lit de guacamole maison

Mini Carpaccio al tartufo 14
Fines tranches de boeuf Black Angus à la truffe, huile d'olive, salade d'épinard et vieux pecorino on top

Italian Tacos 12
Mini Tacos croustillants avec fondantes boulettes de boeuf à la sicilienne, stracciatella et parmigiano on top

Charcuterie à partager 16
Fines tranches de Coppa "Capocollo", Jambon de Parme 16 mois et Salami Finocchiona

Burrata tartufo 12
Burrata crèmeuse fourée à la crème de truffe

Arancini 12
Boulettes croustillantes de riz panées et fourrées à la truffe

Salades

Summer Body 18
Saumon façon ceviche, jeune pousses d'épinards, petits légumes, fruits frais exotiques, noix de cajou et vinaigrette citronée

Big Burrata 18
Burrata crémeuse des Pouilles, salade de tomates cerises colorées, basilic et pizzeta

Cesar Salad 18
Laitue romaine, poulet croustillant, sauce Cesar, copeaux de parmesan, croûtons de pains et tomates cerises)

menu bambino — 12

Piatti
Pizza ou Fusillo alla Bolognese

Dolci
Glace vanille ou chocolat
1 boule au choix

Bevande
Ice Tea Framboise Surprise
ou Coca-Cola ou Jus de fruits

Pizzas

Pizza Margherita 13
Tomates pelées, mozza fior di latte et basilic

Tartufo & Burrata 19
Crème, mozza fior di latte, truffes noires, champignons et burrata crémeuse

Pizza Vegetariana 16
Mozza fior di latte, sauce tomate, aubergines, courgettes, poivrons et olives noires

Pizza Capricciosa 16
Tomates San Marzano, mozza fior di latte, jambon de paris, artichauts et olives

Miel Poulet 17
Crème, mozza fior di latte, poulet mariné au curry, champignons, bûche de chèvre et miel

Bella Vita 17
Tomates San Marzano, mozza fior di latte, jambon de Paris, champignons, salami piquant, merguez et oeuf

Diavola 2.0 18
Tomates San Marzano ,mozza fior di latte, Spianata(salami italien), oignons confits, hot sauce on top

Pizza Calzone 15
Tomates San Marzano, mozza fior di latte, jambon de Paris et jaune d'oeuf

4 Fromaggi 17
Crème, mozza fior di latte, gorgonzola doux, brie, bûche de chèvre et Grana Padano

Fiore 17
Tomates San Marzano , mozza fior di latte, thon, câpres, oignons rouges confits, tomates cerises jaunes et basilic frais

Fichi Amore 19
Crème, mozza fior di latte, confiture de figue, gorgonzola, jambon de Parme et noisette

Pizza Fraîcheur 18
Base crème fraîche, mozza fior di latte, saumon fumé, ciboulette et citron

Carne d'exception - Maturée

EN COLLABORATION AVEC NOTRE CÉLÈBRE PARTENAIRE À NAPLES LUCIANO BIFULCO, ON ÉLÈVE ET NOURRIT NOUS-MÊME NOS PROPRES BOEUFS POUR AVOIR UNE VIANDE EXTRAORDINAIREMENT TENDRE ET MATURÉE AU MOINS 30 JOURS POUR AVOIR UN GOÛT INCOMPARABLE.
BIFULCO C'EST NOTRE BOUCHER,NOTRE EXPERT DE LA VIANDE QUI SÉLECTIONNE ET NOUS ENVOI DIRECTEMENT D'ITALIE DE LA VIANDE PERSILLÉE DE FOLIE. NOS VIANDES SONT CUITES AU GRILL JOSPER.

Tomahawk Scottona 1kg 90
(Cote de boeuf italienne d'exception mature cuite au Grill Josper)

T-Bone Fiorentina 1 kg 90
(Pièce de viande italienne maturée sur os et cuite au Grill Josper)

Piccata al Limone 19
Tendre escalope de poulet, sauce crémée, zestes de citron, artichauts à la romaine. Accompagnée de pasta Al Limone.

