

# Nos 2 Menus du Jour

*Plat du Jour : 15 €*

*Plat du Jour et Dessert : 18 €*

*Panacotta Caramel Beurre Salé ou à l'Ananas  
ou 2 boules de glace*

Découvrez le menu du jour qui vous ai proposé durant vos pauses déjeuner.

Du Lundi au Vendredi Midi.

Notre chef vous prépare vos plats favoris avec les produits frais du marché  
et une cuisine faite maison.

## Antipasti

**Bruschetta du soleil (Origine : Toscane).....17 €**

*Tranches de pain grillées et aillées, tomates, jambon cru, roquette,  
basilic et huile d'olive : 4 tranches*

**Aubergines à la parmesane du Chef (Spécialité de Naples).....16 €**

*Aubergines, parmesan, mozzarella, sauce tomates basilic  
Melanzane alla Parmigiana dello Chef*

**Grand plateau de fromages et charcuterie Italienne.....28 €**

*Il vero tagliere di formaggi e salumi italiani*

*Plateau de fromages : Castelmagno, Pecorino sardo, Burrata, Fontina,  
Caciocavallo, accompagné d'un mesclun et pickles d'oignon, confiture de figue,  
poivrons marinés*

*Petit plateau de charcut : 14,5 €*

*Ordre de dégustation et de présentation : frais-salé-fort.*

*Jambon cru de Parme, mortadelle, saucisson italien, olives siciliennes.*

*Plateau pour 2 personnes*

**Mini plateau pour une personne .....14.50 €**

**La Caponata (Spécialité Sicilienne).....8 €**

*Légumes méditerranéens : aubergines, poivrons, olives, cèleri, câpres, tomates, ail,  
oignon, basilic etc., généralement servie tiède à froid.*

**Notre carte change tous les 3 mois pour votre plus grand plaisir**

Prix nets service compris. Nous informons notre clientèle que les chèques ne sont pas acceptés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

# Nos Salades

**La Piadina Romagnola (Origine : Rimini : Emilia Romagna).....19 €**

*Piadina : feuille roulée et circulaire (chauffée à la plancha) à base de farine de blé, farcie au jambon cru, burrata, salade, pesto, tomates cerise*

**La Caesar.....19 €**

*Laitue, blancs de poulet panés, œufs durs, croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerises*

*Créé par un Italo-Américain vivant au Mexique, pour son restaurant le Caesar's de Tijuana.*

**La Bella Ciao.....21 €**

*Laitue, jambon cru, melon, mozzarella, tomates, poivrons marinés et croûton de Scarmorza fumée*

**Salade de poulpe (Origine les Pouilles).....22 €**

*Pommes de terre, tomates cerises, pickles d'oignon, olives*

**La Healthy du Bella Ciao.....24 €**

*Laitue, avocat, dés de saumon frais cuits à la plancha, dés de mozzarella, pommes de terre, sauce fromage blanc, ciboulette et citron*

*Salade labélisée par la chambre de commerce italienne :*

*la salade est lauréate du label health chef crée dans le but de promouvoir un mode de vie sain avec des produits sains dans les restaurants italiens à l'étranger.*

Prix nets service compris. Nous informons notre clientèle que les chèques ne sont pas acceptés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

# Le Pinse (Lazio)

*Originnaire de Rome, la pinsa Romana est l'ancêtre de la pizza : elle a une saveur originale très croustillante et possède de grandes vertus de digestibilité. Combinaison de farine de blé, soja, et riz avec une maturation plus longue de la pâte qui lui donne un goût différent et authentique.*

*Désormais, nos pinse sont également à emporter !*

<b>La Classica</b> .....	<b>17 €</b>
<i>Fleur de lait, tomate et basilic (sauce tomate)</i>	
<b>Marinara</b> .....	<b>17 €</b>
<i>Ail, tomates fraîches, anchois, persil (sauce tomate)</i>	
<b>La mezzo-mezzo</b> .....	<b>17 €</b>
<i>Classica /Marinara</i>	
<b>Il Tartuffo</b> .....	<b>20 €</b>
<i>Truffes, fleur de lait, roquette, parmesan, poivre</i>	
<b>La Gustosa</b> .....	<b>17 €</b>
<i>Tomate, ail fleur de lait et n'duja di spilinga</i>	
<i>Spécialité calabraise à base de saucisse italienne tartenable pimentée (sauce tomate)</i>	
<b>L Unica</b> .....	<b>18 €</b>
<i>Mortadelle, crème de pistache et straciatella</i>	
<b>I Italiana</b> .....	<b>18 €</b>
<i>Jambon cru, straciatella, salade roquette</i>	
<b>La San Giovanni</b> .....	<b>18 €</b>
<i>Mozzarella, champignons, jambon de Parme, tomates cerises, roquette et pesto</i>	
<b>La Norma</b> .....	<b>17 €</b>
<i>Tomates, aubergines, mozzarella et chèvre</i>	
<b>La 4 formaggi</b> .....	<b>18 €</b>
<i>Ricotta gorgonzola fior di latte et mozzarella (sauce blanche)</i>	
<b>Pinsa sans gluten au choix (Uniquement sur commande)</b> .....	<b>+ 3 €</b>
<i>Pinsa senza glutine</i>	

**\* Sur demande mini pinse : - 4 € vs prix de la grande .**

Prix nets service compris. Nous informons notre clientèle que les chèques ne sont pas acceptés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

