

A festive dinner invitation graphic with a pink background. The central text 'Bella Vita' is in a white cursive font, with 'FESTIVE DINNER' below it in a white serif font. The design is decorated with various elements: two martini glasses (one with an olive), two starburst symbols, and several geometric shapes in blue, yellow, and pink, some with a stippled texture. A wavy line is visible in the bottom right corner.

Bella Vita

FESTIVE DINNER

Antipasti

BURRATA AL POMODORO 12

Burrata crèmeuse de 125g sur son lit de tomates confites

LEMON PEPPER CALAMARI 17

Calamars frits croustillants au Lemon Pepper et sauce tartare

ITALIAN TACOS 12

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

ARANCINI 12

Boulettes croustillantes de riz panées et fourrées à la truffe

MINI CARPACCIO AL TARTUFO 14

Fine tranches de boeuf Black Angus à la truffe noire, huile d'olive, salade d'épinard et parmigiano on top

LANGOUSTINES & IKURA 37

Langoustines à partager en sauce et œufs de poissons Ikura

BellaVita

Pizzas

MARGHERITA 13

Tomates pelées, mozza fior di latte et basilic

TARTUFO & BURRATA 20

Crème, mozza fior di latte, truffes noires, champignons et Burrata crémeuse

BELLA VITA 17

Tomates San Marzano, mozza fior di latte, jambon de Paris, champignons, salami piquant, merguez et œuf

FRAÎCHEUR 20

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

FICHI AMORE 20

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

SAVOIA 16

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

MIEL POULET 17

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

BellaVita

Carne d'exception

FILET DE BŒUF 44

Tendre filet de bœuf et purée de pommes de terre

TOMAHAWK SCOTTONA 1KG 90

Cote de boeuf italienne d'exception mature cuite au Grill Josper

TAGLIATA DI MANZO 36

Tendre entrecôte de bœuf 350g servie avec pommes de terres au romarin

Pesce

BAR GRILLÉ 46

Belle pièce de bar grillé au citron, romarin et thym

SAUMON TERIYAKI 22

Saumon façon Teriyaki et légumes frais

BellaVita

PASTA

RIGATONI TRUFFE 22

Pasta faite avec amour et onctueuse crème de truffe

LINGUINE ALL'ASTICE 40

Sauce onctueuse et homard frais

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 19

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

TAGLIATELLES FLAMBÉES 30

Pates à la crème de truffe noire et champignons flambées dans la meule de Grana Padano

SPAGHETTI POLPETTE 17

Généreuses pâtes aux fondantes boulettes à la sicilienne

BellaVita

Dolci

CARPACCIO DI ANANAS 9

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

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE 8

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

MILA BACI 10

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

GATTINO 10

Choux croustillant noisette, crème semifreddo noisette et sauce Choko-Tonka

TIRAMISU CAFÉ 10

Tiramisu à la part

TIRAMISU NUTELLA SPECULOOS 10

Notre inimitable Tiramisù revisité

PISTACCHIO 10

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

BELLA VITA SHOW

Avalanche de desserts préparée devant vos yeux 16/pers - min 3 pers.

BellaVita

NEW RESOLUTION

Cocktails - 13

MARTINI RUBINO INFUSÉ À LA MENTHE

SAINT-GERMAIN

CHAMPAGNE

ORANGE

Mocktails - 11

FLEUR DE SUREAU

CORDIAL INFUSÉ À LA MENTHE

ORANGE

NO BV NO PARTY

Carte des Vins

VINS ROSÉS

Château la Galiniere BIO – Côtes de Provence

VINS BLANCS

Château de Fesles Cuvée la Chapelle – Anjou

VIN ROUGE ITALIEN

Tanca Farra – D.O. Alghero
Tenuta Perano – Chianti Classico
Fontanafredda – Barolo Serralungo d'Alba
Costasera – Amarone Classico

VIN ROUGE FRANÇAIS

Clos Beaugard – Pomerol

VIN BLANC FRANÇAIS

Domaine Marguerite Carillon – Bourgogne

15 CL	75 CL
7	36

15 CL	75 CL
7	22

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

15 CL	75 CL
-	70

15 CL	75 CL
-	44

VINS ROUGES

Mario Primo – Chianti
B.IO – Primitivo I.G.P Puglia
Lambrusco Amabile dell'Emilia

VINS ROSÉS

Vinogallia – Pinot Grigio
Frescobaldi Alie – I.G.P Toscane
Lambrusco Amabile dell'Emilia

VINS BLANCS

B.IO – Pinot Grigio
Ponte Villoni – D.O.C Prosecco

VINS ROUGES

Château des Jaumes Cuvée La Pierre Taillée – Languedoc
Les Hauts du Tertre – Margaux

15 CL	75 CL
7	27
7	27
-	21

15 CL	75 CL
7	24
-	36
-	21

15 CL	75 CL
7	26
8	34

15 CL	75 CL
7	28
-	48

Champagne

* COUPE DE CHAMPAGNE 9 *

RUINART BRUT 110

RUINART ROSE 130