Costata Scottona - *Preparée à table* 44
Côte de boeuf italienne maturée sur os 600 g cuite au Grill Josper - 1 garniture au choix

Tagliata di Manzo 35
(Tendre entrecôte de boeuf 350G servie avec pommes frites)

Salmone Gratinato 21
Pavé de saumon gratiné et poêlée de légumes

Cotoletta alla Milanese 29
Côte de veau panée, roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan

Carpaccio Burrata 19
Fines tranches de boeuf Black Angus, tomates cerises, huile d'olive, burrata crèmeuse, roquette, copeaux de parmesan et pizzeta

Poissons - Frais

Tataki di Tonno 25
Délicat Thon frais mi-cuit en croûte de pistache, caponata et sauce au citron vert

Bar grillée aux épices 48
Bar entier d'1kg à partager et garnitures au choix)

Garnitures - 3

Frites
Pomme de terre parmesan et truffe (sup 3€)
Salade épinard truffe et parmesan
Gratin de penne al Formaggio
Frites à la truffe et parmesan (sup 2€)
Poêlée de légumes de saison
Piments rouges et verts

Sauces (sup2€) : *Truffe, Fromage, Poivre, Béarnaise*

Pasta

Mezze Maniche Carbonara 18

Pasta cozze e vongole 21
Come al mare
Crème de persil, palourdes,moules, piments et citron

Spaghetti Polpette 17
Généreuses pates aux fondantes boulettes à la sicilienne

Gnocchi Cheese & Nocciola 19
Gnocchis fondants gratinées à la mozza, gorgonzola, miel, parmigiano et noisettes croquantes

Fusilli Pollo Tartufo 18
Généreuse crème de truffe noire et tendre filet de poulet

Tagliatelles Flambées 29
Préparées et flambées à la table - uniquement le soir à part WE
Pates à la crème de truffe noire et champignons flambées dans la meule de Grana Padano

Aubergines alla Parmigiana 19
Mille feuille d'aubergine et sa burrata crèmeuse

Tagliolini All'astice 32
Sauce onctueuse aux tomates cerises, demi-homard frais

Nos pains au feu de bois
Pizzeta 3
Focaccia romarin et miel 4

Dolci

TIRAMISÙ ♥

Tiramisù minute

10

GELATO MAISON

Glace du jour et toppings gourmands. 3 Glaces au Choix

10

CARPACCIO DI ANANAS

Carpaccio d'ananas ultra fondant,mousse mangue, sauce passion, crunchy noisettes caramélisées et sauce fruit de la passion on top

10

San Sebastian Cheesecake

Le meilleur cheesecake du monde.
Ultra onctueux, doré sur les bords.
Accompagné de caramel ou sauce fruits rouges.
Accompagné de sauce Caramel/ fruits rouge ou vanille

9

TIRAMISU NUTELLA SPECULOOS

Notre inimitable Tiramisù revisité

10

MILA BACI ♥

Croustillant millefeuille fourré à la vanille de Madagascar, praliné noix de pécan et caramel beurre salé

10

PISTACCHIO

Base tarte croustillante, cœur coulant de praliné pistache et ganache aérienne à la fleur d'oranger

10

GATTINO

Le retour d'un de nos best-seller.
Choux croustillant noisette,crème semifreddo noisette et sauce chocolat-tonka

10

CLOUD

Ile flottante revisité : nuage de meringue citron, crème anglaise à la vanille, noisettes et popcorn caramelisés

9

BellaVita

BELLA VITA SHOW ♥

Avalanche de desserts Préparée devant vos yeux

15/pers.-min.3 pers.

