

Bello Mio

Pizza e Cucina Italiana

APERITIVI

Brastis - Dinan 2cl	4
Vermouth Bianco 7cl	6
Vermouth Rosso 7cl	6
Aperitivo Rosato « Ramazzotti » 7 cl	6
Campari 7cl	6

COCKTAILS

Americano 9cl 8

Vermouth rouge « Berto », campari, acqua frizzante.

Negroni Campari 9cl 8

Vermouth rouge « Berto », gin « berto », campari.

Pornstar Martini 9cl 12

Vodka, purée de passion, liqueur passion, jus de citron, sirop de vanille, shooter prosecco.

Espresso Mio 9cl 12

Vodka infusé fève de tonka, Liqueur de tiramisu «Stambecco», caffè.

Piemonte Mule 9cl 12

Amaro Montenegro, jus citron vert, Ginger beer.

SPRITZ

Classico 18cl 9

Liqueur Aperitivo « Berto », prosecco, acqua frizzante.

Bergamotto 18cl 9

Liqueur bergamotte « Italicus », prosecco, acqua frizzante.

Ugo 18cl 9

Liqueur de Sureau « Fiorente », menthe, prosecco, acqua frizzante.

Rosato 18cl 9

Liqueur Rosato « Ramazzotti », prosecco, acqua frizzante.

Limone 18cl 9

Limoncello, jus de citron, prosecco, acqua frizzante.

Fragolini 18cl 9

Purée de fraise, jus de citron, prosecco.

Amarena 18cl 9

Liqueur de cerise « Quaglia », prosecco rosé, cerises amarena, acqua frizzante.

Rossini 18cl 12

Purée de framboise, limoncello, lambrusco, acqua frizzante.

MOCTAILS

Virgin Spritz 18cl 8

sirop spritz, Schwepps tonic

Alba 18cl 8

Purée de passion, jus d'ananas et jus de cranberry.

Favi Mango 18Cl 8

Djin, jus de mangue, jus de citron, sirop de grenadine.

BIRRE

Alla Spina 33cl 50cl

Angelo Poretto 5°

Bottiglia 5

Birra Bianca N'Artigiana 4,5°

Birra Ambrata N'Artigiana 5,9°

Birra Rossa N'Artigiana 5°

Birra Pibe di Oro N'Artigiana 4,8°

SOFT

Molecola 33Cl	4
molecola zero 33cl	4
Ice tea Pêche bio, "Cortese" 27,5cl	4
Limonata « Polara » 27,5cl	4

Acqua Filette Naturale 47,5cl 4

Acqua Filette Frizzante 47,5cl 4

Acqua Filette Naturale 75cl 5

Acqua Filette Frizzante 75cl 5

SUCCI DI COLZANI

100% Nectar de fruits italiens 22cl

Tomate des Pouilles 5

Fraises De Sabrosa 5

Mandarine de Sicile 5

Mangues de Sicile 5

Abricots d'émilie-Romagne 5

Pommes de la Valtellina 5

CAFFÈ

Caffè fabriqué en collaboration avec Cafés Celtik

Ristretto, espresso, Deca 2

Caffè crème 3

Caffè allongé 2,3

Cappuccino 3,6

Caffè double 3,5

caffè corretto 6,5

CRUDO

A déguster sur le pouce, pour l'apéro.

Parma 18 Messi 9

Assiette de jambon de Parme affiné 18 mois.

Piatto Misto 16

Assiette mixte de nos jambons italiens préférés.

Stracciatella (V) 9

Le crémeux de la burrata, Servi à la petite cuillère avec un filet d'huile d'olive.

Burrata (V) 9

Burrata de 200gr, basilic, filet d'huile d'olive.

ANTIPASTI

Petits plaisirs, en solo ou à plusieurs!

Burrata Pesto (V) 12

Burrata de 200gr, en croûte de graines, pesto de basilic.

Beef & Cheese 14

Stracciatella, bresaola, miel et noisette.

Arancini Tartufo (V) 10

3 jolies boulettes de risotto à la truffe, crème de pécorino.

