

Benvenuti



BellaVita

Un momento di convivialità all'italiana

※ COCKTAIL SIGNATURE ※

« Inspirés, équilibrés... les créations »



BASILIC ROYAL · 8,50
*basilic frais · liqueur de sureau
vodka · jus de citron vert.
sucre de canne*



BELLA VITA · 9,00
*crème de mûre · rhum havana
tonic pamplemousse
sirop de sucre*



CORTECCIA · 9,00
*gin tanqueray · liqueur de sapin
sirop de fraise acidulé
eau pétillante*



VECCHIO STILE · 9,00
*sirop de vanille · angostura bitter
liqueur d'écorce d'orange
rhum*



SANS ALCOOL

FIOR DI PERA · 7,50
*jus de poire · martini floréal
sirop acidulé vanille
ginger beer*



SANS ALCOOL

SOL ROSATO · 7,50
*sirop d'hibiscus · jus de mangue
jus de citron · ginger ale*

** *ACQUA* **

SAN BENEDETTO PLATE	50cl · 3,60	1l · 5,80
SAN BENEDETTO PETILLANTE	50cl · 3,60	1l · 5,80

** *CAFFÉ* **

EXPRESSO	2,00
DOUBLE EXPRESSO	4,00
CAFÉ ALLONGÉ	2,30
DECA	2,00
DECA ALLONGÉ	2,30
CAFÉ CRÈME	2,50
CAPUCCINO	3,00
THE / INFUSION	3,50
IRISH COFFE	9,00

VIN BIANCHI
PINOT GRIGIO Mastri Vernacoli

Sec, agréable et intense

PUMO CHARDONNAY SAN MARZANO

Élégant, délicat et fruité

MOSCATO GIALLO DOC

Doux et fruité

CÔTE DE GASCOGNE

Moelleux

VERMENTINO LUPO MERAVIGLIA

Fruité et raffiné

Verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
5,30	9,60	18,00	27,00
4,90	9,00	17,00	25,00
4,90	9,00	17,00	25,00
6,50	12,00	21,50	29,00
-	-	-	28,00

VIN ROSSI
PUMO PRIMITIVO SAN MARZANO

Equilibré et doux

PUGLIA APPASSIMENTO

Harmonieux et intense

NERO D'AVOLA TORRACINA

Fruité et rond

MERLOT COLLI VINCENTINI

Riche et souple

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

Corsé et structuré

CHIANTI RISERVA DA VINCI

Tannique et fruité

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Velouté et harmonieux

Verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
4,90	9,00	17,00	25,00
6,50	12,00	21,50	29,00
5,30	9,60	18,00	27,00
4,50	7,00	15,00	22,00
-	-	-	24,00
-	-	-	42,00
-	-	-	58,00

VIN ROSATI
PINOT GRIGIO DOC MASTRI VERNACOLI

Sec et délicat

Verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
6,50	12,00	21,50	29,00

VIN FRIZZANTI
LAMBRUSCO ROUGE

Légèrement sucré

LAMBRUSCO ROSÉ

Légèrement sucré

MOSCATO DASTI LE FILIERE

Doux et sucré

PROSECO DOC DE ANGELI

Extra dry

CHAMPAGNE MAILLY BRUT

Grand cru

Verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
4,70	8,00	15,50	22,50
4,50	7,00	15,00	22,00
5,30	9,60	18,00	27,00
5,10	9,30	17,00	25,50
9,00	-	-	45,00

※ COCKTAIL CLASSIQUE ※



NOS SPRITZ · 8,00

*Aperol
Ugo (fleur de sureau)
Limoncello*



NEGRONI · 8,00

*martini rosso
gin tanqueray
campari*



ESPRESSO MARTINI · 9,00

*vodka · liqueur de café
sucre de canne
espresso*



NOS MORJITOS · 8,00

*Classique / Fraise / Passion
Sans alcool · 7,00*



GIN TONIC · 8,50

*gin tanqueray
schweepe's tonic*



PORNSTAR MARTINI · 10,00

*vodka · sirop de vanille acidulé
purée passion · liqueur passion
shot de Prosecco*

BIRRE

PORETTI (<i>blonde italienne</i>)	25cl · 4,50	33cl · 5,50	50cl · 8,00
METEOR (<i>blonde</i>)	25cl · 4,00	33cl · 5,00	50cl · 7,00
DUCATO MARCHETE IPA	25cl · 5,00	33cl · 6,50	50cl · 9,00
CREW REPUBLIC	25cl · 4,50	33cl · 5,50	50cl · 8,00
PICON	25cl · 4,80	33cl · 6,20	50cl · 8,50
CYNAR (<i>picon italien</i>)	25cl · 4,80	33cl · 6,20	50cl · 8,50