Boissons

CHAMPAGNE

	15 CL	75 CL
Moët	-	85
Ruinart Brut	-	110
Ruinard Rosé	-	130
Ruinard Blanc de Blancs	-	180

GIN

Gin Hendrick's	9
Citadelle	9

RHUM

La Maison du Rhum	9
Botran 15	11
Don Papa Baroko	11
Diplomatico Reserva Esclusiva	12

WHISKIES

J&B	8
Jack Daniel's Rye	10
Bulleit Bourbon	10
Glenmorangie 10 ans	11
The Macallan 12 ans	13

BIÈRES BOUTEILLE

	33 CL
Birra Poretti	6

BIÈRES PRESSION

	25 CL	50 CL
Bière Blonde	4	7
Bière Blanche	4	7
Panaché	5	8
Moncao	5	8

SOFT

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

Cocktails

INSTAPASSION 14
Vodka, passion, vanille, citron vert

BASIL & CO 13
Gin, mix miel-angostura, basilic frais, citron frais

THAI TRIP 13
Vodka, lait de coco, sirop curry-gingembre

BANANA BOAT 14
Banane, Tonka, Cacao Bitter et mix de 3 rhums caribéens : Botran 15 ans, Plantation Pineapple, Diplomatico

TEQUI-BIKINI 13
Tequila, passion, Cointreau

LEMON VIBES 15
Limoncello, sirop de sucre, Cointreau, citron frais

MAGIC ALESS 14
Disaronno, mix lime-pomegranate, rhum captain morgan spiced gold

Mocktails

VANILL'ADDICT 10
Passion, vanille, citron vert

BANANA SUN 10
Banane, tonka, ananas

FRESH NIGHTS 10
Litchi, mix miel-basilic, citron frais

ALMOND LOVE 10
Orange, mix orgeat-cranberry, citron vert

SIROCCO 10
Litchi, fleur d'oranger, ananas, grenadine, citron vert

Carte des Vins

Vins Rosés

	15 CL	75 CL
Château la Galiniere BIO – Côtes de Provence	7	36

Vins Blancs

	15 CL	75 CL
Château de Fesles Cuvée la Chapelle – Anjou	7	22

Vin Rouge Italien

	15 CL	75 CL
Tanca Farra – D.O. Alghero	-	80
Tenuta Perano – Chianti Classico	-	80
Fontanafredda – Barolo Serralungo d'Alba	-	90
Costasera – Amarone Classico	-	95

Vin Rouge Français

	15 CL	75 CL
Clos Beauregard – Pomerol	-	70

Vin Blanc Français

	15 CL	75 CL
Domaine Marguerite Carillon – Bourgogne	-	44

Vins Rouges

	15 CL	75 CL
Mario Primo – Chianti	7	27
B.IO – Primitivo I.G.P Puglia	7	27
Lambrusco Amabile dell'Emilia		21

Vins Rosés

	15 CL	75 CL
Vinogallia – Pinot Grigio	7	24
Frescobaldi Alie – I.G.P Toscane	-	36
Lambrusco Amabile dell'Emilia	-	21

Vins Blancs

	15 CL	75 CL
B.IO – Pinot Grigio	7	26
Ponte Villoni – D.O.C Prosecco	8	34

Vins Rouges

	15 CL	75 CL
Château des Jaumes Cuvée La Pierre Taillée - Languedoc	7	28
Les Hauts du Tertre – Margaux	-	48

Carte Déjeuner Lundi au Vendredi

Ce Lunch Menu a été fait avec amour. Cette carte c'est le must des plats qu'on aime retrouver chez notre nonna.
Ces plats sont réconfortants,gourmands et surtout appartiennent aux classiques de la cuisine italienne.
On y apprécie son authenticité et son côté populaire avec ses prix attractifs malgré l'inflation actuelle.
Pour réaliser cela, nous avons travaillé en étroite collaboration avec nos chers producteurs en Italie pour vous assurer le meilleur rapport qualité/prix et ainsi permettre à tous de profiter régulièrement de l'expérience BELLA VITA.

Antipasti

Coppa Capocollo 5
Fines tranches de coppa tout droit arrivées de la région de Parma

Focaccia Romarin et huile d'olive 4

Gnocco Fritto avec des pesto de basilic 5
Mini beignets croustillants de pâte à pain comme en Émilie-Romagne

Calamari Fritti 8
Calamars frits croustillants au Lemon Pepper

Salami Finocchiona 5
Classique du pique-nique italien. Salami de Toscane parfumé au fenouil.

