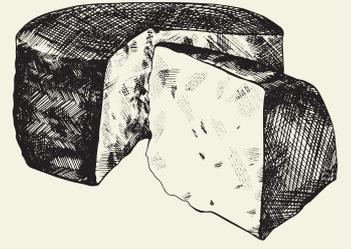


Bella Mia



Vous vous demandez comment sont fabriquées nos pizzas ?

Comment est conçue la pâte à pizza ?

Elle est fabriquée sur place et étalée à la main,
nous utilisons une farine à fermentation
longue.

Mais, la charcuterie d'où vient-elle ?

la charcuterie est importée d'Italie et tranchée sur place.

C'est beau... et le fromage à pizza ?

Nous utilisons de la fior di latte, un fromage à pâte filée qui
provient de la région de Campanie.



Anti Pasti

petite

grande

Planche de charcuterie italienne

assortiment de charcuterie italienne

8.90€

15.90€

Planche de fromage italien

assortiment de fromage italien

7.90€

14.90€

Planche mixte

assortiment de charcuterie et fromage

8.50€

15.50€

Burrata à partager

8.90€



salades et bruschettas

Salade Caésar

salade, sauce caésar, tomate cerise, poulet mariné, parmesan, croutons.

13.90€

Salade di Burrata

salade, vinaigrette, tomate cerise, jambon de parme, burrata, poivron mariné.

15.90€

Bruschetta verde e rosso

pain bruschetta, pesto, roquette, tomate cerise, jambon de parme, parmesan.

15.90€

Bruschetta di salmone

pain bruschetta, crème de ricotta, avocat, tomate cerise, saumon mariné, citron.

17.90€



Pasta:

Tagliatelles Bolognaise

Viande hachée (vbf), sauce tomate, oignons, carotte, céleri, ail.

12.90€

Tagliatelles Carbonara à la Pancetta

Sauce crémeuse, pancetta, jaune d'œuf.

12.90€

Tagliatelles al Genovese

Pesto à base de parmesan, pignon de pin, basilic, ail.

11.90€

Agnoloni 4 fromage

Sauce crémeuse au gorgonzola, noix, speck, parmesan.

14.90€



Les Lasagnes :

Lasagne de bœuf, salade verte

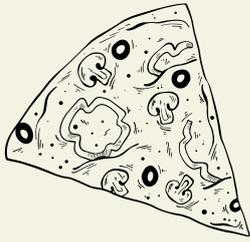
Viande hachée (vbf), sauce tomate, oignons, carotte, céleri, ail, sauce béchamel, mozzarella flor di latte.

15.90€

Lasagne de saumon, salade verte

Saumon frais, pousse d'épinard, sauce béchamel, mozzarella flor di latte

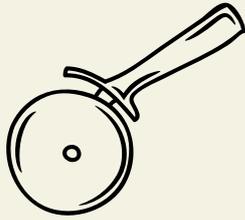
17.90€



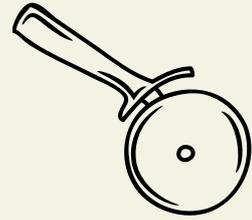
Pizza

Les incontournables

Margherita	9.45€
Sauce tomate, mozzarella flor di latte, basilic.	
Regina	11.90€
Sauce tomate, mozzarella flor di latte, champignon, jambon blanc.	
Quattro stagioni	12.90€
Sauce tomate, mozzarella flor di latte, artichaut, poivron rouge mariné, tomate cerise, champignon.	
Chèvre et Miel	12.90€
Crème de ricotta, mozzarella flor di latte, chèvre, miel, roquette.	
La calzone	13.90€
Sauce tomate, mozzarella flor di latte, jambon blanc, champignon, jaune d'œuf.	
La piccante	13.90€
Sauce tomate, mozzarella flor di latte, spianata, olive, poivron rouge mariné, oignon confit.	
Quattro fromaggi	13.90€
Crème de ricotta, mozzarella flor di latte, gorgonzola, scamorza fumé, parmesan.	
Montagna	15.90€
Crème de ricotta, mozzarella flor di latte, jambon blanc, pomme de terre, oignon confit, scamorza fumé.	
La chèvre	15.90€
Sauce tomate, mozzarella flor di latte, chèvre, spianata, tomate cerise, olive.	
La basquaise	15.90€
Sauce tomate, mozzarella flor di latte, poivron, oignon, tomate cerise, poulet, olive.	



Les Gourmandes



La Prosciutto

Sauce tomate, mozzarella flor di latte, spianata, speck, jambon de parme.

17.90€

L'italiano

Sauce tomate, mozzarella flor di latte, jambon de parme, parmesan, 1/2 burrata, roquette.

17.90€

La salmone

Crème de ricotta, mozzarella flor di latte, saumon frais, tomate cerise, avocat, citron.

18.90€

La burrata

Sauce tomate, mozzarella flor di latte, burrata, roquette, parmesan.

18.90€

La moment'O

Crème de ricotta, mozzarella flor di latte, gorgonzola, speck, 1/2 burrata.

18.90€



Supplément:

Ingrédient supplémentaire classique :

1.5€

Ingrédient supplémentaire gourmand :

3€

Jambon de parme, speck, spianata, parmesan, gorgonzola, scarmoza fumé, saumon frais, avocat.