APERITIVO

KIR VIN BLANC	12cl · 5,00
KIR ROYAL ITALIEN	12cl · 7,00
MARTINI ROSSO / BIANCO	4cl · 5,00
RICARD / PASTIS	3cl · 4,00

BEVENDA

THÉ GLACÉ ALLA PESCA	50cl · 5,60
LIMONADE ITALIENNE BIO	33cl · 4,70
<i>Citron · Mandarine · Orange sanguine</i>	
COLA ITALIEN	33cl · 4,90
COCA COLA / COCA COLA ZERO	33cl · 3,80
ORANGINA	25cl · 3,80
PERRIER RONDELLE	33cl · 3,80
SCHEPPES	25cl · 3,80
FUZE TEA	25cl · 3,20
LIMONADE	33cl · 2,90
JUS DE FRUIT	33cl · 3,80
<i>Pomme · Tomate · Ananas · Orange</i>	
DIABOLO*	33cl · 3,20
SIROP À L'EAU*	33cl · 2,60
<i>*grenadine · fraise · citron · menthe · mûre framboise · pêche · violette · orgeat · cerise</i>	

※ PASTA ※

ARRABBIATA E STRACCIATELLA • 16,50

Mezze Paccheri, sauce tomate pimenté della casa, tomates Datterino, stracciatella et basilic

LASAGNA VERDE • 17,00

Saumon fondant, ricotta di buffala al limone, béchamel légère au pesto de pistache, gratinée mozzarella fior di latte et servie avec roquette

CACIO E PEPE • 16,00

Linguine de Gragnano à la crème de Pecorino Romano, poivre noir d'exception, chiffonnade de bresaola et zeste de citron

CARBONARA • 17,20

Mezze Paccheri, émulsion jaune d'oeuf et Pecorino Romano, guanciale croustillant

LASAGNA AL RAGÙ • 16,50

Ragù della casa mijoté longuement, béchamel onctueuse, gratinée mozzarella fior di latte et servie avec roquette

ORO NERO • 17,80

Linguine de Gragnano à la crème de truffes, Parmigiano Reggiano, carpaccio de truffes

※ BAMBINO ※

Jusqu'à 12 ans • 12,00

Diabolo ou sirop à l'eau

Pizza margherita ou regina +1,00 ou petite carbo
Glace à l'italienne ou fondant chocolat et chantilly

PIATTI

L'ORRECCHIO • 21,00

Escalope de veau à la milanaise, panée et croustillante,
salade et tomates Datterino, accompagnement et sauce au choix

TAGLIATA DI MANZO • 19,00

Faux-filet grillé, coupé en fines tranches, déposé sur un lit de roquette,
Parmigiano Reggiano, crème de balsamique et tomates Datterino,
accompagnement et sauce au choix

TARTARE À L'ITALIENNE • 18,50

Tartare de boeuf, coupé au couteau et assaisonné minute,
accompagnement et sauce au choix

ANATRA E NOCCIOLA • 18,00

Parmentier fondant de confit de canard, noisettes du Piémont
et délicatement gratiné à la scamorza fumée, accompagné de salade

Accompagnements / Pommes grenaille · Ratatouille · Linguine tomate
Sauces / Champignons · Gorgonzola · Pepe · Truffe +1,00

INSALATE

LA GIALLA • 15,50

Salade fraîche, oeuf mollet en croute de Pecorino Romano, tomates
Datterino, courgettes alla scapece , pignons torréfiés, chiffonnade de
bresaola, servie avec nostra focaccia

FOIRE DI PARMA • 16,50

Salade fraîche, burrata crémeuse, jambon de Parme, tomates Datterino,
tuile de Parmigiano Reggiano, noisettes du Piémont et crème balsamique,
servie avec nostra focaccia

※※ ANTIPIASTI ※※

« L'aperitivo ouvre l'appétit et la convivialité »

TRILOGIA DI BRUSCHETTE • 13,00

Stracciatela, tomates Datterino, basilic

Crème de poivron, scamorza, bresaola

Stracciatella, mortadelle, pesto de pistache

BURRATA AL TARTUFO • 10,00 ✓

Burrata truffée, noisettes truffées concassées
servie sur nid de roquette et tomates Datterino

ARROSTICINI • 12,00

Petites brochettes de boeuf grillées, accompagnées de notre sauce
arrabbiata della casa, au caractère relevé