Grana Padano 5
Copeaux de parmesan affiné 16 mois

Olives XXL des Pouilles 4
Olives « Bella de Cerignola » à déguster sans s'arrêter

Menu Bambino — 12

Piatti

Pizza ou Fusillo alla Bolognese

Dolci

Glace vanille ou chocolat
1 boule au choix

Bevande

Ice Tea Framboise Surprise
ou Coca-Cola ou Jus de fruits

Salades

Carpaccio Burrata 19
Fines tranches de boeuf Black Angus, tomates cerises, huile d'olive, burrata crémeuse, roauette, copeaux de parmesan et pizzeta

Summer Body 18
Saumon façon ceviche, jeune pousses d'épinards, petits légumes, fruits frais exotiques, noix de cajou et vinaigrette citronée

Big Burrata 18
Burrata crémeuse des Pouilles, salade de tomates cerises colorées, basilic et pizzeta

Cesar Salad 18
Laitue romaine, poulet croustillant, sauce Cesar, copeaux de parmesan, croûtons de pains et tomates cerises)

Pizzas

Pizza Margherita 13
Tomates pelées, mozza fior di latte et basilic

Tartufo & Burrata 19
Crème, mozza fior di latte, truffes noires, champignons et burrata crémeuse

Pizza Vegetariana 16
Mozza fior di latte, sauce tomate, aubergines, courgettes, poivrons et olives noires

Pizza Capricciosa 16
Tomates San Marzano, mozza fior di latte, jambon de paris, artichauts et olives

Miel Poulet 17
Crème, mozza fior di latte, poulet mariné au curry, champignons, bûche de chèvre et miel

Bella Vita 17
Tomates San Marzano, mozza fior di latte, jambon de Paris, champignons, salami piquant, merguez et oeuf

Diavola 2.0 18
Tomates San Marzano ,mozza fior di latte, Spianata(salami italien), oignons confits, hot sauce on top

Pizza Calzone 15
Tomates San Marzano, mozza fior di latte, jambon de Paris et jaune d'oeuf

4 Fromaggi 17
Crème, mozza fior di latte, gorgonzola doux, brie, bûche de chèvre et Grana Padano

Fiore 17
Tomates San Marzano , mozza fior di latte, thon, câpres, oignons rouges confits, tomates cerises jaunes et basilic frais

Fichi Amore 19
Crème, mozza fior di latte, confiture de figue, gorgonzola, jambon de Parme et noisette

Pizza Fraîcheur 18
Base crème fraîche, mozza fior di latte, saumon fumé, ciboulette et citron

Piatti della nonna e carne

Scaloppina Alla Parmigiana 17
Escalope de poulet panée et gratinée à la Scamorza et aubergines on top. Accompagnée de pâtes à l'arrabiata

Piccata Al Limone 17
Tendre escalope de poulet, sauce crémée, zestes de citron, artichauts à la romaine, Accompagnée de pasta parmigiano

Tagliata di Manzo 35
Tendre entrecôte de boeuf 350g servie avec pommes frites

Poissons - Frais

Tataki di Tonno 25
Délicat Thon frais mi-cuit en croûte de sésame, capanota et sauce au citron vert

Branzino 24
Filet de bar accompagnée d'une poêlée de légumes

Garnitures - 3

Frites
Pomme de terre parmesan et truffe (sup 3€)
Salade épinard truffe et parmesan
Gratin de penne al Formaggio
Frites à la truffe et parmesan (sup 2€)
Poêlée de légumes de saison
Piments rouges et verts

Pasta

Spaghettoni San Marzano 13
Tomates cerises, pecorino, parmesan, basilic et zestes de citron on top

Fusilli Pollo e tartufo 15
Généreuse crème de truffe noire et tendre filet de poulet

Spaghettoni alla Putanesca 14
Ail, piment, câpres, olives et anchois

Pappardelle alla Bolognese 14
(Généreuses pates à la bolognaise)

