La Bella

Menu

TRA Tradizione & CREATIVITÀ

Antipasti & Fritti

SLAW 66 (6)

TRANCIO CROCCANTE BACIATO CON IMPASTO DI SEMOLA,
MAIS E CEREALI CON MAIALE CBT, SALSA COLESLAW
E PROVOLA AFFUMICATA
(1 · 6 · 7 · 9 · 11)

TIEPIDO DI MARE (14)

POLPO, RICCIOLO DI CALAMARO E GAMBERO
SU CREMOSO DI PATATE AL LIMONE, SPUMA DI POLPO
E CRUMBLE DI PANE PROFUMATO AL ROSMARINO
(1 · 4 · 5 · 7 · 9 · 12 · 14)

SCAGLIUZZIELLO DI POLENTA FRITTA (8)

SCAGLIUZZIELLO DI POLENTA FRITTA, PEPE,
CREMOSO DI PECORINO E FUNGHI CARDONCELLI
(1 · 6 · 7 · 8)

CHEESECAKE (10)

CHEESEKAKE DI PRIMO SALE PIASTRATO
SU CROSTONE DI PANE RAFFERMO,
CARCIOFO BRASATO E POLVERE DI OLIVE NERE CAIAZZANE
(1 · 6 · 7 · 8)

Antipasti & Fritti

BUFALA & MONTANARINA (12)
MOZZARELLA DI BUFALA DOP DE IL CASOLARE DA 150 G,
SERVITA CON MONTANARA CALDA AI 6 POMODORI
E GEL DI BASILICO
(1 · 7)

TARTARE DI CHIANINA (16)
CON CARPACCIO DI TARTUFO PREGIATO

GAMBERI IN PANURE (9,50)
GAMBERI IN PANURE DI ARACHIDI
CON MAYO AGLI AGRUMI
(1 · 2 · 3 · 5 · 10)

FRITTATINA CLASSICA ALLA BOLOGNESE (3,50)
CARNE MACINATA DI BOVINO, SEDANO, CAROTE & CIPOLLA,
PISELLI, BESCIAMELLA, PROVOLA DELLA PENISOLA AFFUMICATA
E PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI
(1 · 6 · 7 · 8)

FRITTATINA GOLD (5,50)
BUCATINI, BESCIAMELLA ALLO ZAFFERANO,
GUANCIALE DI RAZZA CASERTANA, PROVOLA
E PARMIGIANO DOP 36 MESI
(1 · 6 · 7 · 8)

Antipasti & Fritti

SUPPLÌ CON ZUCCA & SALSICCIA (5)
SUPPLÌ RISOTTATO CON CREMOSO DI ZUCCA,
SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO CREMOSO DI PROVOLA,
PARMIGIANO E PEPE MACINATO
(1 · 6 · 7 · 8 · 9)

DOJE FRITTURE (10,50)
DEGUSTAZIONE CON ASSAGGI DEI FRITTI:
· SUPPLÌ CON ZUCCA & SALSICCIA
· MONTANARINA
· FRITTATINA CLASSICA ALLA BOLOGNESE
· CROCCHÈ
(1 · 6 · 7 · 8)

CROCCHÈ CLASSICO (3)
(1 · 7)

CHIPS ARTIGIANALI (4)
(1)

CHIPS ARTIGIANALI CON FONDUTA (4,50)
(1 · 7)

Primi

COME UNA CAPRESE (14)
BOTTONE DI PASTA FRESCA
RIPIENO DI MOZZARELLA DI BUFALA
SU RISTRETTO DI POMODORI MARINATI
E GOCCE DI BASILICO
(1 · 3 · 7)

MESCAFRANCESCA, PATATE E PROVOLA DELLA PENISOLA (12)
AGGIUNTA DI CARPACCIO DI TARTUFO PREGIATO +€3,00
(1 · 7 · 9)

LA FETTUCCINA (14)
FETTUCCINE ALL' UOVO, FUNGHI CARDONCELLI,
CREMOSO DI PORCINI, PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI
(1 · 6 · 7 · 8 · 9)

ALL'OMBRA DELL'ULTIMO SOLE (18)
RISO CARNAROLI GRAN RISERVA ALLA PESCATORE
(2 · 4 · 9 · 12 · 13 · 14)

