

Bella vita

CARTE

Ce menu a été fait avec amour et a une saveur spéciale..

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 crémeuse 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 crémeuse 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 citronnée

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

PIZZA PEPPERONI 18

Sauce tomate, mozza fior di latte, salami halal piquant, salsa piccante

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

PIZZA SAVOIA 18

Sauce tomate, mozza fior di latte, viande hachée et burrata 125g

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 BOEUF 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 1 KG 90

(Côte 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 - Préparée 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 crémeuse, 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 (SUP 2€) : 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 pâtes aux fondantes boulettes à la sicilienne

GNOCCHI CHEESE & NOCCIOLA 19

Gnocchis fondants gratinés 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

Pâtes à la crème de truffe noire et champignons flambés dans la meule de Grana Padano

AUBERGINES ALLA PARMIGIANA 19

Mille feuille d'aubergine et sa burrata crémeuse

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

BellaVita

BELLA VITA SHOW ♥

Avalanche de desserts Préparée
devant vos yeux
15/pers.-min.3 pers.

CLOUD

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

9

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 Exclusiva	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

Château la Galiniere BIO – Côtes de Provence

15 CL	75 CL
7	36

VINS BLANCS

Château de Fesles Cuvée la Chapelle – Anjou

15 CL	75 CL
7	22

VIN ROUGE ITALIEN

Tanca Farra – D.O. Alghero

Tenuta Perano – Chianti Classico

Fontanafredda – Barolo Serralungo d'Alba

Costasera – Amarone Classico

15 CL	75 CL
-	80
-	80
-	90
-	95

VIN ROUGE FRANÇAIS

Clos Beaugard – Pomerol

15 CL	75 CL
-	70

VIN BLANC FRANÇAIS

Domaine Marguerite Carillon – Bourgogne

15 CL	75 CL
-	44

VINS ROUGES

Mario Primo – Chianti

B.IO – Primitivo I.G.P Puglia

Lambrusco Amabile dell'Emilia

15 CL	75 CL
7	27
7	27
	21

VINS ROSÉS

Vinogallia – Pinot Grigio

Frescobaldi Alie – I.G.P Toscane

Lambrusco Amabile dell'Emilia

15 CL	75 CL
7	24
-	36
-	21

VINS BLANCS

B.IO – Pinot Grigio

Ponte Villoni – D.O.C Prosecco

15 CL	75 CL
7	26
8	34

VINS ROUGES

Château des Jaumes Cuvée La Pierre Taillée - Languedoc

Les Hauts du Tertre – Margaux

15 CL	75 CL
7	28
-	48