



Italy

la bella vita

Cuore

Bella Vita

Bella Vita

Bella Vita Dal 1990

Bella Vita

Bella Vita

Bella Vita

dolce vita

APEROL SPRITZ

e basta con



# Cocktails 11

## *Anatapassion*

Vodka, passion, vanille, citron vert

## *Basil & Co*

Gin, mix miel-angostura, basilic frais, citron frais

## *Thai Trip*

Vodka, lait de coco, sirop curry-gingembre

## *Banana Boat*

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

## *Sequi-bikini*

Tequila, passion, Cointreau

## *Lemon Vibes*

Limoncello, sirop de sucre, Cointreau, citron frais

## *Magic Aless*

Disaronno, mix lime-pomegranate, rhum captain Morgan spiced gold



# Mocktails 9

## *Banana Sun*

Banane, tonka, ananas

## *Fresh Nights*

Litchi, mix miel-basilic, citron frais

## *Almond Love*

Orange, mix orgeat-cranberry, citron vert

## *Sirocco*

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

## *Vanill'addict*

Passion, vanille, citron vert



# Antipasti

## *Arancini al Tartufo* 12

Boulettes croustillantes de riz panées, fourrées à la truffe

## *Charcuterie à partager* 16

Fines tranches de Coppa "Capocollo", Jambon de Parme 16 mois et salami Finocchiona

## *Fritto Misto* 18

Gambas et calamars frits, sauce tartare homemade

## *Lemon Pepper Calamari* 16

Calamars frits croustillants au Lemon Pepper sur un lit de guacamole homemade

## *Vitello Tonnato* 14

Fines tranches de veau fondantes, crème légère au thon et câpres et anchois

## *Mini Carpaccio al Tartufo* 11

Fines tranches de boeuf Black Angus à la truffe, huile d'olive, salade d'épinard et grana padano

## *Burrata Tartufo* 14

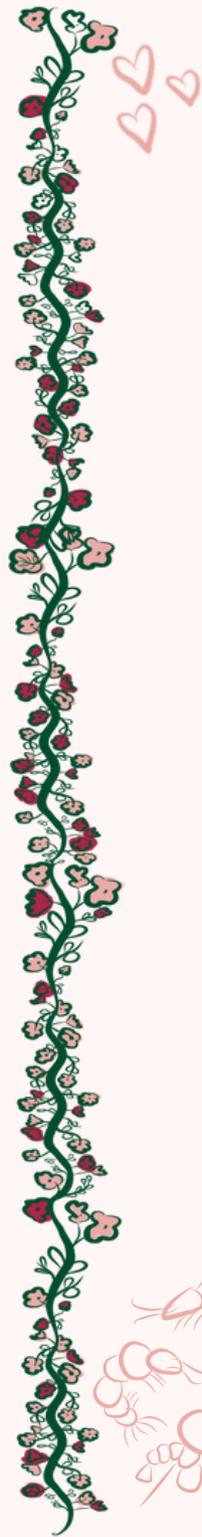
Burrata crémeuse fourrée à la crème de truffe

## *Polpo Croccante* 21

Poulpe croustillant grillée à la sauce putanesca

## *Verde* 11

Asperges vertes croquantes, stracciatella crémeuse et pistache



# Insalate



## *Big Burrata 19*

Big Burrata crémeuse des Pouilles, filet de miel, crème de balsamique, truffe noire fraîche et tomates cerises

## *Carpaccio Burrata 19*

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

## *Cesar Salad 18*

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

## *Fresca 11*

Laitue romaine, avocat, endives rouges, tomates cerises, asperges, radis, concombre, grenade et huile d'olive citronnée on top

*Basilico*  
♡



# Pesce

## *Sataki di Tonno* 25

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

## *Saumon Teriyaki* 27

Pavé de saumon mariné, sauce teriyaki et salade de tomates mixtes fraîches

## *Bar méditerranéen* 48

Bar entier grillé d'1kg200 à partager. Servi avec pommes de terre et une sauce parfumée à la tomate, ail, olives et câpres