Secondi

FISH & CHIPS NAPULEGNO (16)
BACCALÀ PASTELLATO E FRITTO CON PATATE
AL GUSTO DI ROSMARINO, MAIO AL PEPE ROSA
E FINOCCHIETTO E KETCHUP DI PAPACCELLA
(1 · 2 · 4 · 5 · 6 · 10 · 12)

POLPO SCOTTATO (18)
POLPO SCOTTATO SU CREMA DI PATATA AL LIMONE
E POLVERE DI OLIVE NERE CAIAZZANE
(1 · 4 · 5 · 14)

TAGLIATA DI VACCA PODOLICA (18)
CON MISTICANZA, POMODORINI SEMI DRY
E CIALDA CROCCANTE AL PARMIGIANO REGGIANO

RICCIO DI STRACOTTO (16,50)
DI MAIALINO ALLA MELA ANNURCA IGP,
IL SUO FONDO DI COTTURA E FONDUTA DI PECORINO
(1 · 3 · 5 · 7 · 9 · 10 · 12)

TRANCIO DI RICCIOLA SCOTTATO (18)
TRANCIO DI RICCIOLA SCOTTATO CON HUMUS DI CECI
E INSALATINA DI SCAROLA
(4 · 9)

PIZZE
LE CREATIVE

UN PASSO OLTRE
accostamenti moderni e gusto riconoscibile firmati La Bolla

MATRIMONIO ANNI 90 (14,50)
RIPIENO CON ROASTBEEF COTTO A BASSA TEMPERATURA
ED IL SUO FONDO, MEDAGLIONE DI PATATA DI AVEZZANO SPEZIATA,
FONDO BRUNO DI CARNE, PROVOLA AFFUMICATA
DELLA PENISOLA E CROSTA DI PARMIGIANO
(1 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9)

MANIFESTO D'AUTUNNO (14)
VELLUTATA DI ZUCCA MANTOVANA, LONZARDO DI RAZZA
CASERTANA (TOMASO SALUMI), VELO DI PROVOLA AFFUMICATA
DELLA PENISOLA SORRENTINA, GERMOGLI DI SALVIA,
PEPE & ROSMARINO, OLIO EVO FRANTOIO SAN GIOVANNI CAIAZZO,
ALL' USCITA CEREALI MISTI TOSTATI,
SU BASE DI IMPASTO AI 7 CEREALI
(1 · 6 · 7 · 8 · 9 · 11)

BOSCO NERO (16)
FUNGHI CARDONCELLI DEL MATESE SPADELLATI,
CARPACCIODI TARTUFO NERO, POLVERE DI AGLIO NERO,
EMULSIONE DI PECORINO (TENTAZIONE DEL FRATE),
FIOR DI LATTE DELLA PENISOLA SORRENTINA,
PREZZEMOLO LIOFILIZZATO
(1 · 6 · 7 · 8 · 9 · 11)

N.B. TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE RICHIESTE
ANCHE CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP SENZA LATTOSIO

PIZZE
LE CREATIVE

UN PASSO OLTRE
accostamenti moderni e gusto riconoscibile firmati La Bolla

NON È UNA FRITTATINA (13,50)
SALSA DI MACINATO DI BOVINO ALLA BOLOGNESE BIANCA,
PROVOLA AFFUMICATA DELLA PENISOLA,
CROCCANTE DI PISELLI, FINTA BESCIAMELLA CREMOSA,
SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI
(1 · 6 · 7 · 9)

SLAW 66 (6)
TRANCIO CROCCANTE BACIATO CON IMPASTO DI SEMOLA,
MAIS E CEREALI CON MAIALE CBT, SALSA COLESLAW
E PROVOLA AFFUMICATA
(1 · 6 · 7 · 9 · 11)

PACO'S (12)
PROVOLA AFFUMICATA DELLA PENISOLA SORRENTINA,
SALSICCIA STAGIONATA PICCANTE,
MIELE DI CASTAGNO AROMATIZZATO ALLA NDUJA
(1 · 6 · 7 · 8 · 10)

N.B. TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE RICHIESTE
ANCHE CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP SENZA LATTOSIO

PIZZE
LE CREATIVE

UN PASSO OLTRE
accostamenti moderni e gusto riconoscibile firmati La Bolla

TONNARIA (13)
FILETTI DI TONNO SELEZIONE IASA, CIPOLLA CARAMELLATA
AL BRANDY, POLVERE DI OLIVE CAIAZZANE, PROVOLA,
OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO E BASILICO
(1 · 4 · 6 · 7 · 8 · 10)

