

*Sistat' o primm ammor... *

**BELLELLA®**

PIZZERIA NAPOLETANA



# BELLELLA®

## PIZZERIA NAPOLETANA

Bellella - Pizzeria Napoletana  
è un format semplice e dinamico,  
un locale in stile Napoletano dove potrai  
gustare la vera Pizza Napoletana con  
prodotti di altissima qualità,  
grazie alla nostra accurata e costante ricerca  
delle materie prime italiane e  
delle etichette certificate come  
DOP, IGP E SLOW FOOD!

Oltre alla pizza Bellella propone una vasta scelta di  
fritti rivisitati in chiave moderna, proposte del giorno e  
dolci della tradizione!

Il tutto sarà accompagnato da una  
carte dei vini, birra alla spina e  
birre artigianali.



CORSO ITALIA, 65  
QUARTO (NA)

VIA MADONNA DEL PANTANO, 76  
VARCATURO (NA)  
Take away



NEXT OPENING ?  
SEGUICI E LO  
SCOPRIRAI!!



## NELL'ATTESA

### BRUSCHETTA CLASSICA 2pz

4,00€

Bruschetta di pane preparato in casa, pomodorini datterini rossi, basilico fresco e olio extravergine di oliva biologico

### SELEZIONE DI SALUMI

8,00€

Accompagnati da focaccia calda

## PIATTI FREDDI

### BURRATINA PUGLIESE CON DATTERINI

8,00€

Accompagnata da focaccia calda

### BURRATINA PUGLIESE E CRUDO

9,00€

Accompagnata da focaccia calda

### BASIC (solo a pranzo)

7,00€

Insalata iceberg, mais, mozzarella di bufala campana DOP, olive verdi, olio extravergine di oliva biologico.  
(Accompagnata da focaccia calda)

### CAPRESE

8,00€

Pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala campana DOP, origano di montagna, olio extravergine di oliva biologico.  
(Accompagnata da focaccia calda)

### FINOCCHIO E NOCI

7,00€

Finocchio, mela cotogna, noci secche, menta e olio extravergine di oliva biologico.  
(Accompagnata da focaccia calda)

- Coperto 1,50€ -

## I FRITTI DI BELLELLA

CROCCHÈ ARTIGIANALE (100% Patate) 2,00€

CROCCHÈ PISTACCHIO E MORTADELLA 3,00€

**FRITTATINA CLASSICA** 3,00€

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

**FRITTATINA CARBONARA** 3,50€

Bucatini, besciamella, guanciale di Norcia, uova, formaggio grana padano 24 mesi, pepe.

(Coperta di crema di formaggio homemade e guanciale)

**FRITTATINA CACIO E PEPE** 3,50€

**ARANCINO RICETTA SICILIANA** 2,50€

## LE PATATINE DI BELLELLA

PATATINE FRITTE STICK 3,00€

PATATINE FRITTE LAMB WESTON 4,00€

**PATATINE FRITTE LAMB WESTON** 6,00€

con polpette di chianina e fondata di grana padano 24 mesi

- Coperto 1,50€ -

# LE PIZZE DI BELLELLA

Bellella - Pizzeria Napoletana

propone una pizza contemporanea, realizzata da un'accurata scelta di grano, utilizzando un bland di farina "Tipo 0" e "Tipo 1" con una lievitazione che va dalle 24 alle 36 ore, garantendo un prodotto altamente digeribile, soffice e leggero.



Presidio Slow Food®

## LE MONTANARINE

MONTANARINA 2pz	3,50€
con ragù napoletano, formaggio grana padano 24 mesi, basilico fresco	
MONTANARINA PISTACCHIO E MORTADELLA 1pz	2,50€
MONTANARINA BELLELLA 1pz	3,00€
con ragù napoletano, nduja di Spilinga, stracciatella pugliese e basilico fresco	
MONTANARINA DELLO CHEF 1pz	3,00€
con prosciutto crudo di Parma doppia corona 20 mesi, pomodorini gialli semi dry, caciocotta cilentano presidio slow food e basilico fresco	

- Coperto 1,50€ -

# LE PIZZE CLASSICHE

\*Ogni pizza viene condita con:  
olio extravergine di oliva biologico "Frantoio Guglielmi" e basilico fresco

<b>MARINARA</b>	5,00€
Pomodoro san Marzano DOP, origano di montagna, aglio orsino, basilico fresco, olio evo bio	
<b>MARGHERITA</b>	6,00€
Pomodoro san Marzano DOP, fior di latte di Agerola, basilico fresco, olio evo bio	
<b>BUFALA</b>	7,50€
Pomodoro san Marzano DOP, mozzarella di bufana campana DOP, basilico fresco, olio evo bio	
<b>FILETTO</b>	7,00€
Pomodorini datterini rossi, fior di latte di Agerola, basilico fresco, olio evo bio	
<b>DIAVOLA</b>	7,50€
Pomodoro san Marzano DOP, fior di latte di Agerola, salame Napoli artigianale, peperoncino frantumato, fili di peperoncino, basilico fresco, olio evo bio	
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b>	8,00€
Provola di Agerola affumicata in paglia, salsiccia artigianale, friarielli, olio evo bio	