Rigatoni alla Carbonara 15
Lardons croquants, pecorino, parmigiano, jaune d'oeuf et poivre noir au moulin

Tagliatelle al Salmone 17
Sauce tomate, crème, saumon frais, ail et tomates cerises

Aubergine alla Parmigiana 17
(Mille feuille d'aubergine et sa burrata crèmeuse)

Fusilli Pesto 14
(Et burrata crémeuse)

Dolci

Happy ending faits con amore

DESSERT GOURMAND DU JOUR SERVI À L'ASSIETE 7

CAFÉ GOURMAND 8

GELATO MAISON 8

Glace du jour et toppings gourmands, 3 glaces au choix

Boissons

CHAMPAGNE

	15 CL	75 CL
Moët	-	85
Ruinart Brut	-	110
Ruinard Rosé	-	130
Ruinard Blanc de Blancs	-	180

GIN

Gin Hendrick's	9
Citadelle	9

RHUM

La Maison du Rhum	9
Botran 15	11
Don Papa Baroko	11
Diplomatico Reserva Esclusiva	12

WHISKIES

J&B	8
Jack Daniel's Rye	10
Bulleit Bourbon	10
Glenmorangie 10 ans	11
The Macallan 12 ans	13

BIÈRES BOUTEILLE

	33 CL
Birra Poretti	6

BIÈRES PRESSION

	25 CL	50 CL
Bière Blonde	4	7
Bière Blanche	4	7
Panaché	5	8
Moncao	5	8

SOFT

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

Cocktails

INSTAPASSION 14
Vodka, passion, vanille, citron vert

BASIL & CO 13
Gin, mix miel-angostura, basilic frais, citron frais

THAI TRIP 13
Vodka, lait de coco, sirop curry-gingembre

BANANA BOAT 14
Banane, Tonka, Cacao Bitter et mix de 3 rhums caribéens : Botran 15 ans, Plantation Pineapple, Diplomatico

TEQUI-BIKINI 13
Tequila, passion, Cointreau

LEMON VIBES 15
Limoncello, sirop de sucre, Cointreau, citron frais

MAGIC ALESS 14
Disaronno, mix lime-pomegranate, rhum captain morgan spiced gold

Mocktails

VANILL'ADDICT 10
Passion, vanille, citron vert

BANANA SUN 10
Banane, tonka, ananas

FRESH NIGHTS 10
Litchi, mix miel-basilic, citron frais

ALMOND LOVE 10
Orange, mix orgeat-cranberry, citron vert

SIROCCO 10
Litchi, fleur d'oranger, ananas, grenadine, citron vert

Carte des Vins

Vins Rosés

	15 CL	75 CL
Château la Galiniere BIO – Côtes de Provence	7	36

Vins Blancs

	15 CL	75 CL
Château de Fesles Cuvée la Chapelle – Anjou	7	22

Vin Rouge Italien

	15 CL	75 CL
Tanca Farra – D.O. Alghero	-	80
Tenuta Perano – Chianti Classico	-	80
Fontanafredda – Barolo Serralungo d'Alba	-	90
Costasera – Amarone Classico	-	95

Vin Rouge Français

	15 CL	75 CL
Clos Beauregard – Pomerol	-	70

Vin Blanc Français

	15 CL	75 CL
Domaine Marguerite Carillon – Bourgogne	-	44

Vins Rouges

	15 CL	75 CL
Mario Primo – Chianti	7	27
B.IO – Primitivo I.G.P Puglia	7	27
Lambrusco Amabile dell'Emilia		21

Vins Rosés

	15 CL	75 CL
Vinogallia – Pinot Grigio	7	24
Frescobaldi Alie – I.G.P Toscane	-	36
Lambrusco Amabile dell'Emilia	-	21

Vins Blancs

	15 CL	75 CL
B.IO – Pinot Grigio	7	26
Ponte Villoni – D.O.C Prosecco	8	34

Vins Rouges

	15 CL	75 CL
Château des Jaumes Cuvée La Pierre Taillée - Languedoc	7	28
Les Hauts du Tertre – Margaux	-	48