ARIA DI MONTAGNA (13)
ERBETTA DI CAMPO, PROSCIUTTO CRUDO CIARCIA,
FIOR DI LATTE DI AGEROLA, GOCCE DI BUFALA AL LIME,
OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO
(1 · 6 · 7 · 10)

N.B. TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE RICHIESTE
ANCHE CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP SENZA LATTOSIO

PIZZE
LE CREATIVE

UN PASSO OLTRE
accostamenti moderni e gusto riconoscibile firmati La Bolla

SPICCHIO DI ZEBÒ - FUOCO E FARINA (9)
(VAPORE E FORNO)
ZEST INCONTRA LA BOLLA, IL PADELLINO 100% CEREALI
DI SIMONE DE GREGORIO FIRMATO DALLA CHEF AMELIA FALCO
PADELLINO AI CEREALI FARCITO CON TUORLO D'UOVO
PANATO E FRITTO, SPINACINO AGLI AGRUMI,
PRIMO SALE PIASTRATO, CARPACCIO DI TARTUFO PREGIATO,
OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO
(1 · 6 · 7 · 10 · 11)

CEREALI E TARTARE (16)
(FRITTO E CROCCANTE)
TARTARE DI CHIANINA SELEZIONE CILLO CONDITA CON LIME,
PAPRIKA DOLCE E PEPE, MISTICANZA SELVATICA,
EMULSIONE DI MASCARPONE, FIOR DI CAPPERO
E OLIO EVO SU BASE IMPASTO AI 7 CEREALI
(1 · 6 · 7 · 8 · 10 · 11)

*LE PIZZE EVIDENZIATE SUBISCONO PROCESSI DI COTTURA SPECIALI
CHE ESALTANO LE CARATTERISTICHE DEL NOSTRO IMPASTO

PIZZE
tradizione viva

PIZZE CHE PROFUMANO DI RICORDI
equilibrio, semplicità e bontà che sanno di casa

SCARPETTA NEL RAGÙ (15)
CARNE DI MUSCOLO SFILACCIATA, RAGÙ COTTO 10 ORE,
PARMIGIANO 36 MESI, FONDUTA DI PROVOLA DELLA PENISOLA,
OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO, BASILICO
Rigorosamente servita con lo shottino di ragù bollente del nostro Raff
(1 · 6 · 7 · 9)

MARINARA CASERTANA (9,50)
ACCIUGHE DI CETARA, POMODORO SAN MARZANO,
ORIGANO DI COLLINA, CAPPERI DI SALINA PRESIDIO
SLOW FOOD, OLIVE TAGGIASCHE PRESIDIO SLOW FOOD,
OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO
(1 · 6 · 10)

MARGHERITA (8)
FIOR DI LATTE, POMODORO SAN MARZANO,
PARMIGIANO REGGIANO, OLIO EVO
FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO, BASILICO
(1 · 6 · 7 · 10)

CASERTA (11)
MOZZARELLA DI BUFALA IL CASOLARE,
POMODORO SAN MARZANO, PARMIGIANO REGGIANO,
OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO, BASILICO
(1 · 6 · 7 · 10)

PIZZE
tradizione viva

PIZZE CHE PROFUMANO DI RICORDI
equilibrio, semplicità e bontà che sanno di casa

SCUGNIZZO – RIPIENO FRITTO (11)
CICOLI DI MAIALE, RICOTTA DI BUFALA, PROVOLA
DELLA PENISOLA SORRENTINA, PEPE NERO IN GRANI
(1 · 6 · 7 · 10)

RIPIENO CLASSICO (9,50)
FIOR DI LATTE, RICOTTA, SALAME TIPO NAPOLI
DI BRACIGLIANO, PEPE E OLIO EVO FRANTOIO
SANGIOVANNI CAIAZZO
(1 · 6 · 7 · 10)

SAPORITA (12)
SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO BY CILLO,
PATATE AL FORNO SPEZIATE,
PROVOLA AFFUMICATA DELLA PENISOLA
(1 · 6 · 7 · 10)

RIPIENO SCAROLACCIO (12,50)
SCAROLA RICCIA NUDA E CRUDA, OLIVE TAGGIASCHE,
CAPPERI DI PANTELLERIA, ACCIUGHE DI CETARA, PROVOLA,
OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO
(1 · 4 · 6 · 7 · 10)