## GARNITURES

- Légumes de saison sautés à la poêle 3
- Brocolini, piments rouges et citron 5
- Frites maisons spicy / à la truffe 5 / 8
- Spaghetti pomodoro et grana padano 5
- Pommes sautées à l'ail 5





# Carne

## *Filetto di Manzo al pepe* 35

Filet de bœuf fondant et onctueuse sauce secrète on top

## *Big Chicken alla Diavola* 44

pour 2 pers.

Tendre coquelet de poulet mariné 24h aux épices pimentées et grillé aux herbes Josper, crème au romarin et thym on top

## *Costata di Vitello* 39

Juteuse côte de veau grillée 450 g sauce demi-glace romarin pistache et tomates grillées on top

## *Costata Angus* 91

Côte de bœuf Angus d'exception 1 kg cuite au Grill Josper

## *Scaloppina alla parmigiana* 21

Crunchy escalope de poulet milanaise gratinée au fromage fumé Scamorza et aubergines fondantes



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

*Cotoletta alla Milanaise* 26

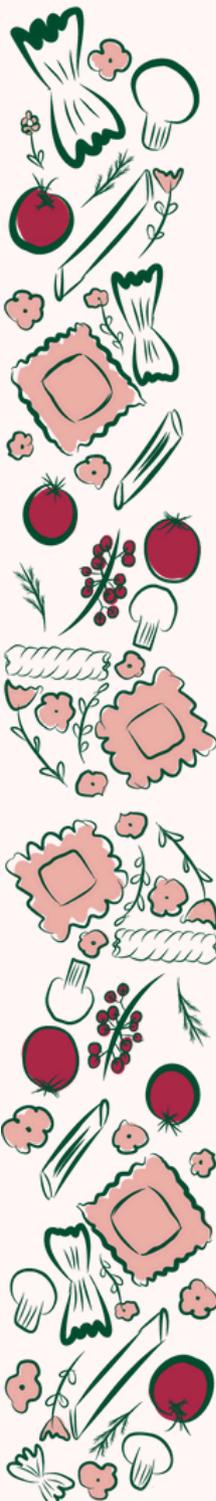
Côte de veau panée, roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan

*Jagliata di Manzo* 35

Tendre entrecôte de bœuf 350g servie avec pommes de terre sautées à l'ail

*amore*





# Pasta

## *Sagliatelle frutti di mare* 26/50

pour 1 ou 2 personnes

Généreuses pâtes aux fruits de mer

## *Spaghetti alle Vongole* 21/40

pour 1 ou 2 personnes

Pâtes aux palourdes fraîches, huile d'olive, ail, vin blanc et persil

## *Fusilli Pollo Tartufo* 18

Généreuse crème de truffe noire, beurre de truffe, tendre filet de poulet et huile de truffe blanche

## *Pappardelle Spicy Bolo* 16

Le grand classique des pâtes bolognaises revisitée de manière plus pimentée

## *Lasagna Bolognese* 18

Classique réconfortant transmis de génération en génération

## *Linguine Pesto trapanese* 18

Pâtes au pesto genovese maison, belles gambas pôlées, une touche de tomates séchées, d'amandes et parmigiano on top

## *Ravioli Nerano* 22

Raviolis fondantes au coeur ricotta-courgette et sauce cacio e pepe



*Aubergine Alla Parmigiana* 21  
Mille feuille d'aubergine et sa burrata crémeuse

*Mezze maniche Carbonara* 18  
Lardons croquants, pecorino, parmigiano, jaune d'œuf et poivre noir au moulin

