

Bella Napoli



PIZZERIA RISTORANTE



*Bella
Napoli*

Sugerencias del Chef

Rigatoni Genovese   	18,50€
(carne de ternera, cebolla, zanahoria, apio, vino blanco)	
Tagliatelle con Salsiccia Napoletana   	20,00€
(salsicha napolitana, setas porcini, mantequilla, AOVE)	
Pappardelle al Ragú de Cinghiale   	20,00€
(carne de jabalí, cebolla, zanahoria, apio, vino tinto, salsa de tomate)	
Tagliolini Freschi al Tartufo   	22,00€
(pasta fresca de huevo, mantequilla, trufa negra)	
Linguini con Scampi   	23,00€
(cigalas, ajo, perejil, vino blanco, tomate cherry, AOVE)	
Linguini con Astice   	25,00€
(medio bogavante, ajo, tomate cherry, perejil, vino blanco, AOVE)	



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



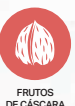
CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



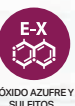
APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO AZULFREY
SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

Todos los platos elaborados con AOVE y productos napolitanos/ italianos de máxima calidad.

SERVICIOS ADICIONALES INCLUIDOS EN EL SERVICIO DE MESA:

•Aperitivo, pan y grissini : 1,50€ por comensal •Precio final con IVA incluido

•El cliente puede rechazar estos servicios antes de su consumo sin coste adicional.

Antipasti e Insalate

Piatto Mortadella  (mortadela de Bolonia)	12,00€
Bruschette Vesuvio  (tostas al horno con tomatitos cherry aliñados, orégano, AOVE)	14,00€
Bruschette Sombrero   (tostas con fior di latte, champiñones, jamon de Parma, orégano, parmesano reggiano, AOVE)	16,00€
Insalata Caprese  (tomate ensalada, mozzarella, orégano)	16,00€
Insalata di Spinaci   (hojas de espinacas crudas, tomate cherry, gambas, palmitos, virutas de queso parmesano reggiano, AOVE)	17.50€
Insalata Bella Napoli   (rúcula, aceitunas, mozzarella, tomate, atún, cebolla)	17,50€
Piatto Parmesano  (queso parmesano reggiano)	18,00€
Scamorza alla Pizzaiola  (queso ahumado al horno con salsa de tomate y orégano)	19,00€
Parmigiana di Melanzane  (berenjenas, salsa de tomate, mozzarella, queso parmesano reggiano)	19,00€
Carpaccio di Carne   (ternera con rúcula, virutas de parmesano reggiano)	19,00€
Bresaola e Rúcula   (bresaola de ternera curada, rúcula, virutas de parmesano reggiano)	19,00€
Burrata  (queso fresco de puglia con jamón de Parma, rúcula, tomate cherry)	20,00€
Souté di Cozze   (mejillones salteados con tomatitos del Vesuvio, ajo, aceite de oliva, perejil, cayena)	23,00€
Misto di Affettati e Parmigiano Reggiano   (tabla de embutidos, parmesano reggiano)	25,00€



Todos los platos elaborados con AOVE y productos napolitanos/ italianos de máxima calidad.

SERVICIOS ADICIONALES INCLUIDOS EN EL SERVICIO DE MESA:

•Aperitivo, pan y grissini : 1,50€ por comensal •Precio final con IVA incluido

•El cliente puede rechazar estos servicios antes de su consumo sin coste adicional.

Le Paste

Todas las salsas son caseras. Tenemos pasta SIN GLUTEN

Diavola 	15,50€
(salsa de tomate y guindilla)	
Carbonara    	16,00€
(yema de huevo, panceta, pecorino, aceite de oliva, SIN NATA)	
Amatriciana  	16,00€
(salsa de tomate, cebolla, panceta y guindilla, AOVE)	
Bolognese   	16,00€
(salsa de tomate, carne picada de ternera, cebolla, zanahoria, apio, AOVE)	
Puttanesca  	16,00€
(salsa de tomate, aceitunas negras y alcaparras, AOVE)	
Al Pesto   	16,50€
(albahaca, piñones, ajo, parmesano reggiano, nata ,AOVE)	
Siciliana  	17,00€
(salsa de tomate, mozzarella, nata,berenjenas, ajo, albahaca fresca, AOVE)	
Farfalle ai Quattro Formaggi  	17,00€
(parmesano reggiano, gorgonzola, scamorza,mozzarella, mantequilla, nata)	
Tagliatelle Paglia e Fieno  	17,00€
(tagliatelle verdes y blancos, champiñones, jamón de york, nata, mantequilla)	
Tagliatelle ai Funghi Porcini  	19,00€
(setas porcini, mantequilla, perejil, AOVE)	
Linguine all' Antonio    	19,00€
(gambas, calabacín, nata, vino blanco, AOVE)	
Spaghetti alle Vongole   	20,00€
(almejas, ajo, perejil, vino blanco, tomate cherry, AOVE)	
Linguine ai Frutti di Mare     	21,00€
(mezcla de mariscos, tomate cherry, ajo, vino blanco, AOVE)	



Todos los platos elaborados con AOVE y productos napolitanos/ italianos de máxima calidad.