N.B. TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE RICHIESTE
ANCHE CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP SENZA LATTOSIO

PIZZE
tradizione viva

PIZZE CHE PROFUMANO DI RICORDI
equilibrio, semplicità e bontà che sanno di casa

IL CAPRICCIO DI SIMONE (13,50)
PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, SALAME TIPO NAPOLI
BRACIGLIANO, CARCIOFO FRESCO BRASATO,
LAMELLE DI FUNGHI PORCINI, TERRA DI OLIVE NERE CAIAZZANE,
OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO,
FIOR DI LATTE DELLA PENISOLA, PARMIGIANO DOP 36 MESI
(1 · 6 · 7 · 8 · 10)

PROVOLA & PEPE RITORNO AL FUTURO (11,50)
VORTICE DI STRACOTTO DI 4 POMODORI CAMPANI,
PROVOLA AFFUMICATA DELLA PENISOLA SORRENTINA,
PARMIGIANO DOP 36 MESI, POLVERE DI PEPE LUNGO
INDONESIANO, OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO
(1 · 6 · 7 · 8 · 9 · 10)

NOBILE & POP (12)
WÜRSTEL DI MARCHIGIANA, PATATA POP STEALTH,
PROVOLA AFFUMICATA DELLA PENISOLA, SALSA FUMÈ
(KETCHUP, SAN MARZANO, ACETO, MAYONESE)
(1 · 6 · 7 · 8 · 9 · 10)

N.B. TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE RICHIESTE
ANCHE CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP SENZA LATTOSIO

PIZZE
tradizione viva

PIZZE CHE PROFUMANO DI RICORDI
equilibrio, semplicità e bontà che sanno di casa

OLTRE LA MARINARA (14)
(FRITTO E CROCCANTE)
SALSA DI POMODORO ARROSTITO
AL PROFUMO DI AGLIO ORSINO,
POMODORI ROSSI E GIALLI AFFUMICATI,
CAPPERI DI SALINA, ORIGANO DI COLLINA,
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO
(1 · 4 · 6 · 7 · 10)

OLTRE LA PROVOLA E PEPE ALLA PIZZAIOLA (15)
(FRITTO E CROCCANTE)
SALSA DI 4 POMODORI ARROSTITI,
PROVOLA AFFUMICATA, PEPE MACINATO,
PARMIGIANO DOP 36 MESI, OLIO EVO
(1 · 6 · 7 · 10)

*LE PIZZE EVIDENZIATE SUBISCONO PROCESSI DI COTTURA SPECIALI CHE ESALTANO LE CARATTERISTICHE DEL NOSTRO IMPASTO

Pastry pizza

(FRITTI E CROCCANTI)
GLI IMPERDIBILI TRANCI DOLCI DI SIMONE

LA CONCIATA DI NICOLA (6,50)

UN'IDEA DOLCE DI MARGHERITA
SPICCHIO CON CONFETTURA DOLCE DI POMODORO,
MOUSSE DI MASCARPONE, NOCCIOLE DI GIFFONI INFORNATE
E SCAGLIETTE DI CONCIATO ROMANO
(1 · 3 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 10 · 11 · 12)

SPICCHIO DI ASSOLUTO DI MELA ANNURCA* (6)

CON MELA IN QUATTRO CONSISTENZE
(1 · 3 · 6 · 9 · 10 · 11 · 12)

SPICCHIO DI CROCCANTE & AMARENE (6)

CROCCANTE DI FRUTTA SECCA, FROLLA E CIOCCOLATO
FONDENTE 70%, MOUSSE DI FORMAGGIO ALL'AMARENA,
AMARENE E MUSCOVADO
(1 · 3 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 10 · 11 · 12)

** La nostra Pastry pizza super inclusiva*
NON CONTIENE LATTOSIO, ARACHIDI O FRUTTA A GUSCIO
E LA SERVIAMO ANCHE IN VERSIONE GLUTEN FREE

Pastry pizza

(FRITTI E CROCCANTI)

GLI IMPERDIBILI TRANCI DOLCI DI SIMONE

SPICCHIO DI FLURRY BOLLA (6)

SALSA AL CARAMELLO SALATO, MOUSSE DI FORMAGGIO BIANCO,
ARACHIDI PRALINATE, CIOCCOLATO FONDENTE,
MIX DI FRUTTA SECCA

(1 · 3 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 10 · 11 · 12)

