

I FRITTI DI BELLELLA

CROCCHÉ ARTIGIANALE 100% PATATE	1,50€	FRITTATINA CACIO E PEPE	3,00€
CROCCHÉ PISTACCHIO E MORTADELLA	2,50€	FRITTATINA DEL MESE	3,00€
FRITTATINA CLASSICA	2,00€	ARANCINO ROSSO	2,00€
Bucatini trifilati al bronzo, carne macinata nostra selezione, besciamella, piselli, formaggio Grana Padano 24 mesi.		MONTANARINA AL RAGU (per 2)	4,00€
FRITTATINA CARBONARA	3,00€	Ragu' di San Marzano DOP, Grana Padano 24 mesi, basilico fresco e olio EVO Bio	
Bucatini, besciamella, guanciale di Norci, uova, formaggio Grana Padano 24 mesi, pepe. (Coperta di crema di formaggio homemade e guanciale)		PATATINE FRITTE STICK	3,50€
		LAMB WESTON	4,00€
		PATATINE CON POLPETTE E FONDUTA	6,00€

PIZZE

MARINARA	4,00€	SPECK E NOCI	8,00€
Pomodoro San Marzano DOP, origano di montagna, aglio orsino, basilico fresco, olio EVO Bio		Fonduta di Grana Padano 24 mesi, fior di latte di Agerola, speck del Trentino Alto Adige, noci di Sorrento, basilico fresco e Olio EVO Bio	
MARGHERITA	5,00€	CARBONARA	10,00€
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, basilico fresco, olio EVO Bio		Fonduta di Formaggio, guanciale di Norcia croccante, tuorlo d'uovo pastorizzato, cascata di Pecorino Romano DOP, burratina da 125gr, pepe nero frantumato, basilico fresco e olio EVO Bio	
BUFALA	7,00€	COME UNA DOMENICA	8,50€
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e olio EVO Bio		Genovese lunga cottura, provola affumicata di Agerola, caciocotta cilentano DOP, basilico fresco e olio EVO Bio	
CRUDO E RUCOLA	8,00€	PISTACCHIO E MORTADELLA	8,50€
Datterini rossi, fior di latte di Agerola, rucola selvatica, crudo di Parma doppia corona 20 mesi, scaglie di Grana Padano 24 mesi, olio EVO Bio		Fior di latte di Agerola, mortadella Favola Gran Riserva, crema di pistacchio di Bronte, granella di pistacchio di Bronte, basilico fresco e olio EVO Bio	
PARMIGIANA	8,50€	LARDIATA GIALLA	8,50€
Umbra di pomodoro San Marzano DOP, parmigiana di melanzane ricetta antica, provola di Agerola affumicata in paglia, fonduta di Grana Padano 24 mesi, basilico fresco e olio EVO Bio		Passata di datterini gialli e lardo di colonnata IGP, provola di Agerola affumicata in paglia, gocce di pesto di basilico, basilico fresco e olio EVO Bio	
PROVOLA E PEPE 2.0	6,50€	FACCIA GIALLA	8,50€
Pomodoro San Marzano DOP, provola di Agerola affumicata in paglia, pepe nero frantumato, datterini rossi scottati in padella, grattugiata di Grana Padano 24 mesi, basilico fresco e olio EVO Bio		Passata di datterino giallo, fior di latte di Agerola, alici del Mar Cantabrico, polvere di olive nere, capperi di salina, basilico cristallizzato, olio EVO Bio	
ZUCCA E SALSICCIA	8,50€	PIENNOLO GIALLO E ROSSO	8,50€
Vellutata di zucca nostrana, provola di Agerola affumicata in paglia, salsiccia artigianale, scaglie di Grana Padano 24 mesi, basilico fresco e olio EVO Bio		Pesto di basilico, piennolo giallo e rosso, Fior di latte di Agerola, basilico fresco e olio EVO Bio	
CAPRICCIOSA	8,00€	PATATA ARROSTO	8,50€
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, salame Napoli, prosciutto cotto alta qualità all'uscita, carciofi arrosto all'uscita, olive nere Taggiasche, funghi freschi, basilico fresco e olio EVO Bio		Vellutata di patate, prosciutto cotto arrostito infornato, provola di Agerola affumicata in paglia, basilico fresco e olio EVO Bio	
DIAVOLA/CALABRESE	7,00€	SCAROLA E BACCALA'	10,00€
Pomodoro San Marzano DOP, salame Napoli e peperoncino frantumato		Scarole in doppia consistenza, fior di latte di Agerola, sfoglie di baccala', polvere di olive nere, nocciole di Giffoni, olio EVO Bio	
SALSICCIA E PATATE	7,50€	SCARULELLA	8,00€
Salsiccia artigianale, provola di Agerola affumicata in paglia, patate al forno aromatizzate, basilico fresco e Olio EVO Bio		Scarola saltata in padella con capperi, olive e passerii, provola affumicata di Agerola, datterini gialli semi dried, trito di pinoli e olio EVO Bio	
SALSICCIA E FRIARIELLI	7,50€	NDUJA E STRACCIATA	8,00€
Friarielli saltati in padella, salsiccia artigianale, provola di Agerola affumicata in paglia, olio EVO Bio		Pomodoro San Marzano DOP, nduja di Spilinga, stracciatella pugliese, basilico fresco e olio EVO Bio	
POLPETTA E FIOCCHI	8,00€	PIZZA DEL MESE	
Pomodoro San Marzano DOP, polpettine di Chianina CBT, fiocchi di ricotta di bufala campana, fior di latte di Agerola, basilico fresco e olio EVO Bio		NERANO	8,50€
CROCCHÈ	7,00€	Vellutata di zucchine homemade, fior di latte di Agerola, chips di zucchine, fonduta di provolone del Monaco DOP, basilico fresco e olio EVO Bio	
Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto alta qualità, panna, crocchè artigianale, basilico fresco e Olio EVO Bio		RIPIENI	
PARMA	8,50€	RIPIENO CLASSICO	7,50€
Crema di Grana Padano 24 mesi, pomodorini gialli semi-dry, fior di latte di Agerola, crudo di Parma doppia corona 20 mesi, caciocotta cilentana presidio SlowFood, basilico fresco e olio EVO Bio		Ricotta di bufala, salame Napoli, prosciutto cotto alta qualità, fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano DOP, basilico fresco, olio EVO Bio	
4 FORMAGGI CON NOCI	8,50€	RIPIENO FRITTO	7,50€
Fonduta di Grana padano 24 mesi, Blu di pecora, fior di latte di Agerola, provolone del Monaco, caciocotta cilentana presidio SlowFood, basilico fresco e olio EVO Bio (Si consiglia aggiunta di Miele)		Ricotta di bufala campana, ciccioli di maiale, provola di Agerola, pepe nero, basilico fresco	



CONSEGNAMO SU TUTTO IL TERRITORIO DI
QUARTO

BELLELLA[®]

PIZZERIA NAPOLETANA

Si stat o' primm ammor...♥

CONSEGNE A DOMICILIO - ASPORTO

PRANZO E CENA

+39 081 1878 9054 / +39 345 549 5785



CORSO ITALIA, 65 - QUARTO (NA)

Ogni pizza viene condita con Olio extravergine di oliva biologico "Frantoio Guglielmi" e basilico fresco.

Disponibile mozzarella senza lattosio.