SERVICIOS ADICIONALES INCLUIDOS EN EL SERVICIO DE MESA:

•Aperitivo, pan y grissini : 1,50€ por comensal •Precio final con IVA incluido

•El cliente puede rechazar estos servicios antes de su consumo sin coste adicional.

Le Paste Fresche

Ravioli ai Quattro Formaggi   	18,00€
(pasta fresca rellena de queso con salsa de cuatro quesos ricotta, parmesano, gorgonzola, mozzarella)	
Gnocchi alla Sorrentina  	18,00€
(gnocchis de patata, salsa de tomate, mozzarella, parmesano, albahaca fresca, AOVE)	
Gnocchi al Pesto   	18,00€
(gnocchis de patata, albahaca, piñones, ajo, parmesano reggiano, nata ,AOVE)	
Gnocchi ai Quattro Formaggi  	18,00€
(gnocchis de patata, parmesano reggiano, gorgonzola, scamorza mozzarella, mantequilla, nata)	
Tortellini di Carne con Prosciutto e Funghi   	18,00€
(pasta rellena de carne, champiñones, jamón york ,nata, mantequilla, parmesano reggiano)	
Lasagna della Nonna     	19,00€
(pasta fresca, carne picada de ternera , salsa de tomate, parmesano reggiano, mozzarella)	
Panzarotti Ricotta di Bufala e Spinaci    	19,00€
(pasta rellena de ricotta de búfala, espinacas, mantequilla, vino blanco, parmesano reggiano)	
Ravioli ai Funghi Porcini   	19,50€
(pasta fresca rellena de setas, salsa de setas porcini)	
Risotto ai Funghi Porcini (mín. para 2 personas)  	22,00€
(arroz, setas porcini, parmesano reggiano)	por persona (mín. 2 personas)
Risotto al Tartufo (mín. para 2 personas)  	24,00€
(arroz con trufa negra, speck, mantequilla, parmesano reggiano)	por persona (mín. 2 personas)



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO AZULFREY SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

Todos los platos elaborados con AOVE y productos napolitanos/ italianos de máxima calidad.

SERVICIOS ADICIONALES INCLUIDOS EN EL SERVICIO DE MESA:

•Aperitivo, pan y grissini : 1,50€ por comensal •Precio final con IVA incluido

•El cliente puede rechazar estos servicios antes de su consumo sin coste adicional.

Carne e Pollo

Cotoletta alla Milanese  	17,50€
(ternera o pollo empanado con patatas fritas caseras)	
Scaloppine al Limone   	18,50€
(ternera o pollo, pan rallado, mantequilla, vino blanco, salsa al limón)	
Pollo alla Diavola 	18,50€
(pollo con salsa de tomate, albahaca, guindilla)	
Pollo ai Funghi Porcini 	19,50€
(pollo, mantequilla, albahaca, setas porcini)	
Cotoletta della Mia Mamma  	20,00€
(filete de ternera empanado al horno con scamorza, tomate de ensalada, rúcula)	
Scaloppine al Marsala   	20,00€
(ternera, pan rallado, jamón york, mantequilla, mozzarella, vino de marsala)	



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



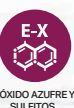
APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO AZULFREY
SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

Todos los platos elaborados con AOVE y productos napolitanos/ italianos de máxima calidad.

SERVICIOS ADICIONALES INCLUIDOS EN EL SERVICIO DE MESA:

•Aperitivo, pan y grissini : 1,50€ por comensal •Precio final con IVA incluido

•El cliente puede rechazar estos servicios antes de su consumo sin coste adicional.

Le Nostre Pizza

Focaccia con Mortadella    	15,00€
(pan de pizza, tomate de ensalada, mortadela, orégano, AOVE)	
Margherita  	15,00€
(salsa de tomate, fior di latte, albahaca, AOVE)	
Vichinga   	15,50€
(fior di latte, salchicha frankfurt, patatas fritas)	
Parma  	15,50€
(fior di latte, nata, jamón de york, champiñones)	
Pannocchia  	15,50€
(fior di latte, nata, jamón york, maíz)	
Siciliana  	16,00€
(salsa de tomate, aceitunas, alcaparras, anchoas, orégano, AOVE)	
Diavola  	16,00€
(salsa de tomate, fior di latte, salami napolitano, cayena, AOVE)	
Napoletana   	16,00€
(salsa de tomate, fior di latte, anchoas, orégano, AOVE)	
Tonno e Cipolla   	16,00€
(salsa de tomate, fior di latte, atún, cebolla, albahaca, AOVE)	
Prosciutto  	16,50€
(salsa de tomate, fior di latte, jamón de york, AOVE)	
Prosciutto e Funghi  	16,50€
(salsa de tomate, fior di latte, jamón de york, champiñones, AOVE)	



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO AZULFREY
SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

Todos los platos elaborados con AOVE y productos napolitanos/ italianos de máxima calidad.