SPICCHIO DI TRE AGRUMI E DUE CIOCCOLATI (6)

RICOTTA DI CAPRA DOLCE, DUE CIOCCOLATI FONDENTI
E TRE AGRUMI (ARANCIA, MANDARINO, LIMONE)

(1 · 3 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 10 · 11 · 12)

LIU - MON (6)

BASE DI CHANTILLY AL LIMONE, SCORZONE DI LIMONE CANDITO,
LEMON GLASS, ZEST DI LIMONE, SCAGLIE DI LIQUIRIZIA
POLVERE DI RADICE PURA DI LIQUIRIZIA

(1 · 3 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 10 · 11 · 12)

Dessert

TIRAMISÙ (6)
(1 · 3 · 7 · 8 · 12)

TARTELLETTA (6,50)
AL CACAO CON RICOTTA DI PECORA DOLCE,
CONFETTURA DI POMODORO, MERINGA ALL'ITALIANA
E ZEST DI LIMONE CANDITO
(1 · 3 · 6 · 7)

BABÀ (6,50)
BABÀ AL LIMONE, CHANTILLY AL LIMONE,
SCORZONE DI LIMONE CANDITO, ZEST DI LIME
(1 · 3 · 7 · 12)

CAPRESE (6)
CON SEMIFREDDO ALLA MENTA
(3 · 7 · 8)

Antipasti Gluten Free

TARTARE DI CHIANINA (16)
CON CARPACCIO DI TARTUFO PREGIATO
E TUORLO D'UOVO MARINATO
(3)

CHIPS ARTIGIANALI (6)

SUPPLÌ CON ZUCCA & SALSICCIA (5)
SUPPLÌ RISOTTATO CON CREMOSO DI ZUCCA,
SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO CREMOSO DI PROVOLA,
PARMIGIANO E PEPE MACINATO
(1 · 6 · 7 · 8 · 9)

Primi & Secondi Gluten Free

ALL'OMBRA DELL'ULTIMO SOLE (18)
RISO CARNAROLI GRAN RISERVA ALLA PESCATORE
(2 · 4 · 9 · 12 · 13 · 14)

PASTA AI 2 FUNGHI (14)
PASTA GLUTEN FREE, FUNGHI CARDONCELLI,
CREMOSO DI PORCINI, PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI
(6 · 7 · 8 · 9)

TAGLIATA DI VACCA PODOLICA (18)
CON MISTICANZA, POMODORI SEMI DRY
E CIALDA CROCCANTE DI PARMIGIANO REGGIANO

POLPO SCOTTATO (17)
POLPO SCOTTATO SU CREMA DI PATATA AL LIMONE
E POLVERE DI OLIVE NERE CAIAZZANE
(4 · 5 · 14)

Pizze Gluten Free

MARGHERITA (10)
FIOR DI LATTE, POMODORO SAN MARZANO,
PARMIGIANO REGGIANO, OLIO EVO FRANTOIO
SANGIOVANNI CAIAZZO, BASILICO
(6 · 7 · 8)

MARINARA (9)
POMODORO SAN MARZANO DOP, ORIGANO DI COLLINA
E PESTO DI AGLIO ORSINO, OLIO EVO FRANTOIO
SANGIOVANNI CAIAZZO
(6 · 8)

CASERTA (12,50)
MOZZARELLA DI BUFALA IL CASOLARE,
POMODORO SAN MARZANO,
PARMIGIANO REGGIANO, OLIO EVO FRANTOIO
SANGIOVANNI CAIAZZO, BASILICO
(6 · 7 · 8)

ARIA DI MONTAGNA (15)
ERBETTA DI CAMPO, PROSCIUTTO CRUDO CIARCIA,
FIOR DI LATTE DI AGEROLA E GOCCE DI BUFALA AL LIME,
OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO
(6 · 7 · 8)

TONNARIA (15)
FILETTI DI TONNO SELEZIONE IASA, CIPOLLA CARAMELLATA
AL BRANDY, POLVERE DI OLIVE CAIAZZANE, PROVOLA,
OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO, BASILICO
(4 · 6 · 7 · 8)

Pastry Pizze & Dessert Gluten Free

SPICCHIO DI ASSOLUTO DI MELA ANNURCA* (7)