## Primi Piatti - La Pasta

- La Vera Carbonara (Origine Lazio : Rome).....20 €**  
*Spaghetti, pecorino romano, parmesan, guanciale, jaune d'œuf*  
*Spaghetti, guanciale, pecorino romano, tuorli, parmigiano*
- Fregola Sarda ai pomodorini, n duya et straciatella (Origine Sardaigne).....23 €**  
*Petites pâtes parfumées : mini billes au gout de noisette, sauce pimentée de n duya*  
*(pate tartinable épicée de porc spécialité calabraise), à la straciatella et petits*  
*morceaux de jambon braisé*  
*Fregola sarda ai pomodorini n duya e straciatella,procsiutto cotto*
- Paccheri à la burrata et pesto (Spécialité du Sud de l'Italie) .....24 €**  
*Les paccheri sont des pâtes plates calabraises servies avec sa burrata des Pouilles*  
*et son pesto*  
*Paccheri con burrata e pomodorini*
- Raviolis à la truffe, farcis à la ricotta di Buffula avec sa crème de thym.....25 €**  
*et parmesan (Spécialité du Piémont)*  
*Ravioli di ricotta di Buffala al Tartuffo con panna timo e parmigiano (Piemonte)*
- Tortelloni frais à la brousse et basilic (Origine Nord de l'Italie).....26 €**  
*Sauce crémeuse au parmesan, tomate et menthe*  
*Tortelloni freschi,brousse,basilico,panna di parmiggiano,pomodorini e menta*
- Linguini aux Gambas flambées au pastis (Origine : Ligurie) .....26 €**  
*Vin blanc, ail, persil, crème*  
*Linguini ai gamberetti, aglio, prezzemolo, vino bianco, panna e pastis flambé*
- Tonnarelli aux palourdes (Spécialité de Naples) .....26 €**  
*Tonarelli alle vongole*

## Per i Bambini - 13€

**Pâtes sauce Tomate et Basilic ou Pâtes carbonara (sans crème, à la romaine) ou  
Pinsa Classique Tomates Mozzarella ou Steak Haché Frites\***

**+**

**Sirop ou jus**

**1 boule de glace au choix**

Prix nets service compris. Nous informons notre clientèle que les chèques ne sont pas acceptés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

# Secondi Piatti

- L'Hamburger du BELLACIAO .....22 €  
*Bœuf 180 gr, jambon cru, tomate, oignon, sauce pesto, mozzarella et roquette, accompagné de frites maison*
- Tagliata de bœuf 180 gr (Spécialité Toscane).....24 €  
*Bavette tranchée en morceaux, sur un lit de roquette et copeaux de parmesan, accompagnée d'une sauce au poivre et de frites maisons*  
*Tagliata di manzo*
- Daurade à la piperade cuite à la plancha,.....24 €  
*piperade de poivrons et frégola sarda*  
*Orata alla plancha con peperone e fregola sarda*
- Involtini de veau (Origine : Sud Italie).....25 €  
*Jambon cru et fontina, sauce vin blanc et sauge, avec sa polenta grillée et carottes glacées*  
*Involtini di vitello con prosciutto e fontina,salsa al vino bianco e saggio, carotte.*
- Escalope Milanaise 180 gr (Spécialité Lombardie).....25 €  
*Escalope de veau accompagnée de salade et de pâtes en sauce.*  
*Scaloppine di vitello alla milanese*
- Poulpe grillé 250 gr et sa purée de pommes de terre.....31 €  
*ail et ciboulette (Spécialité des Pouilles)*  
*Polpo alla griglia e purea di patate aglio e erba cipollina*

Accompagnements/Contorni : en supplément 3,50 €

*Salade*  
*Caponata*  
*Frites maison*

-

# Dolci

Fruits de saison selon arrivage. ....	8 €
<i>(quantité limitée et choix des fruits selon la saison)</i>	
<i>Frutta di stagione</i>	
Tiramisu (Spécialité de la Venetie). ....	9 €
Panna cotta aux fruits (selon saison) (Spécialité du Piémont). ....	9 €
<i>Panna cotta ai frutti</i>	
Coulant au chocolat du Bella Ciao avec sa crème anglaise*. ....	9 €
<i>Fondant al cioccolato</i>	
Panacotta beurre salé (Spécialité du Piémont) ....	9 €
<i>Panacotta con caramello salato</i>	
Carpaccio d'ananas, citronné, et son sorbet citron vert. ....	9 €
<i>Carpaccio di ananas</i>	
Cannoli Siciliens (Spécialité Sicilienne). ....	9 €
<i>Cannoli siciliani (Sicilia)</i>	
Affogato (Spécialité de toute l'Italie). ....	9 €
<i>Boule de glace vanille, double espresso, amaretto, chantilly et poudre de cacao</i>	
Coupe de glaces ou Sorbets 3 boules. ....	10 €
<i>Café, Vanille, Chocolat, Fraise, Citron vert, Pistache, Noix de coco, Poire</i>	
<i>Possibilité choix 1 boule ou 2 boules</i>	
<i>Coppa di gelato o sorbetti 3 palline (Sicilia)</i>	
Panettone façon pain perdu (Spécialité Milanaise). ....	10 €
<i>Servis tiède avec sa boule vanille</i>	
Soufflé glacé aux agrumes*. ....	10 €
<i>Biscuit cuillère, soufflé glacé au citron et mandarine, gelée de citron</i>	
<i>Busicuitsa la cuillere</i>	
Déca, Café ou Thé Gourmand. ....	11 €
<i>Déclinaison de mini-desserts italiens avec café ou thé</i>	

\*Liste allergènes : un classeur est à votre disposition à l'accueil.

-

Tous nos produits sont fait maison.

Variété de pâte utilisée : Pâtes à blé dur - Pâtes fraîches

-

\* Produits Surgelés

Prix nets service compris. Nous informons notre clientèle que les chèques ne sont pas acceptés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.