SERVICIOS ADICIONALES INCLUIDOS EN EL SERVICIO DE MESA:

•Aperitivo, pan y grissini : 1,50€ por comensal •Precio final con IVA incluido

•El cliente puede rechazar estos servicios antes de su consumo sin coste adicional.

Più Pizze

Melenzane  	16,50€
(salsa de tomate, fior di latte, tomate cherry, berenjenas, AOVE)	
Quattro Formaggi  	16,50€
(fior di latte, ricotta, scamorza, gorgonzola)	
Giorgio   	16,50€
(fior di latte, ricotta, tomate cherry, panceta)	
Parigina  	16,50€
(salsa de tomate, fior di latte, jamón de parma, orégano, AOVE)	
Quattro Stagioni   	16,50€
(salsa de tomate, fior di latte, jamón de york, champiñones, aceitunas, anchoas, AOVE)	
Capricciosa  	16,50€
(salsa de tomate, fior di latte, jamón de york, champiñones, aceitunas, alcachofas, AOVE)	
Bella Napoli  	18,00€
(fior di latte, ricotta, tomate cherry, jamón de Parma, rúcula, parmesano reggiano, AOVE)	
Campagnola  	18,00€
(salsa de tomate, fior di latte, verduras a la plancha, orégano, AOVE)	
Bresaola   	18,00€
(fior di latte, bresaola, rúcula, parmesano reggiano, AOVE)	
Calzone  	20,00€
(salsa de tomate, fior di latte, salami napolitano, champiñones, ricotta, orégano, AOVE)	
Tartufo  	22,00€
(fior di latte, tomate cherry, trufa)	



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO AZULFREY
SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

Todos los platos elaborados con AOVE y productos napolitanos/ italianos de máxima calidad.

SERVICIOS ADICIONALES INCLUIDOS EN EL SERVICIO DE MESA:

•Aperitivo, pan y grissini : 1,50€ por comensal •Precio final con IVA incluido

•El cliente puede rechazar estos servicios antes de su consumo sin coste adicional.

Dolci (Postres)

Tiramisú	   	8,00€
Cheesecake	  	8,00€
Torta della nonna (tarta de limón)	   	8,00€
Gelati		
Stracciatella	  	7,00€
(helado de nata con virutas de chocolate y trocitos de avellana)		
Limón	 	7,00€
Cocco	 	7,00€
Spagnola	 	7,00€
(helado de nata y cereza)		
Postre del Día (consultar)		8,00€



Todos nuestros platos, están elaborados con aceite de oliva virgen extra y productos napolitanos de la máxima calidad.



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO AZULFREY SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

Todos los platos elaborados con AOVE y productos napolitanos/ italianos de máxima calidad.

SERVICIOS ADICIONALES INCLUIDOS EN EL SERVICIO DE MESA:

•Aperitivo, pan y grissini : 1,50€ por comensal •Precio final con IVA incluido

•El cliente puede rechazar estos servicios antes de su consumo sin coste adicional.

Bebidas

Agua 500 ml	3,00€
Agua gas San Pellegrino 500 ml	3,50€
Refrescos 237 ml (cocacolas y fantas)	3,50€
Refrescos 300 ml (fuze tea , aquarius)	3,80€
Cervezas	
Cerveza 33	3,50€
Tercio Peroni	3,80€
Tercio	3,80€
Sin alcohol	3,50€
Sin alcohol tostada	3,50€
Sin gluten	3,80€
Copa de vino	4,00€
Vermouth	4,00€
Tinto de verano	5,00€
Aperol	7,00€
Chupito limonciro	2,00€
Grappa	2,50€
Licores italianos	4,00€
Destilados combinados	9,00€
Destilados combinados premium	12,00€
Café solo	2,10€
Café con leche	2,30€
Carajillo	3,00€

Todos los platos elaborados con AOVE y productos napolitanos/ italianos de máxima calidad.

SERVICIOS ADICIONALES INCLUIDOS EN EL SERVICIO DE MESA:

•Aperitivo, pan y grissini : 1,50€ por comensal •Precio final con IVA incluido

•El cliente puede rechazar estos servicios antes de su consumo sin coste adicional.



Ctra. de Pozuelo, 48 - 28222 Majadahonda (Madrid)
Teléf: 916 027 092