CON MELA IN QUATTRO CONSISTENZE

(3 · 6 · 9 · 10 · 11 · 12)

CAPRESE (6)

CON SEMIFREDDO ALLA MENTA

(3 · 7 · 8)

**La nostra Pastry pizza super inclusiva*

NON CONTIENE LATTOSIO, ARACHIDI O FRUTTA A GUSCIO

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

AI SENSI DEL REG. CE 1169/11

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACGIÙ, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI DEL QUEENSLAND E PRODOTTI DERIVATI
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME S02
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI SI PREGA DI RIVOLGERSI AL NOSTRO STAFF AL QUALE ANDRÀ COMUNICATA REPENTINAMENTE QUALSIASI ALLERGIA ALIMENTARE. PER MOTIVI STAGIONALI ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI PER PRESERVARNE LA QUALITÀ.

Bibite

PEPSI 33 CL	3
PEPSI ZERO 33 CL	3
7 UP 33 CL	3
ACQUA NATIA NATURALE	3
ACQUA FERRARELLE EFFERVESCENTE NATURALE	3
ACQUA MAXIMA EFFERVESCENTE RINFORZATA	3
ARANCIATA LURISIA	4,5
CHINOTTO LURISIA	4,5

Birre

ARTIGIANALI ALLA SPINA

FRAVORT - FRESHBEER 20/40 CL — 4,5/6,5

(4,9% VOL)
BIONDA MICROFILTRATA E NON PASTORIZZATA,
ALTAMENTE DIGERIBILE.
LAGER A BASSA FERMENTAZIONE DAL COLORE GIALLO DORATO
CON UNA SCHIUMA BIANCA, FINE E PERSISTENTE

FRAVORT LA ROSSA DEL BRENTA 30 CL — 5,5

(8,1% VOL)
BELGIAN STRONG ALE OTTENUTA DALL'ACQUA DELLA CATENA
DEI MONTI LAGORAI E DA UNA MISCELA DI MALTI
CON DIVERSE CARATTERISTICHE CHE LE CONFERISCONO
IL COLORE AMBRATO, CON UN CARATTERISTICO SAPORE
GRADEVOLMENTE AMARO.
NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

Birre

ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

KLOSTER SCHEYERN WEISSE HELL 50 CL — 6,5

(5,2% VOL) 6,5
WEISSE BIONDA, GIALLO DORATA DAL GUSTO DOLCE
CON NOTE ACIDULE, FRUTTATE E SPEZIATE.
LA PRODUZIONE AVVIENE ANCORA OGGI SOTTO
LA SUPERVISIONE DEI MONACI DI SCHEYERN
NEL RISPETTO DELL'EDITTO DELLA PUREZZA DEL 1516
SOLO CON ACQUA, MALTO E LUPPOLO

FRAVORT LA BIONDA DEL BRENTA 30 CL — 5,5

(8,2% VOL)
BELGIAN STRONG ALE REALIZZATA CON ACQUA FILTRATA
DALLE ROCCE DEI MONTI LAGORAI E 4 DIFFERENTI LUPPOLI
DI MALTI SELEZIONATI, CHE LE CONFERISCONO
L'INCONFONDIBILE COLORE ORO E NE PERSONALIZZANO IL SAPORE.
NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

Birre

ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

BREWDOG BREWERY 6,5
BREWDOG PUNK IPA 30 CL

(5,6% VOL)
INDIA PALE ALE, BIRRA SCOZZESE CHE SI ISPIRA ALLE TENDENZE AMERICANE. MOLTO LUPPOLATA DAL COLORE BIONDO/ARANCIO CHE RICORDA LE PESCHE SORMONTATO DA SCHIUMA BIANCA, CREMOSA E PERSISTENTE

CHIMAY BLU 7,5

(9% VOL)
TRAPPISTA BELGA DAL COLORE BRUNO INTENSO
CON UNA SCHIUMA CORPOSA E DI MEDIA PERSISTENZA.
SI PERCEPISCONO DISTINTAMENTE IL PROFUMO DEL LIEVITO,
DI SPEZIE INVERNALI, AROMI FLOREALI, CARAMELLO
E MALTO TOSTATO.

DOGE IPA ALCOOL FREE 6

UNA BIRRA RIVOLUZIONARIA CHE UNISCE IL CARATTERE
DECISO DELLE INDIA PALE ALE ALLA LEGGEREZZA
DI UNA BEVANDA ANALCOLICA.
AL NASO SPRIGIONA INTENSI PROFUMI DI AGRUMI,
FRUTTA TROPICALE E RESINA.