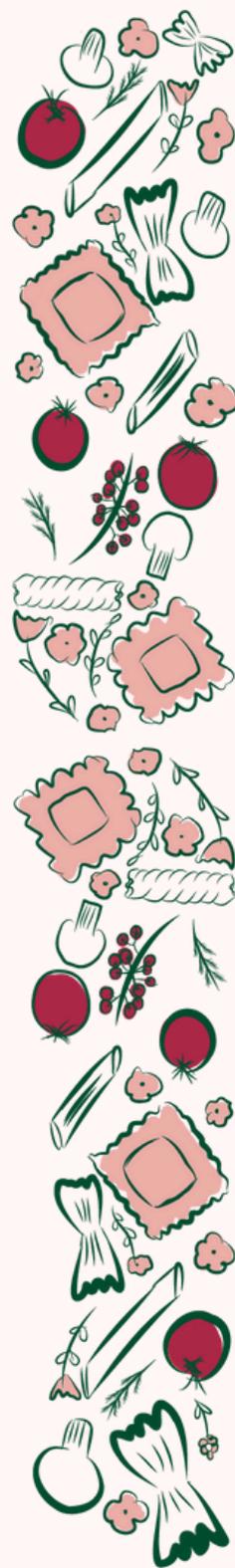
*Linguine Flambées* 29  
*Préparées et flambées à la table - le soir et toute la journée le WE*  
Pates à la crème de truffe noire et champignons flambées dans la meule de Grana Padano

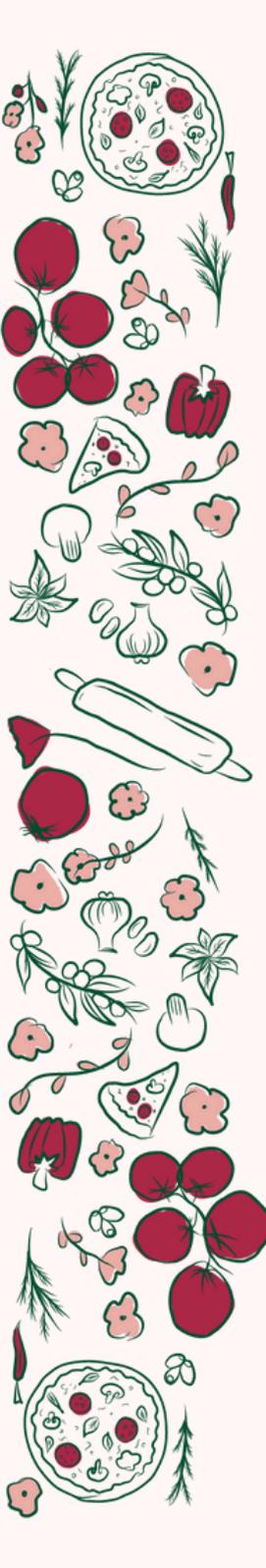
*Gnocchi alla Sorrentina* 18  
Gnocchi faits main, fondants & gratinés à la mozza fior di latte, parmigiano, sauce tomate fraîche et basilic

*Risotto Porcini* 21  
Risotto crémeux aux champignons, parmigiano et beurre

*Tagliatelle Salmone* 18  
Onctueuse sauce aux tomates cerises et ail, saumon frais

*Gnocchi tartufo* 21  
Gnocchi faits main, crème de truffe, copeaux de truffe et parmigiano





# Pizzas

## Margherita 13

Tomates pelées, mozza fior di latte et basilic

## Savoia 18

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

## Calzone 16

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

## Pistacchiosa 22

Mozza fior di latte, pesto de pistache, mortadelle et tomates cerises

## Diavola 2.0 19

Tomates San Marzano , mozza fior di latte, spianata, oignons confits, hot sauce on top

## 4 Fromaggi 18

Crème, mozza fior di latte, gorgonzola doux, brie, bûche de chèvre, Grana Padano

## Capricciosa 17

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





### *Fraîcheur* 19

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

### *Tartufo & Burrata* 21

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

### *Bella Vita* 18

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



### *Vegetariana* 18

Mozza fior di latte, pesto rosso, aubergines, courgettes, poivrons et olives noires

