

# MENÙ

ASPORTO € 5,00

COPERTO € 3/PERSONA

in collaborazione con

## Bella Napoli

PIZZERIA RISTORANTE

A VERONA DAL 1971

### PIZZE

#### MARINARA 1

Pom., origano, aglio  
Tomato, oregano, garlic

€ 7,00

#### MARGHERITA 1-7

Pom., mozz.  
Tomato, mozz.

€ 8,00

#### CARCIOFI 1-7

Pom., mozz., carciofi  
Tomato, mozz., artichokes

€ 9,00

#### CIPOLLA 1-7

Pom., mozz., cipolla  
Tomato, mozz., onion

€ 9,00

#### FORMAGGIO VERDE 1-7

Pom., mozz., gorgonzola  
Tomato, mozz., blue cheese

€ 9,00

#### FUNGHI 1-7

Pom., mozz., funghi  
Tomato, mozz., mushrooms

€ 9,00

#### MELANZANE 1-7

Pom., mozz., melanzane  
Tomato, mozz., aubergine

€ 9,00

#### OLIVE 1-7

Pom., mozz., olive nere  
Tomato, mozz., black olives

€ 9,00

#### PROSCIUTTO 1-7

Pom., mozz., prosciutto  
Tomato, mozz., ham

€ 9,00

#### ROMANA 1-4-7

Pom., mozz., acciughe, origano  
Tomato, mozz., anchovies, oregano

€ 9,00

#### SALAMINO PICCANTE 1-7

Pom., mozz., salamino piccante  
Tomato, mozz., pepperoni

€ 9,00

#### SALSICCIA DOLCE 1-7

Pom., mozz., salsiccia dolce  
Tomato, mozz., sweet Italian sausage

€ 9,00

#### WÜRSTEL 1-7

Pom., mozz., würstel  
Tomato, mozz., frankfurter

€ 9,00

#### PROSCIUTTO E FUNGHI 1-7

Pom., mozz., prosciutto, funghi  
Tomato, mozz., ham, mushrooms

€ 11,00

#### SICILIANA 1-4-7

Pom., acciughe, capperi, olive, origano  
Tomato, anchovies, capers, olives, oregano

€ 11,00

#### CALZONE 1-7

Pom., mozz., prosciutto, ricotta  
Tomato, mozz., ham, ricotta

€ 11,00

#### RICOTTA E SPINACI 1-7

Pom., mozz., ricotta, spinaci  
Tomato, mozz., ricotta cheese, spinach

€ 11,00

#### TONNO E CIPOLLA 1-4-7

Pom., mozz., tonno, cipolla  
Tomato, mozz., tuna, onion

€ 11,00

#### VEGETARIANA 1-7

Pom., mozz., melanzane, carciofi, peperoni, spinaci\*  
Tomato, mozz., aubergine, artichokes, sweet peppers, spinach

€ 11,00

#### VENETA 1-7

Pom., mozz., funghi, cipolla, salamino piccante  
Tomato, mozz., mushrooms, onion, pepperoni

€ 11,00

#### AI FORMAGGI 1-7

Pom., mozz., emmenthal, ricotta, gorgonzola  
Tomato, mozz., emmenthal, ricotta, blue cheese

€ 12,00

#### CAPRICCIOSA 1-7

Pom., mozz., prosciutto, funghi, carciofi, origano  
Tomato, mozz., ham, mushrooms, artichokes, oregano

€ 12,00

#### QUATTRO STAGIONI 1-7

Pom., mozz., prosciutto, funghi, carciofi  
Tomato, mozz., ham, mushrooms, artichokes

€ 12,00

#### BELLA NAPOLI 1-3-7

Pom., mozz., prosciutto, funghi, carciofi,  
salamino picc., würstel, uovo  
Tomato, mozz., ham, mushrooms, artichokes,  
pepperoni, frankfurt, egg