- Coperto 1,50€ -

# LE PIZZE CLASSICHE

## CAPRICCIOSA

9,00€

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

8,00€

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

## WURSTEL E PATATINE

7,00€

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

## 4 FORMAGGI (Accompagnato da vasetto di miele)

8,50€

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

## RIPENO CLASSICO

8,50€

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

## RIPENO FRITTO

8,00€

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

- Coperto 1,50€ -

# LA NOSTRA SELEZIONE

\*Ogni pizza viene condita con:  
olio extravergine di oliva biologico "Frantoio Guglielmi" e basilico fresco

## NDUJA E MONACO (La più amata)

10,00€

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

9,00€

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

## PARMA

11,00€

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

## BELLELLA (La più amata)

11,00€

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

## PISTACCHIO E MORTADELLA

9,50€

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

12,00€

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

- Coperto 1,50€ -

# LA NOSTRA SELEZIONE

## PORCHETTA

9,50€

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

10,00€

Ombra di pomodoro san Marzano DOP, parmigiana di melanzane, provola di Agerola affumicata in paglia, polpettine di chianina, fondata di grana padano 24 mesi, basilico fresco, olio evo bio

## CACIO E PEPE

10,00€

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

## SALSICCIA E PATATE

9,00€

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

## RIPENO CON SCAROLE

9,50€

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

10,00€

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

- Coperto 1,50€ -

# BIBITE

ACQUA NATIA 0,50cl	1,50€
ACQUA FERRARELLE 0,50cl	1,50€
COCA COLA 0,33cl	2,50€
COCA COLA ZERO 0,33cl	2,50€
FANTA 0,33cl	2,50€

# BIRRE ARTIGIANALI



200%  
Napoletana



## BELLELLA

GRADO ALCOLICO  
**5,2% vol**

TIPOLOGIA  
**LAGER**

FERMENTAZIONE  
Bassa rifermentata  
in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
**5-6°**

PROFILO  
Colore: EBC 7  
Amaro: IBU 27  
Plato: 12°

COLORE  
● Giallo opalescente

**5,00€**



## Natavota Red

GRADO ALCOLICO  
**9,0% vol**

TIPOLOGIA  
**RED STRONG ALE**

FERMENTAZIONE  
Alta rifermentata  
in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
**6-8°**

PROFILO  
Colore: EBC 34  
Amaro: IBU 27  
Plato: 21°

COLORE  
● Ramato intenso

**5,00€**



## PullicenHell

GRADO ALCOLICO  
**5,2% vol**

TIPOLOGIA  
**PALE ALE**

FERMENTAZIONE  
Alta rifermentata  
in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
**5-6°**

PROFILO  
Colore: EBC 7  
Amaro: IBU 21  
Plato: 12°

COLORE  
● Chiaro

**5,00€**



## #CuorediNapoli

GRADO ALCOLICO  
**6,0% vol**

TIPOLOGIA  
**AMERICAN PALE ALE**

FERMENTAZIONE  
Alta rifermentata  
in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
**6-8°**

PROFILO  
Colore: EBC 25  
Amaro: IBU 40  
Plato: 13,6°

COLORE  
● Rosso intenso

**5,00€**

- Coperto 1,50€ -

# BIRRE ALLA SPINA



## MORETTI BAFFO D'ORO

Provenienza: Italia  
Colore: Chiaro  
Gradazione alcolica: 4,8%  
Gusto: Maltato e pieno  
Tipo di fermentazione: Bassa

0,20cl 3,50€  
0,40cl 5,50€



## MORETTI LA ROSSA

Provenienza: Italia  
Colore: Ambrato  
Gradazione alcolica: 7,2%  
Gusto: Maltato con toni speziati  
Tipo di fermentazione: Bassa

0,20cl 3,50€  
0,40cl 5,50€

# BIRRE IN BOTTIGLIA

TENNENT'S 0,33cl	5,00€
LEFFE BLONDE 0,33cl	5,00€
LEFFE ROUGE 0,33cl	5,00€

- Coperto 1,50€ -

# LA CANTINA DI BELLELLA

## BIANCHI

FALANGHINA IGP  
GRECO DI TUFO DOCG

12,00€  
20,00€

## ROSSI

AGLIANICO IGP  
TAURASI DOCG

12,00€  
28,00€

## ROSE`

KURTATASCH PINOSÉ 2021

28,00€

## AMARI E DIGESTIVI

CAFFÈ  
LIMONCELLO  
MELONCELLO  
AMARO LUCANO  
AMARO DEL CAPO  
AMARO CYNAR  
GRAPPA 903

1,00€  
2,00€  
2,00€  
3,00€  
3,00€  
3,00€  
3,00€

- Coperto 1,50€ -

# I DOLCI DI BELLELLA

TIRAMISÙ IN MOKA

5,00€

CHEESECAKE

5,00€

(Chiedere al personale di sala i gusti disponibili)

TRONCHETTO ALLA NUTELLA

6,00€



## I NOSTRI PARTNERS



*Ferrarelle*



*PERRELLA*  
noi per voi

# ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



## CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



## GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



## LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



## SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



## SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



## UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo





# BELLELLA®

PIZZERIA NAPOLETANA



CORSO ITALIA, 65 - QUARTO (NA)



Take away  
VIA MADONNA DEL PANTANO, 76 - VARCATURO (NA)



NEXT OPENING ?