### *Miel Poulet* 18

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

### *Fiore* 18

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





# Dolce

*Tiramisu* 9  
Tiramisu minute

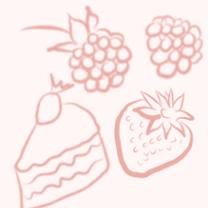
*Mila Baci* 10  
Croustillant millefeuille fourré à la vanille de Madagascar, praliné noix de pécan et caramel beurre salé

*Choco Delight* 16  
à partager  
Ultra moelleux chocolat et cœur coulant, glace vanille maison et nappage chocolat intense

*Vaniglia Amore* 11  
Biscuit amande-vanille, croustillant d'amandes grillées, cœur fondant caramel salé et ganache chocolat blanc-vanille

*Pistacchio* 12  
Base tarte croustillante, cœur coulant de praliné pistache et ganache aérienne à la fleur d'orange

*Tiramisu Nutella Speculos* 10  
Notre inimitable tiramisu revisité





## *Bella Vita Show 16*

*pour min. 2 pers.*

Avalanche de desserts préparés  
devant vos yeux

### *Layer Cake 11*

Couches ultra gourmandes de  
biscuit moelleux vanille-citron,  
ganache crémeuse au chocolat  
blanc et citron, meringue fondante

### *Carpaccio di Ananas 9*

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

## *Gelato*

*pour 2 pers.*

Délicieuse crème glacée à base de fleur de lait

*Sexy gold* - crème glacée à la fleur de lait, caramel au beurre salé,  
cacahuètes caramélisées et éclats de feuilles d'or 14

*Choco Rush* - crème glacée à la fleur de lait, sauce chocolat fondante,  
éclats croustillants au chocolat 12

*Pistacchio Mania* - crème glacée à la fleur de lait, sauce pistache  
onctueuse, éclats croustillants à la pistache 12

*Frutti d'Amore* - crème glacée aux fruits rouges et fruits frais 12



# Bevande



## Champagne

Moët	85
Ruinart Brut	110
Ruinart Rosé	130
Ruinart Blancs 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	18

## Bières Bouteille

Pière Poretti	33 cl
	6

## Bières Pression

	25 cl	50 cl
Bière Blonde	4	7
Bière blanche	4	7
Panaché	5	8
Monaco	5	8

## Softs

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

## Eaux

	50 cl	1 L
Evian	3	5
San Pellegrino	3	5

# Vini



## Vins Blancs

### San Caio - DOC Orvieto Classico

*Frais aux notes d'agrumes et fleurs blanches, une touche d'amande.  
Idéal en apéritif, avec les antipasti, le carpaccio, le lemon peper calamari et les linguine.*

15 cl 75 cl  
7 22

### Château de Fesles - AOP Anjou - La Chapelle Vieilles Vignes

*Complexe, intense, minéral et finement boisé, il est issu des plus beaux terroirs d'Anjou.  
Accord idéal avec notre fritto misto, nos plats de pesce et le big chiciken.*

7 22

### Ponte Villoni - DOC Prosecco Spumante

*Vin harmonieux, aux bulles fines et aux notes florales et fruitées.  
Idéal en apéritif, accompagne divinement nos pizzas et salades.*

7 26

### B.I.O - Cataratto Chardonnay

*Vin blanc de Sicile, rond, frais aux notes d'agrumes et tilleul.  
Parfait avec les fruits de mer, les antipasti et les pizzas plus légères.*

- 32

## Vins Rosés

### Villa Cardini - IGP Lambrusco dell'Emilia rosé

*Doux, fruité, léger, vivace et harmonieux.  
Un rosé rond parfait avec les antipasti, les pizzas, les salades et les poissons.*