€ 12,00

#### Supplemento per ogni ingrediente

Additional charge for each ingredient

€ 2,00

#### Supplemento per prosciutto crudo DOP, speck, bresaola e chips

Additional charge for parma ham, bacon, bresaola and chips

€ 3,50

## PIZZE SPECIALI

<b>BUFALA 1-7</b> Pom., pom. cirio, mozz. di bufala DOP campana, basilico <i>Tomato, cherry tomatoes, mozz. buffalo milk DOP campana, basil</i>	€ 9,00
<b>CAPRESE 1-7</b> Pom., mozz., pom. cirio, origano, basilico <i>Tomato, mozz., cherry tomatoes, oregano, basil</i>	€ 9,00
<b>PORCINI 1-7</b> Pom., mozz., porcini <i>Tomato, mozz., porcini, mushrooms</i>	€ 11,00
<b>ASPARAGI E GRANA 1-7</b> Pom., mozz., asparagi, grana <i>Tomato, mozz., asparagus, parmesan cheese</i>	€ 11,00
<b>BOSCAIOLA 1-7</b> Pom., mozz., bouquet di funghi <i>Tomato, mozz., mixed mushrooms</i>	€ 11,00
<b>FRIARELLI 1-7</b> Mozz., friarielli, salsiccia dolce <i>Mozz., Neapolitan turnip tops, sweet Italian sausage</i>	€ 11,00
<b>PARMIGIANA 1-7</b> Pom., mozz., melanzane, grana <i>Tomato, mozz., aubergine, parmesan cheese</i>	€ 11,00
<b>PORCINI E RADICCHIO 1-7</b> Pom., mozz., porcini, radicchio <i>Tomato, mozz., porcini mushrooms, radicchio</i>	€ 11,00
<b>RADICCHIO E GRANA 1-7</b> Pom., mozz., radicchio, grana <i>Tomato, mozz., radicchio, parmesan cheese</i>	€ 11,00
<b>SAPORITA 1-7</b> Pom., mozz., gorgonzola, salsiccia dolce <i>Tomato, mozz., blue cheese, sweet Italian sausage</i>	€ 11,00
<b>STRACCHINO E RUCOLA 1-7</b> Pom., mozz., stracchino, rucola <i>Tomato, mozz., soft cheese, rocket</i>	€ 11,00
<b>VISENTINI 1-7</b> Pom., mozz., melanzane, pancetta <i>Tomato, mozz., aubergine, bacon</i>	€ 11,00
<b>ANACAPRI 1-7</b> Pom., mozz., pom. cirio, rucola, grana a scaglie <i>Tomato, mozz., cherry tomatoes, rocket, parmesan cheese flakes</i>	€ 12,00
<b>CARBONARA 1-3-7</b> Pom., mozz., pancetta, uovo, grana, pepe <i>Tomato, mozz., bacon, egg, parmesan cheese, pepper</i>	€ 12,00
<b>ORTOLANA 1-7</b> Pom., mozz., melanzane, zucchine, peperoni, radicchio, grana <i>Tomato, mozz., aubergine, zucchini, sweet peppers, radicchio, parmesan cheese</i>	€ 11,00
<b>PRINCIPESSA 1-7</b> Pom., mozz., asparagi, olive, grana <i>Tomato, mozz., asparagus, olives, parmesan cheese</i>	€ 12,00
<b>RAGGIO DI SOLE 1-3-7</b> Pom., mozz., asparagi, uovo, grana, prosciutto <i>Tomato, mozz., asparagus, egg, parmesan cheese, ham</i>	€ 12,00
<b>DELIZIA 1-7</b> Pom., mozz., gorgonzola DOP, crudo DOP <i>Tomato, mozz., blue cheese DOP, parma ham DOP</i>	€ 12,00

