

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
Americano 9cl	8
Negroni 9cl	8
Kir della Mamma	7

COCKTAILS

Sicilian Mojito 17Cl 12

Grappa Malvasia « Quaglia », limoncello, citron vert, orange sanguine, basilic.

Basilico Smash 12Cl 12

Gin italien «Favignana», sirop de basilic, jus de citron, basilic.

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.

Rossini 18Cl 12

Purée de framboise, limoncello, lambrusco, S.Pelligreno.

SPRITZ

Classico 18Cl 9

Liqueur Aperitivo «Berto», prosecco, S.Pelligreno.

Cedro 18Cl 9

Aqua di Cedro «Nardini», prosecco, S.Pelligreno.

Ugo 18Cl 9

Liqueur «Fiorente», feuilles de menthe, prosecco, S.Pelligreno.

Rosato 18Cl 9

Liqueur « Ramazotti », prosecco, S.Pelligreno.

Limone 18Cl 9

Limoncello, jus de citron, prosecco, S.Pelligreno.

Amarena 18Cl 9

Liqueur «Ciliegia», prosecco, S.Pelligreno.

MOCTAILS

Virgin Spritz 18Cl 8

Aperitivo bitter« lessi », Limonade, jus de citron.

Alba 18Cl 8

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

Virgin Mojito 18Cl 8

JNPR n°2, jus d'un citron vert, sirop de sucre, Ginger Ale, feuilles de menthe.

BIRRE

Alla Spina 33Cl 50Cl

Moretti 4,6° 4 7

Bottiglia

Birra Bianca N'Artigiana 4,5° 5

Birra Ambrata N'Artigiana 5,9° 5

Birra Rossa N'Artigiana 5° 5

Birra Pibe di Oro N'Artigiana 4,8° 5

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 FRUTTI

Jus de tomate 22cl 5

Fraises De Sabrosa 5

Mandarine de Sicile 5

Mangues de Sicile 5

Abricots d'Emilie-Romagne 5

Pommes de la Valtellina 5

Poire 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 Mistò 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.

Prosciutto 16

Focaccia, pesto rosso, prosciutto aux herbes, tomates confites, burrata,pignons de pin.

Salmone 17

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

PASTA

Des pasta confectionnées con amore!

Pesto Rucola 16

Mezzi Rigatoni, tomates cerises confites, pesto genovese, straciatella.

Tartufata 18

Mafaldine, crème de mascarpone à la truffe, champignons de Paris, huiles de truffe.

Cannelloni Bolognese 18

Cannelloni farcis alla bolognese, mozzarella, sauce tomate.

Linguini Alle Vongole 20

Linguini, palourdes fraîches, tomates cerises, ail, persil, huile d’olive.

Gnocchi Alle 3 Formaggi 16

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

PIATTI

Pour les plus gourmands.

Risotto Rosso 27

Risotto au pesto rosso, poulpe snacké, roquette et sucrine.

Minestrone Gamberetti 24

Gnocchetti sardi, gambas, bouillon ricotta.

Tartare Di Manzo 24

Tartare de boeuf charolais 180gr au pesto rosso et sa préparation, pdt sautées.

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 !

Mousse Al Cioccolato 9

Mousse de mascarpone, praliné et nougatine, huile d’olive.

Torta Limone 9

Biscuit salé, citron, meringue italienne.

Big Profiterole Napoli 9

Chou craquelin chocolat, glace vanille, chocolat noisette Gianduja.

PIZZE

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

Margherita 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 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 20

Crème de truffe, mozza fior di latte, champignons bruns de Paris, jambon à la truffe, parmesan.

Crudo 18

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

Cheesy 16

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

Porcini 16

Crème de cêpes, mozza fior di latte, champignons bruns de Paris, pecorino romano, pesto genovese.

Salmone 17

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

Pomodorini 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.