RUSTICA • PICCOLO 14,00 - GRANDE 26,00

Nos meilleures charcuteries italiennes, olives, tomates Datterino, servi
avec nostra focaccia maison

CAMEMBERT DI BUFFALA 16,00 ✓

Camembert di buffala rôti, nappé d'oignons confits au miel et parfumé
au romarin, accompagné d'une pizza bianca croustillante

LA TAVOLA

Pizza au choix, servie sur planche, à partager
Prix de la pizza choisie hors calzone

PIZZE

« Légère, alvéolée... la pâte secrète du chef »

MARGHERITA · 11,50 ✓

Tomate San Marzano DOP · Mozzarella Fior di latte · Basilic frais ·
Huile d'olive vierge · Parmigiano Reggiano

REGINA · 13,50

Tomate San Marzano DOP · Mozzarella Fior di latte ·
Jambon · Champignons frais

CALZONE · 14,50

Tomate San Marzano DOP · Mozzarella Fior di latte · Jambon ·
Champignons · Crème · Jaune d'oeuf

FORMAGGIO · 15,00 ✓

Tomate San Marzano DOP · Mozzarella Fior di latte · Gorgonzola DOP ·
Taleggio DOP · Pecorino romano DOP

VESUVIO · 16,50

Passata de tomates jaunes · Mozzarella Fior di latte · Rostello ·
Stracciatella · Tomates Datterino · Tuile de Parmigiano Reggiano · Pesto

BELLA VITA · 16,50 ✓

Crème de poivrons · Scamorza fumée DOP · Courgettes alla scapece ·
Stracciatella · Basilic

PECORA · 16,50

Crème de pecorino romano DOP · Mozzarella Fior di latte · Coppa IGP ·
Chavignol AOP · Pignons torréfiés · Oignons confits au miel

CALABRESE · 16,50

Crème de poivrons · Mozzarella Fior di latte · Oignons rouges · Olives ·
Spianata calabrese · Stracciatella

PISTACCHIO · 16,50

Crème légère · Mozzarella Fior di latte · Mortadelle DOP · Stracciatella · Pesto de pistache · éclats de pistache

TARTUFO · 18,00

Crème de truffe · Mozzarella Fior di latte · Rostello · Stracciatella · Roquette · Noisettes truffées

FICO · 16,00

Crème de gorgonzola · Mozzarella Fior di latte · Bresaola IGP · Confit de figue · Noix

MAMMA · 16,50

Crème légère · Mozzarella Fior di latte · Pommes de terre · Camembert di buffala · Guanciale · Oeuf

PARMA · 17,50

Tomate San Marzano DOP · Mozzarella Fior di latte · Prosciutto di Parma · Burrata · Roquette · Tomates Datterino · Tuile de Parmigiano Reggiano

TONNO · 16,00

Passata de tomates jaunes · Mozzarella Fior di latte · Filet de thon · Oignons rouges · Tomates Datterino · Basilic · Huile d'olive vierge

VERDE AMORE · 16,50 ✓

Tomate San Marzano DOP · Mozzarella Fior di latte · Artichauts · Tomates Datterino · Stracciatela · Pesto

Suppléments

Burrata 5,00 · Charcuterie / Stracciatela 3,00 · autres 2,00

*** *MEZZA PIZZA* ***

1/2 PIZZA au choix (hors calzone)

*Accompagnement salade, tomates, parmeigiano reggiano
Prix de la pizza divisé par 2 + 4,00*

» DOLCE E GELATO «

« Fait maison, irrésistiblement gourmand »

TIRAMISU ORIGINALE · 7,30

Tiramisu café amaretto

TIRAMISU PISTACCHIO · 7,80

Tiramisu à la pistache de Sicile

PANNA COTTA · 7,10

Crème à la vanille de Madagascar · fruits rouge · coulis

FONDANTE CIOCCOLATO E PISTACCHIO · 8,10

*Fondant au chocolat au cœur coulant pistache accompagné
de sa glace fleur de lait*

PROFITEROLES · 7,90

Profiteroles à la glace fleur de lait · coulis chocolat · chantilly

DELIZIOSO · 9,20

*Trilogie de desserts, servi avec café ou thé
(tiramisu originale · fondante cioccolato · cannoli pistacchio)*

PISTACCHIO · 7,20

Glace fleur de lait · crème de pistache · pistaches caramélisées

CARAMELLO · 7,00

Glace fleur de lait · caramel beurre salé · cacahuètes caramélisées

AMARENA · 7,00

Glace fleur de lait · cerise amarena · meringue

COCCOLATO · 7,20

Glace fleur de lait · coulis chocolat · meringue