

CONSEGNA PRANZO TRA LE 12:30 E LE 14:00.

CONSEGNA CENA TRA LE 19:30 E LE 21:00.

SERVIZIO IN COLLABORAZIONE CON IL RISTORANTE **BELLA NAPOLI** CHE DAL CENTRO STORICO CONSEGNA ALL'HOTEL ITALIA PIATTI ESPRESSI.

SI PREGA DI CONSIDERARE UN TEMPO MINIMO DI CONSEGNA DI CIRCA 30 MINUTI.

E' A DISPOSIZIONE UN COPERTO E SERVIZIO AL TAVOLO PRESSO LA SALA RISTORANTE DELL'HOTEL ITALIA.

LE BEVANDE POSSONO ESSERE ORDINATE AL MOMENTO.

CONSEGNA €5,00 PER ORDINE

COPERTO E SERVIZIO AL TAVOLO €3,00 PER PERSONA

PER ORDINARE CHIAMA LA RECEPTION AL NUMERO 9.

LUNCH DELIVERY BETWEEN h12:30 AND h14:00

DINNER DELIVERY BETWEEN h19:30 AND h21:00

DELIVERY IS PROVIDED BY OUR PARTNER "**BELLA NAPOLI**" FROM THE CITY CENTER.

DELIVERY WILL TAKE A MINIMUM OF 30 MINUTES.

WE WILL ALSO PREPARE YOU A TABLE IN OUR RESTAURANT AND SERVE YOU DRINKS AND COFFEE.

DELIVERY €5,00 PER ORDER

COPERTO IN OUR RESTAURANT €3,00 PER PERSON

TO ORDER PLEASE GO TO THE RECEPTION DESK OR CALL NR. 9 FROM YOU TELEPHONE.

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

€ 3,50

Additional charge for parma ham, bacon, bresaola and chips

PIZZE SPECIALI

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

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

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 zucchinì

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, chill 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) latticello.
- 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 SO₂ 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.