Supplément Burrata :

5€



Desserts

Panna Cotta

4.90€

Mélange de crème, sucre et extrait de vanille. (originaire du piémont)

Sauce au choix: coulis de chocolat, caramel beurre salé ou de fruits rouges.

Tiramisu

5.90€

Mousse de mascarpone, biscuit cuillère imbibé de café, cacao.

Fondant a l'italienne

5.90€

Accompagné d'une boule de glace vanille et de crème sucrée.

Tiramisu Citron Meringué

6.90€

Tarte citron meringuée revisitée par le chef façon tiramisu.

Café Gourmand

6.90€

Trio de nos desserts choisi par le chef, servi avec thé, café ou déca.

Tous nos desserts et coulis sont réalisés sur place et par nos soins avec des produits frais.





glaces

Dame blanche

3 boules de glace vanille , coulis chocolat et crème sucrée.

6.90€

La moment'o

2 boules de glace caramel et 1 boule glace vanille, coulis de caramel et crème sucrée.

6.90€

La bianco rosso

1 boule de glace amarena, 1 boule de sorbet pêche, 1 boule de sorbet fraise, coulis fruits rouges et crème sucrée.

6.90€

Coupe parfum au choix :

Glace vanille, chocolat, stracciatella, caramel, amarena, cafe
Sorbet fraise, pêche blanche, citron jaune de Sicile

1 boule : 2€

2 boules: 3€

3 boules: 4€

Supplément coulis :

(coulis de chocolat, caramel beurre salé ou fruits rouges)

1.50€

Supplément crème sucrée:

1.50€

Coupe alcoolisée:

La limoncello

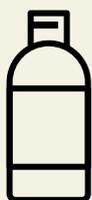
2 boules citron jaune et 2cl de limoncello

7.90€

L'amareto

2 boules de glace amarena et 2cl d'amareto

7.90€



Eau :

	0.5L	1L
Vittel	4.00€	5.30€
San Pellegrino	4.20€	5.50€



Boissons fraîches :

Coca-Cola 33cl	3.70€
Coca-Cola zero 33cl	3.70€
Fanta orange 33cl	3.70€
Sprite 33cl	3.70€
Schweppes agrume 25cl	3.50€
fuze tea pêche 25cl	3.50€
Diabolo 25cl (sirop aux choix : Ananas, Basilic, Cassis, Cerise, Fraise, Framboise, Grenadine, Kiwi, Menthe, Pêche)	3.20€
sirop à l'eau 25cl (sirop aux choix : Ananas, Basilic, Cassis, Cerise, Fraise, Framboise, Grenadine, Kiwi, Menthe, Pêche)	3.00€
Jus de fruit 20cl (Ananas, Banane, Fraise, Mangue, Orange)	3.00€



Bières pression :

	33cl	50cl
Goudal 7°2	5.50€	7.90€
Porreti 5°	4.50€	6.90€



Bières bouteille :

Bière Roma Chiara 33cl 4°9	5.90€
Bière Roma Rossa 33cl 6°3	5.90€
Bière Roma IPA 33cl 5°	5.90€



Digestifs :

Limoncello 4cl	4.50€
Amaretto 4cl	4.50€
Get 27 4cl	6.00€



Whiskies & Apéritifs :

Jack Daniel's 4cl 45°	8.50€
William Lawson's 4cl 45°	6.00€
Long drink (Tequilla, Rhum)	7.90€



Digestifs :

Limoncello 4cl	4.50€
Amaretto 4cl	4.50€
Get 27 4cl	6.00€



Bières pression :

	33cl	50cl
Goudal 7°2	5.50€	7.90€
Porreti 5°	4.50€	6.90€



Bières bouteille :

Bière Roma Chiara 33cl 4°9	5.90€
Bière Roma Rossa 33cl 6°3	5.90€
Bière Roma IPA 33cl 5°	5.90€



Cocktails :

	sans alcool	Classique
Mojito 20cl (sucre de canne, feuilles de menthe, citron vert, rhum blanc, eau gazeuse)	4.90€	7.90€
Mojito Basilic 20cl (sucre de canne, sirop de basilic, citron vert, rhum blanc, eau gazeuse)	4.90€	7.90€
Daïquiri 20cl (jus de fraise, rhum blanc, citron vert, sirop de fraise)	4.90€	7.90€
Daïquiri Frozen 20cl (fraise glacée, jus de fraise, rhum blanc, citron vert, sirop de fraise)	4.90€	7.90€
Spritz 14cl (apérol, prosecco, eau gazeuse)		7.90€
Margarita 10cl (tequila, limoncello, sucre de canne, jus de citron)		7.90€
Tequila Sunrise 20cl (tequila, sirop de grenadine, jus d'orange)	4.90€	7.90€



Champagne :

	coupe	Bouteille 75cl
Champagne Tradition Carole Noizet 12°	7.00€	45.00€
Champagne Rosé Carole Noizet 12°	8.00€	49.00€
Champagne Blanc de Blanc Carole Noizet 12°	8.00€	49.00€



Boissons chaudes :

Café expresso	1.90€
Café noisette	2.20€
Double café	3.70€
Grand café crème	4.10€
Thé ou infusions	3.90€
Cappuccino	4.00€
Décaféiné	2.10€
Irish coffee	7.90€