



Bella Vita



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

Tequi-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 10

Boulettes croustillantes de riz panées, fourrées à la truffe

Charcuterie à partager 10

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

Fritto Misto 16

Gambas et calamars frits, sauce tartare homemade

Lemon Pepper Calamari 12

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 12

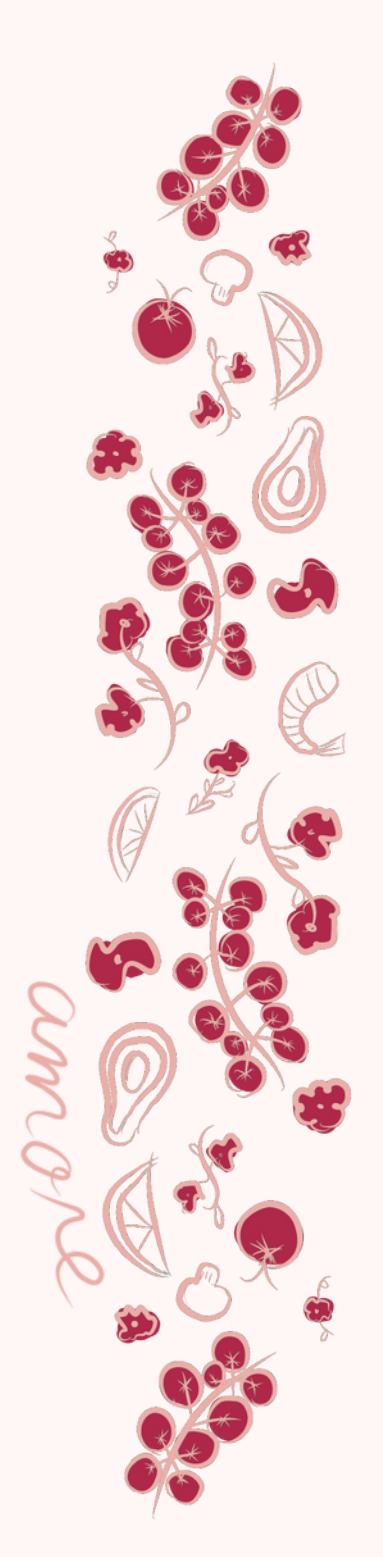
Burrata crémeuse fourrée à la crème de truffe

Polpo Croccante 21

Poulpe croustillant grillée à la sauce putanesca

Verde 9

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 16

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 23

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 24

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

Costata Scottona 31

Préparée à table

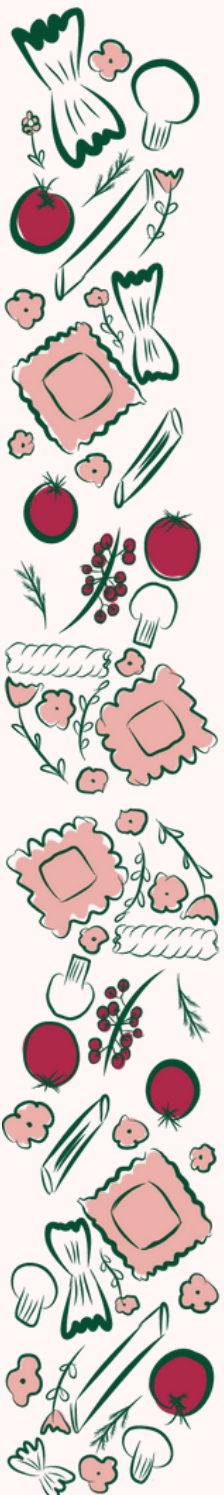
Côte de boeuf italienne 500 g maturée sur os cuite au Grill Josper

Tagliata di Manzo 26

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

amore





Pastas

Sagliatelle frutti di mare 26/50

pour 1 ou 2 personnes

Généreuses pâtes aux fruits de mer

Linguine alle Vongole 21/40

pour 1 ou 2 personnes

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

Mezze Maniche Pollo Tartufo 18

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

Pappardelles 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

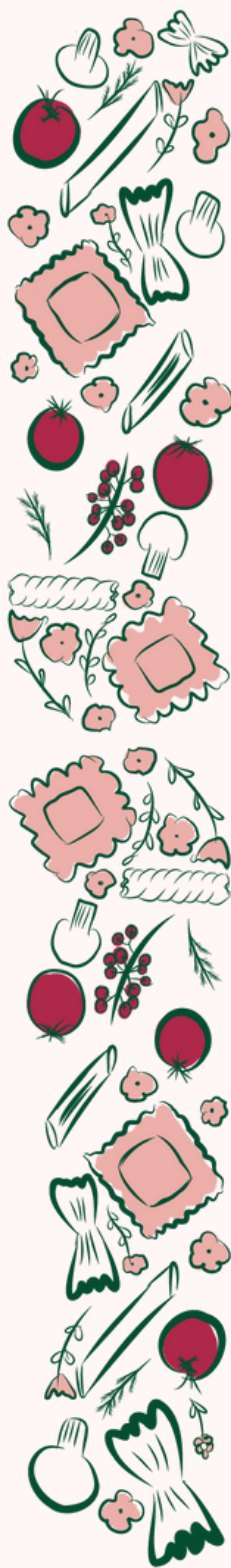
Linguine Flambées 29
Préparées et flambées à la table - le soir et toute la journée le WE
Pates à la crème de truffe noire et champignons flambées dans la meule de Grana Padano

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 18
Gnocchi faits main, crème de truffe, copeaux de truffe et parmigiano





Pizzas

Margherita 13

Tomates pelées, mozza fior di latte et basilic

Lavoia 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 21

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

Truffe & Burrata 19

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





Bella Vita Show 16

pour min. 2 pers.

Avalanche de desserts préparés
devant vos yeux

Layen 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

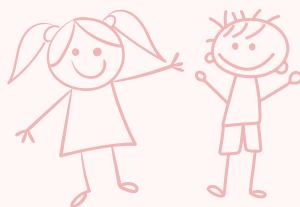
Sexy gold - crème glacée à la fleur de lait, caramel au beurre salé,
cacahuètes caramélisées et éclats de feuilles d'or 14

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





MENU BAMBINO

Pizza ou Fusillo alla Bolognese

Glace vanille ou chocolat

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

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	13

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	5
Fever Tree Ginger Beer	5
Ice Tea Maison Pêche	4
Ice Tea Maison Fruits Rouges	4

Eaux

	50 cl	1 L
Evian	3	5
San Pellegrino	3	5

Vini



Vins Blancs

San Caio - DOC Orveto 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.

7 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

7 21

7 27

7 27

7 28

- 29

9 47

- 72

- 75





*from Italy
con molto amore...*