<b>FATTORIA 1-7</b> Pom., mozz., brie, speck <i>Tomato, mozz., soft brie cheese, smoked ham</i>	€ 12,00
<b>GAMBERETTI E RUCOLA 1-2-7</b> Pom., mozz., gamberetti, rucola <i>Tomato, mozz., shrimp, rocket</i>	€ 12,00
<b>PRIMAVERA 1-7</b> Mozz. di bufala, grana a scaglie, pom. cirio, rucola, crema di aceto balsamico <i>Mozz. buffalo milk, parmesan cheese flakes, cherry tomatoes, rocket, cream of balsamic vinegar</i>	€ 12,00
<b>TIROLESE 1-7</b> Pom., mozz., speck cotto, cipolla, salamino piccante, grana <i>Tomato, mozz., coke smoked ham, onion, pepperoni, parmesan cheese</i>	€ 12,00
<b>TRENTINA 1-7</b> Pom., mozz., speck, funghi, emmenthal <i>Tomato, mozz., smoked ham, mushrooms, emmenthal</i>	€ 12,00
<b>S. SILVESTRO 1-7</b> Mozz., bresaola, rucola, grana, olio al tartufo, grana a scaglie <i>Mozz., bresaola, dried beef, parmesan cheese, rocket, tuffle oil, parmesan cheese flakes</i>	€ 12,00
<b>BURRATA, CULACCIA E POMODORO 1-7</b>	€ 12,00
<i>Burrata, culaccia and tomato</i>	
<b>ANTIPASTI di MARE</b> <i>Sea starter</i>	
<b>Pepata di cozze 14</b>	€ 10,00
<i>Mussels with black pepper</i>	
<b>Antipasto di mare* 2-9-14</b>	€ 14,00
<i>Seafood appetizer</i>	
<b>Insalatina di polpo* e patate 14</b>	€ 14,00
<i>Octopus and potato salad</i>	
<b>ANTIPASTI di TERRA</b> <i>Land starter</i>	
<b>Antipasto vegetariano</b> (verdure grigliate, lesse, patate al forno)	€ 10,00
<i>Vegetarian appetizer</i> (grilled and boiled vegetables, roast potatoes)	
<b>Sformato di melanzane alla parmigiana 7</b>	€ 9,50
<i>Grana padano cheese and aubergine flan</i>	
<b>Caprese di bufala DOP campana 7</b>	€ 10,00
<i>Buffalo mozzarella DOP campana with tomato and basil</i>	
<b>Affettato di salumi tipici</b>	€ 11,00
<i>Traditional cold cuts</i>	
<b>Prosciutto crudo di Parma DOP 24/26 mesi</b>	€ 11,00
<i>Parma ham DOP 24/26 months</i>	
<b>Crudo DOP e mozzarella di bufala DOP campana 7</b>	€ 13,00
<i>Parma ham DOP and mozzarella buffalo DOP campana</i>	
<b>Prosciutto crudo DOP e melone</b> (in stagione)	€ 13,00
<i>Parma ham DOP and melon (in season)</i>	

\*Alimenti congelati / surgelati o sottoposti ad abbattimento termico  
\*Frozen or subjected to shock freezing

Bresaola con rucola e grana a scaglie **7** € 12,00  
*Bresaola with rocket and parmesan cheese flakes*

Selezione di formaggi con mostarde **7 - 10** € 15,00  
*A selection of cheese with "mostarde"  
(pickled candied fruit in a spicy syrup)*

## PRIMI di MARE *Sea first course*

Spaghetti alle vongole veraci  
con pomodorini cirio **1 - 9 - 14** € 16,00  
*Spaghetti with clams and cherry tomatoes*

Tagliolini con code di scampi\*  
e zucchine **1 - 2 - 3 - 9** € 16,00  
*Noodles with scampi and zucchini*

Scialatielli ai frutti di mare\* **1 - 2 - 3 - 7 - 9 - 14** € 16,00  
*Seafood with fresh pasta*

Risotto ai frutti di mare **2 - 9 - 14** € 16,00  
*Seafood risotto (minimo 2 persone)*

Spaghetti allo scoglio\* **1 - 2 - 9 - 14** € 18,00  
*Seafood and shellfish spaghetti*

Fettuccine con filetto di orata **1 - 3 - 4 - 9** € 14,00  
*Fettuccine with fillet of sea bream*

Calamarata con gamberoni e porri\* **1 - 2** € 15,00  
*Calamarata with prawns and leeks*

## PRIMI di TERRA *Land first course*

Gnocchi al pomodoro/ragù **1** € 10,00  
*Potato dumpling with tomato/bolognese*

Gnocchi con speck e fonduta  
di formaggio **1 - 7** € 11,00  
*Potato dumplings with bacon and cheese fondue*

Spaghetti allo scarpariello **1** € 10,00  
*Spaghetti with Neapolitan-style tomatoes sauce*

Bigoli con pomodorino e pancetta  
affumicata **1 - 3** € 11,00  
*Bigoli spaghetti with cherry tomatoes and smoked bacon*

Maccheroncini con radicchio  
e stracchino **1 - 3 - 7** € 9,50  
*Small macaroni with radicchio and soft cheese*

Riso con pollo speziato **6** € 11,00  
*Rice with chicken and vegetable asian style*

Risotto con radicchio e amarone **9** € 16,00  
*Radicchio and amarone risotto (minimo 2 persone)*

## SECONDI di PESCE *Fish second course*

Fritto misto di mare\* (calamari, gamberetti) **2 - 14** € 16,00  
*Fried fish (squid, shrimp)*

Filetto di branzino ai ferri **4** € 16,00  
*Grilled sea bass fillet*

Grigliata mista di mare\* **2 - 4** € 20,00  
(scampi, gamberoni, orata/salmone, branzino)  
*Grilled seafood (scampi, king prawn, sea bream/salmon, sea bass)*