Bollicine

CUVÉE PRESTIGE DOCG — 58
CANTINA: CA' DEL BOSCO
VITIGNI: CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO

ASPRINIO DEA — 28
CANTINA: DE ANGELIS
VITIGNI: ASPRINIO

MOSCATO D'ASTI DOCG — 24
CANTINA: FONTANAFREDDA
VITIGNI: MOSCATO BIANCO

FRANCIACORTA SATEN DOCG BRUT — 42
CANTINA: FERGHETTINA
VITIGNI: CHARDONNAY

FRANCIACORTA MILLEDI DOCG BRUT — 42
CANTINA: FERGHETTINA
VITIGNI: CHARDONNAY

FRANCIACORTA MILLEDI DOCG ROSÉ — 45
CANTINA: FERGHETTINA
VITIGNI: CHARDONNAY

Bollicine

PASCAL DOQUET ROSE	105
LAURENT PERRIER ROSE	130
PRIMA GIOIA PALLAGRELLO SPUMANTE 30 CANTINA: PICCIRILLO	30
PALLAGRELLO SPUMANTIZZATO LE GHIANDAIE	18
BRUNO PALLARD BRUT	90
CHAMPAGNE AURRY BRUT	70
PROSECCO CANAVEL BRUT DOCG	18

Vini Rossi

CAMPANIA

PALLAGRELLO ROSSO IGP TERRE DEL VOLTURNO 26
CANTINA: PICCIRILLO

VIGNA QUINTODECIMO TAURASI RISERVA DOCG 180
CANTINA: QUINTODECIMO
VITIGNI: AGLIANICO

FURORE ROSSO COSTA D'AMALFI DOC 48
CANTINA: MARISA CUOMO
VITIGNI: PIEDIROSSO, AGLIANICO

FALERNO DEL MASSICO DOC 28
CANTINA: VITICOLTORI MIGLIOZZI
VITIGNI: AGLIANICO, PIEDIROSSO

RAMPANIUCI DOC 38
CANTINA: VITICOLTORI MIGLIOZZI
VITIGNI: AGLIANICO, PIEDIROSSO, PRIMITIVO

OTTOUVE GRAGNANO DELLA PENISOLA SORRENTINA DOC 26
CANTINA: SALVATORE MARTUSCIELLO
VITIGNI: PIEDIROSSO, AGLIANICO

Vini Rossi
CAMPANIA

COLLE DELL'AIA RISERVA DOC 30
CANTINA: AIA DEI COLOMBI
VITIGNI: AGLIANICO

AGLIANICO DOC 20
CANTINA: AIA DEI COLOMBI
VITIGNI: AGLIANICO

SETTIMO IGT 22
CANTINA: ALOIS
VITIGNI: PALLAGRELLO NERO, CASAVECCHIA

CUNTO IGT 26
CANTINA: ALOIS
VITIGNI: PALLAGRELLO NERO

TRIFOLIUM DOC 30
CANTINA: ALOIS
VITIGNI: CASAVECCHIA

VETERE IGP PAESTUM ROSATO 32
CANTINA: SAN SALVATORE
VITIGNO: 100% AGLIANICO

PINO DI STIO IGP PAESTUM ROSSO 44
CANTINA: SAN SALVATORE
VITIGNO: 100% PINOT NERO

SANNIO BARBERA DOC 22
CANTINA: AIA DEI COLOMBI
VITIGNO: 100% BARBERA

Vini Rossi
ITALIA

CERASUOLO D'ABRUZZO ROSATO DOC — 18
CANTINA: CANTINA ZACCAGNINI
VITIGNI: MONTEPULCIANO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2015 DOCG — 54
CANTINA: TOMMASI
VITIGNI: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA OSELETA