- 21

### Vinogallia - DOC Pinot Grigio delle Venezie

*Le rosé délicat, frais, fuité de Vénétie.  
Idéal à l'apéritif, avec nos salades et les pastas estivales.*

7 25

### Château de la Galinière - AOP Côtes de Provence Sainte Victoire BIO

*Un des plus beaux crus de Provence, en toute élégance et fraîcheur.  
A découvrir en apéritif ou avec les plats méditerranéens.*

- 41



## Vins Rouges

### Villa Cardini - IGP Lambrusco dell'Emilia rouge

*Doux, fruité, frais et harmonieux.  
Idéal avec les pizzas, la charcuterie, le big chicken.*

### Villa Cardini - DOC Sicilia Nero d'Avola

*Vin rouge de Sicile ensoleillé fruité, rond et agréable.  
Son corps moyen peut accompagner un repas léger, idéal avec nos antipasti et pizzas.*

### Piccini - DOCG Chianti "Mario Primo"

*Un Chianti qui prend inspiration de la tradition des années 30 pour en faire un vin léger.  
Moderne, fruité, versatile, parfait avec nos pizzas, salades et pastas.*

### Pezzo d'Oro - IGP Puglia Primitivo

*Intense, structuré et ample en bouche, sur des notes typiques de fruits rouges confits et épices douces.  
Accompagne parfaitement la costata et tous les plats et pâtes à base de bœuf.*

### Château des Jaume - AOP Côte Roussillon Tautavel "La Pierre Taillée"

*Vin iconique d'un des plus beaux terroirs du Languedoc.  
Soyeux, fruité, aux tanins fins et élégants, il accompagne parfaitement tous les types de viandes.*

### Fontanafredda - DOC Barbera d'Alba "Raimonda"

*Vin du Piémont, fin, floral et fruité avec une belle structure.  
Parfait avec les pâtes en sauce, comme les rigatoni pollo tartufo, le risotto porcini et nos viandes.*

### Frescobaldi - Tenuta Perano - DOCG Chianti Classico Perano

*Le Sangiovese du cœur de la Toscana, intense et persistant, synonyme de structure et finesse.  
Un accord idéal avec la tagliata di manzo et toutes les types de viandes.*

### Château du Tertre - AOP Margaux "Les Hauts du Tertre"

*Frais, aux tanins soyeux, ses notes fruitées et épicées s'allient à la délicatesse des vins de Margaux.  
Un accord idéal avec toutes nos viandes les pastas à base de viande.*

15 cl 75 cl

- 21

7 27

7 27

7 28

- 29

9 47

- 72

- 75



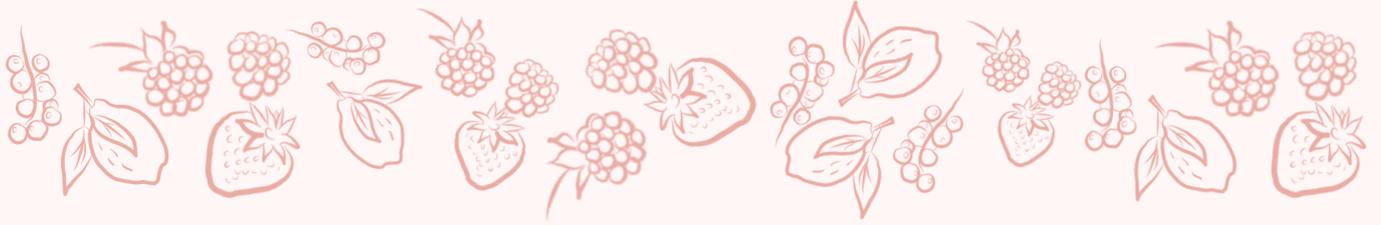


## **MENU BAMBINO**

Pizza ou Fusillo alla Bolognese

Glace vanille ou chocolat

Ice tea framboise ou pêche, coca- cola ou jus de fruit



*from Italy  
con molto amore...*