Carpaccio Di Polpo 14

Huile à la bergamotte « Lucangeli », câpres, tomates séchées et olives taggiasche et jus de citron.

BRUSCHETTE

2 Belles tranches de focaccia maison servies avec une salade composée.

Butternut 16

Focaccia, butternut, fontina, jambon de parme affiné 18 mois, pignons de pin.

Salmone 17

Focaccia, saumon fumé, stracciatella, pesto de basilic, pickles d'oignons rouges.

PASTA

Des pasta confectionnées con amore!

Carbo Limbo 17

Linguini, les vrais de vrai! Pécorino romano, guanciale, parmesan, poivre.

Tartufata (V) 20

Pimp La Avec De La Stracciatella! +3€

Mafaldine, crème de mascarpone à la truffe, champignons de Paris, truffes fraîches de saison.

Cannelloni Ragù Di Manzo 20

Cannelloni farcis ricotta, mozzarella di bufala ,parmesan, paleron de bœuf braisé à la sauce tomate.

Salmone Al Pesto Limone 18

Mezzi Rigatoni, pesto citron et saumon fumé.

Gnocchi Alle 3 Formaggi 16

Gnocchi, gorgonzola, provolone, parmesan et chips de speck.

Ragù Bolognese 15

Linguini, paleron de bœuf à la sauce tomate.

PIATTI

Pour les plus gourmands.

Risotto Capasanta 32

Risotto cacciò e pepe, Saint-Jacques de plongée snackées, shiitaké, oignons rouges, roquette et guanciale.

Salmone Alla Toscana 24

Saumon à la plancha, stroffi, crème, tomates cerises, pousses d'épinards, basilic.

Tagliata Di Manzo Verde 28

Entrecôte d'environ 300g, pommes de terre sautées, salsa verde.

Porchetta Alla Salvia 24

Poitrine farcie aux tomates séchées, herbes aromatiques, ail et zestes de citron, polenta dorée, crème de sauge.

DOLCI

En toute gourmandise!

Tiramisù Della Mamma 9

La base des dolci, plus besoin de le présenter, servi à la part !

The Lost Pandoro 9

Brioche italienne, glace noisette du piemont, nougatine de noisette, coulis de nocciolata.

Ready To Crumble 9

Crumble de pomme et poire, caramel au beurre salé, crème montée de mascarpone à. La vanille.

Big Profiterole Napoli 10

Chou craquelin chocolat, glace vanille, chocolat noisette Gianduja.

PIZZE

Nos pizze sont étalées à la main et notre sauce tomate maison.

Margherita (V) 12

Tomate, mozza fior di latte, parmesan, huile d'olive, basilic.

Regina 13

Tomate, mozza fior di latte, jambon aux herbes, champignons bruns de Paris.

Diavola Version Hot (Saucisse N'duja) -3€ 16

Tomate jaune, mozza fior di latte, spianata piccante, camembert di bufala, pickles d'oignons rouges, basilic.

Burrata Rosso 18

Tomate, roquette, huile d'olive, jambon aux herbes, burrata, pesto rosso.

Tartufo (V) 22

Crème de truffe, mozza fior di latte, champignons bruns de Paris, stracciatella, huile de truffe.

Crudo 18

Tomate, mozza fior di latte, roquette, jambon de Parme 18 mois, parmesan 24 mois, tomates confites, crème de balsamique.

Cheesy (V) 16

Tomate, mozza fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmesan, poivre.

Porcini (V) 16

Crème de cèpes, mozza fior di latte, champignons bruns de Paris, pecorino romano, pesto de roquette.

Salmone 17

Mozza fior di latte, roquette, saumon, crème ricotta ciboulette, crème balsamique citron.

Pomodorini (V) 16

Tomate, mozza fior di latte, tomates cerises rôties, pesto de basilic, pignons de pin, ricotta salata.

Tonno 16

Tomate jaune, mozza fior di latte, bonite de thon à l'huile d'olive, gorgonzola, pickles d'oignons rouges..

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Ouvert du lundi soir au vendredi soir – Fermé le week-end & lundi midi – Réservation 02 99 19 57 26 – 3, Place du Poncel, Saint-Servan – www.ifratelligroup.com