LA RASINA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG — 58
CANTINA: LA RASINA VITIGNI: SANGIOVESE

TRE PUNTO TRENTATRE — 26
CANTINA: TENUTA PEZZAPANE
VITIGNI: CASAVECCHIA E PALLAGRELLO
NERO VINIFICATO ROSATO

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE — 28
CANTINA: ZENATO
VITIGNI: CORVINA, RONDINELLA, OSELETA

PINOT NERO BLAUBURGUNDER — 30
CANTINA: KELLEREI BOZEN
VITIGNI: PINOT

Vini Bianchi
CAMPANIA

PALLAGRELLO BIANCO IGP TERRE DEL VOLTURNO 28
CANTINA PICCIRLLO

FALANGHINA VIGNA SUPREMA 22
CANTINA: AIA DEI COLOMBI
VITIGNI: FALANGHINA

FALANGHINA ALOIS CAULINO 22
CANTINA: ALOIS
VITIGNI: FALANGHINA

CAIATÌ IGT 22
CANTINA: ALOIS
VITIGNI: PALLAGRELLO BIANCO

FIANO DI AVELLINO DOCG 44
CANTINA: VENTITRÉFILARI
VITIGNI: FIANO 100%

GRECO DI TUFO SPHERA 35
CANTINA: CANTINE CANNAREZZO

TRENTENARE IGP PAESTUM FIANO 32
CANTINA: SAN SALVATORE
VITIGNO: 100% FIANO

Vini Bianchi

ITALIA & DAL MONDO

FIANO DI AVELLINO 44
CANTINA: GUIDO MARSELLA
VITIGNI: FIANO 100%

ROERO ARNEIS DOCG 28
CANTINA: RENZO SEGHESIO
VITIGNI: CASCINA PAJANA MONFORTE D'ALBA

ISCHIA BIANCOLELLA 28
CANTINA: ANTONIO MAZZELLA
VITIGNO: BIANCOLELLA

GEWÜRZTRAMINER DOC ARENIS 28
CANTINA: KELLEREI KURATSCH
VITIGNI: GEWÜRZTRAMINER

MOSCATO GIALLO 24
CANTINA: KELLEREI BOZEN

Vini al calice

ROSSI

PALLAGRELLO ROSSO 4,5
"LE GHIANDAIE"

BARBERA DEL SANNIO 5
"AIA DEI COLOMBI"

BIANCHI

PALLAGRELLO BIANCO 4,5
"LE GHIANDAIE"

FALANGHINA 5
"CAULINO" ALOIS

BOLLICINE

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG 5
"CANEVEL"

PALLEGRELLO 6,5
METODO CLASSICO BRUT NATURE
"PRIMA GIOIA" MASSERIA PICCIRILLO

Grappe

GRAPPA CRU DA UVE PASSITE	4
GRAPPA CRU DA UVE MULLER THURGAU	4
GRAPPA CRU DA UVE CHARDONNAY	4
GRAPPA CRU DA UVE FRAGOLA BIANCA	4
GRAPPA BARRIQUE DA AMARONE	4
GRAPPA STRAVECCHIA DICIOTTOLUNE	4
GRAPPA THE QUEEN INVECCHIATA BONAVENTURA	4
GRAPPA ORO INVECCHIATA	4
GRAPPA NERE INVECCHIATA	4
GRAPPA 903 BARRIQUE	4

Amari

LIMONCELLO I CENTELLI	3,5
LIQUIRIZIA I CENTELLI	3,5
MELONCELLO I CENTELLI	3,5
MELA ANNURCA NURCHITO	3,5
NOCINO	3,5
AVERNA	3,5
BORSCI SAN MARZANO	3,5
LUCANO	3,5
JAGERMEISTER	3,5
JEFFERSON	3,5
AMARO DEL CAPO	3,5
AMARO MONTENEGRO	3,5
AMARETTO DI SARONNO	3,5
AMARÈ	3,5
AMARO UNICUM	3,5

Rum

RON DIPLOMATICO	7
ROM MATUSALEM 15 ANNI	9
DON PAPA BAROKO	7
RUM DON Q 7	9
DORLY'S	10

Whiskey

SINGLE MALT TULLIBARDINE	9
PIG'S NOSE	9
SEAGRAM'S V.O.	7
HATOZAKI JAPANASE WHISKY	12

Porto/Passiti

LÈGADI VINO LIQUOROSO	5
AIA DEI COLOMBI PASSITO	5
PEDRO XIMÈNEZ CLASSIC SWEET	7
OSBORNE PEDRO XIMÈNEZ	7

Grazie

LA NOSTRA SQUADRA
METTE PASSIONE E IMPEGNO
IN OGNI PIATTO PER REGALARVI
UN MOMENTO MEMORABILE.


la Bella
TRA Tradizione & CREATIVITÀ