Grigliata mista di gamberoni e scampi\* **2** € 20,00  
*Grilled seafood king prawn and scampi*

## SECONDI di CARNE *Meat second course*

Tagliata di manzo con scaglie di grana e rucola **7** € 18,00  
*Sliced beef with grana padano cheese flakes and rocket*

Tagliata di manzo con radicchio  
e scaglie di Monte Veronese **7** € 18,00  
*Sliced beef with radicchio and Monte Veronese cheese flakes*

Controfiletto di manzo speziato con sale,  
pepe, cannella, peperoncino e curry € 18,00  
*Spiced beef cut with salt, pepper, cinnamon, chili and curry*

Costata di manzo alla griglia (circa 500 gr.) € 21,00  
*Grilled T-bone steak (about 500 gr.)*

Filetto di manzo alla griglia € 21,50  
*Grilled beef fillet*

Filetto di manzo all'amarone € 23,50  
*Amarone beef fillet*

## CONTORNI *Side dishes*

Patate al forno / *Roast potatoes* € 7,00

Patate fritte\* / *French fries* € 7,00

Funghi trifolati / *Sautéed mushrooms* € 7,00

Insalata mista / *Mixed salad* € 7,00

Verdure miste cotte al vapore € 7,00  
*Steamed mixed vegetables*

Verdure miste alla griglia € 7,00  
*Mixed vegetables cooked in the oven*

## INSALATONE *Salads*

BELLA NAPOLI **7** € 12,00  
Insalata verde, radicchio, carote, mais,  
mozzarella, prosciutto cotto, funghi  
*Lettuce, radicchio, carrots, corn, mozzarella,  
ham, mushrooms*

MEDITERRANEA **4 - 7** € 12,00  
Insalata verde, radicchio, pomodorini cirio,  
tonno, olive, mozzarella, capperi, carote  
*Lettuce, radicchio, cherry tomatoes, tuna, olives,  
mozzarella, capers, carrots*

CARAIBICA **2** € 12,00  
Insalata verde, radicchio, mais, carote,  
gamberetti, ananas, pomodorini cirio  
*Lettuce, radicchio, corn, carrots, shrimp,  
pineapple, cherry tomatoes*

LEGGERA **7 - 8** € 12,00  
Insalata verde, pollo, pere, scaglie di grana,  
mandorle pelate  
*Lettuce, chicken, pears, grana padano,  
cheese flakes, peeled almonds*

## BEVANDE *Cold drinks*

ACQUA MINERALE 45 cl € 2,50  
*Mineral water*

BIBITE 33 cl € 4,00  
*Drinks*

## BIRRA IN BOTTIGLIA *Bottle beer*

BIRRA	33 cl	€ 6,00
BIRRA	66 cl	€ 8,00

## VINI *Wine*

Consultare la carta dei vini / *Consult the wine list*

## DESSERT *Home made dessert*

PANNA COTTA CON TOPPING AL CACAO  
AL CARAMELLO O AL MISTO BOSCO **7** € 7,00

*Panna cotta with topping cocoa - with caramel  
with cranberries*

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO **3-7-8** € 7,00

*Chilled amaretto cake*

SEMIFREDDO AL CROCCANTE  
DI MANDORLE **3-7-8** € 7,00

*Crunchy almond*

TIRAMISÙ DELLA CASA **3-7-8** € 7,00

*Home made tiramisù*

CHEESECAKE **3-7-8** € 7,00

*Cheesecake*

## DOLCI PRECONFEZIONATI

*Non home made dessert*

MERINGATA **7** € 5,00

*Meringue cake*

PROFITEROL **7-8** € 5,00

*Profiterole*

TARTUFO BIANCO/NERO **3-7-8** € 6,00

*White/black truffe*

TORTA DELLA NONNA **3-7-8** € 5,00

*Cream and pine nuts cake*

## DOLCI DI PASTICCERIA *Sweet pastry*

TORTA PERE E RICOTTA  
DI SAL DE RISO **3-7-8** € 8,00

*Cake pears and ricotta*

## FRUTTA FRESCA *Fresh fruit*

ANANAS € 7,00

*Pineapple*

FRAGOLE / MACEDONIA (IN STAGIONE) € 7,50

*Strawberries / Fruit salad (in season)*

Coperto € 3,00 cad.

Cover charge € 3,00 cad.

Minimum order / Ordine minimo € 15,00

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (allegato II, Reg. 1169/11)

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
  - b) maltodestrine a base di grano (1);
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 - Uova e prodotti a base di uova.
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 - Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.
- 8 - Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 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/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.