

I FRITTI DI BELLELLA

CROCCHÈ ARTIGIANALE (100% Patate)
CROCCHÈ PISTACCHIO E MORTADELLA
FRITTATINA CLASSICA

Bucatini, carne macinata nostra selezione,
besciamella, piselli, formaggio grana
padano 24 mesi

FRITTATINA CARBONARA

Bucatini, besciamella, guanciale di Norcia,
uova, formaggio grana padano 24 mesi, pepe.
(Coperta di crema di formaggio homemade
e guanciale)

FRITTATINA CACIO E PEPE

ARANCINO RICETTA SICILIANA

PATATINE FRITTE STICK

PATATINE FRITTE LAMB WESTON

1,50€

2,50€

2,00€

2,50€

2,50€

2,00€

3,00€

3,00€

PATATINE FRITTE LAMB WESTON

con polpette di chianina e fonduta di grana padano 24 mesi

MONTANARINA 2pz

con ragù napoletano,

formaggio grana padano 24 mesi, basilico fresco

MONTANARINA PISTACCHIO E MORTADELLA 1pz

MONTANARINA BELLELLA 1pz

con ragù napoletano, nduja di Spilinga,

stracciatella pugliese e basilico fresco

MONTANARINA DELLO CHEF 1pz

con prosciutto crudo di Parma doppia corona 20 mesi,

pomodorini gialli semi dry, cacioricotta cilentano

presidio slow food e basilico fresco

6,00€

2,00€

2,00€

2,00€

2,00€

LE PIZZE CLASSICHE

MARINARA

Pomodoro san Marzano DOP, origano di montagna,
aglio orsino, basilico fresco, olio evo bio

MARGHERITA

Pomodoro san Marzano DOP, fior di latte di Agerola,
basilico fresco, olio evo bio

BUFALA

Pomodoro san Marzano DOP, mozzarella di bufana
campana DOP, basilico fresco, olio evo bio

FILETTO

Pomodorini datterini rossi, fior di latte di Agerola,
basilico fresco, olio evo bio

DIAVOLA

Pomodoro san Marzano DOP, fior di latte di Agerola,
salame Napoli artigianale, peperoncino frantumato,
fili di peperoncino, basilico fresco, olio evo bio

SALSICCIA E FRIARIELLI

Provola di Agerola affumicata in paglia, salsiccia
artigianale, friarielli, olio evo bio

CAPRICCIOSA

Pomodoro san Marzano DOP, fior di latte di Agerola,
salame Napoli, prosciutto cotto alta qualità all'uscita,
carciofini arrosto all'uscita, olive nere Taggiasche,
funghi freschi, basilico fresco, olio evo bio

CROCCHÈ

Provola di Agerola affumicata in paglia, prosciutto cotto
alta qualità, panna, croccchè artigianale, basilico fresco,
olio evo bio

WURSTEL E PATATINE

Wurstel artigianale, fior di latte di Agerola, olio evo bio

4 FORMAGGI

Fonduta di grana padano 24 mesi, blu di pecora,
fior di latte di Agerola, provolone del monaco,
cacioricotta cilentano presidio slow food,
basilico fresco, olio evo bio

MIMOSA

Fior di latte di Agerola, panna, mais, prosciutto cotto
alta qualità, basilico fresco, olio evo

RIPIENO CLASSICO

Ricotta di bufala campana, salame Napoli, prosciutto
cotto alta qualità, fior di latte di Agerola, pomodoro
san Marzano DOP, basilico fresco, olio evo bio

RIPIENO FRITTO

Ricotta di bufala campana, ciccioli di maiale,
provola di Agerola, pepe nero, basilico fresco

BIBITE

COCA COLA 0,33cl

COCA COLA ZERO 0,33cl

FANTA 0,33cl

BIRRE ARTIGIANALI

BELLELLA 0,33cl

NATAVOTA RED 0,33cl

PULLICENHELL 0,33cl

#CUORE DINAPOLI 0,33cl

BIRRE IN BOTTIGLIA

TENNENT'S 0,33cl

LEFFE BLONDE 0,33cl

LEFFE ROUGE 0,33cl

HEINEKEN 0,33cl

NASTRO AZZURRO 0,66cl

4,00€

4,50€

7,00€

6,50€

6,50€

7,50€

7,50€

6,50€

6,00€

7,00€

6,50€

7,50€

7,00€

2,00€

2,00€

2,00€

5,00€

5,00€

5,00€

5,00€

3,50€

5,00€

5,00€

2,50€

4,00€

LA NOSTRA SELEZIONE

NDUJA E MONACO (La più amata)

Pomodoro san Marzano DOP, provola di Agerola
affumicata in paglia, nduja di Spilinga, petali di provolone
del monaco DOP, basilico fresco, olio evo bio

SCARPARIELLO IN STRACCIATA

Datterino rosso cotto a bassa temperatura saltato in
padella con aglio e olio evo bio, stracciatella pugliese,
basilico fresco, olio evo bio

PARMA

Crema di grana padano 24 mesi, pomodorini gialli
semi dry, fior di latte di Agerola, crudo di Parma
doppia corona 20 mesi, cacioricotta cilentano presidio
slow food, basilico fresco, olio evo bio

BELLELLA (La più amata)

Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto alta qualità
all'uscita, carciofini arrosto interi, stracciatella pugliese,
basilico fresco, olio evo bio

PISTACCHIO E MORTADELLA

Fior di latte di Agerola, mortadella Favola gran riserva,
crema di pistacchio di Bronte, granella di pistacchio
di Bronte, basilico fresco, olio evo bio

CARBONARA SU TELA

Fonduta di formaggio, guanciale di Norcia croccante,
tuorlo d'uovo pastorizzato, cascata di pecorino romano,
burratina da 125 grammi, pepe nero frantumato,
basilico fresco e olio evo bio

PORCHETTA

Porchetta di Ariccia, patate cotte a bassa temperatura
con burro e rosmarino, provola di Agerola affumicata in paglia,
scaglie di grana padano 24 mesi, basilico fresco, olio evo bio

PARMIGIANA

Ombra di pomodoro san Marzano DOP, parmigiana di
melanzane, provola di Agerola

affumicata in paglia, polpette di chianina, fonduta di grana
padano 24 mesi, basilico fresco, olio evo bio

CACIO E PEPE

Fonduta di Cacio e pepe, fior di latte di Agerola, polpette di
Chianina, pepe frantumato, cascata di pecorino romano DOP,
basilico fresco, olio evo bio

SALSICCIA E PATATE

Salsiccia artigianale, provola di Agerola affumicata in paglia,
patate cotte a bassa temperatura con burro e rosmarino,
basilico fresco, olio evo bio

RIPIENO CON SCAROLE

Scarole saltate in padella con olive nere Taggiasche, capperi
di Pantelleria, uva passa e pinoli, acciughe del mar Cantabrico,
provola di Agerola affumicata in paglia con crosta di grana
padano 24 mesi, olio evo bio

SPECK E NOCI

Crema di formaggi dolci, provola di Agerola affumicata in
paglia, speck del Trentino Alto Adige, noci, scaglie di grana
padano 24 mesi, olio evo bio

8,00€

8,00€

8,50€

8,50€

8,00€

10,00€

8,00€

8,00€

8,50€

7,50€

8,00€

8,50€