

BELLELLA®

PIZZERIA NAPOLETANA

PIZZA DEL MESE

- CREMA DI POMODORO ARROSTO
- FIOR DI LATTE DI AGEROLA
- PROSCIUTTO COTTO ARROSTO
- BURRATA PUGLIESE
- BASILICO FRESCO
- OLIO EVO BIO

10,00€

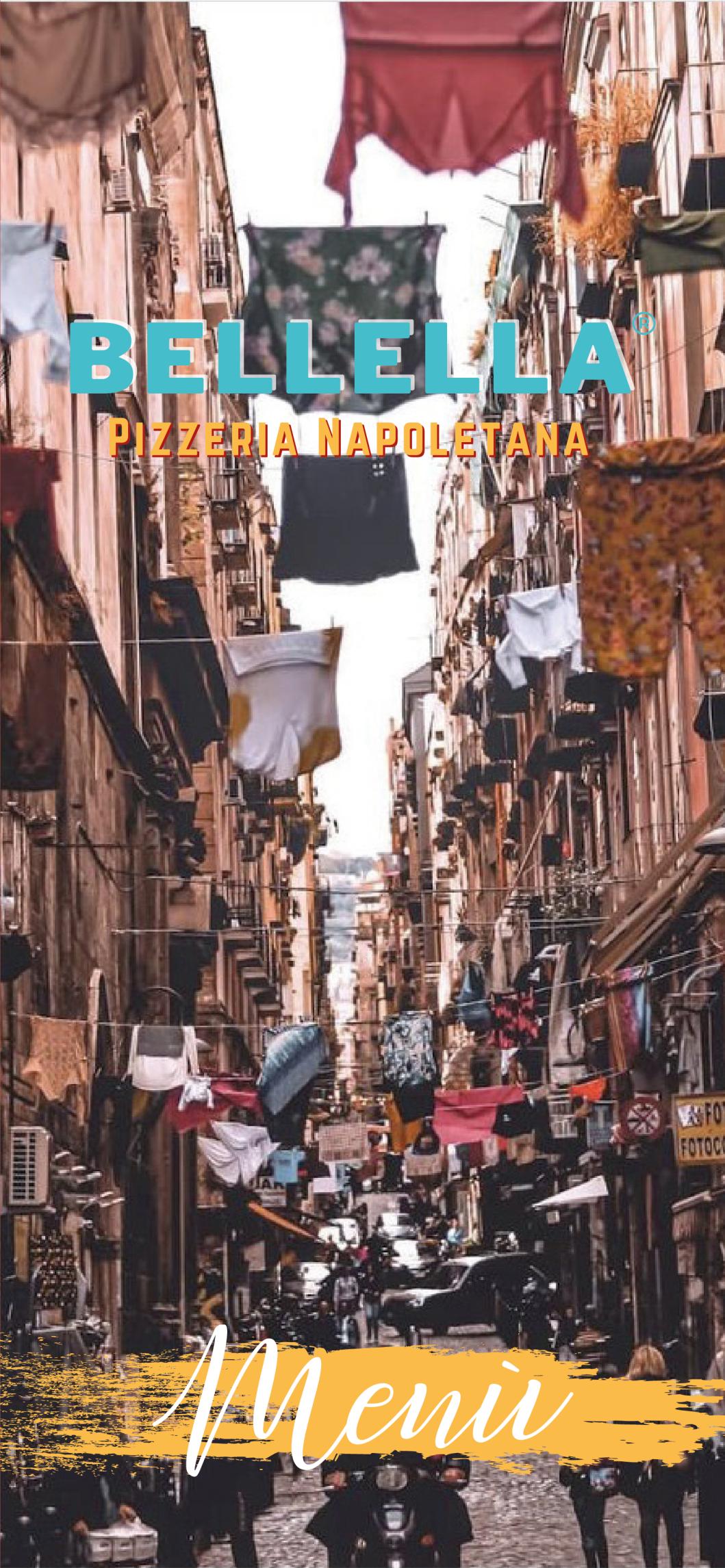
CONSIGLIATA DA NOI

CARBONARA SU TELA

- BURRATINA DA 125GR
- FONDUTA DI FORMAGGIO
- GUANCIALE DI NORCIA CROCCANTE
- TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO
- PECORINO ROMANO DOP
- PEPE NERO FRANTUMATO
- BASILICO FRESCO
- OLIO EVO BIO

12,00€



A vertical photograph of a narrow, crowded street in Naples, Italy. The street is flanked by multi-story buildings packed closely together. Numerous laundry items, including towels and sheets, are hung from clotheslines strung between the buildings. The scene is bathed in warm sunlight, casting long shadows and highlighting the textures of the buildings and laundry. In the background, more buildings and a clear sky are visible.

BELLELLA®

PIZZERIA NAPOLETANA

Menù

ANTIPASTI & FRITTI

BRUSCHETTA CLASSICA (2pz)	3,00€
Bruschetta di pane preparato in casa, pomodorini datteri rossi, basilico fresco e olio EVO Bio	
DEGUSTAZIONE DI FRITTURA (per 2)	18,00€
6 portate di fritti	
CROCCHES ARTIGIANALE 100% PATATE	2,00€
CROCCHES PISTACCHIO E MORTADELLA	3,00€
CIURILLO RIPIENO	2,00€
Ricotta di Bufala Campana DOP, Salame Napoli artigianale, Parmigiano Reggiano 24 mesi	
FRITTATINA CLASSICA	3,00€
Bucatini trafiletti al Bronzo, Carne macinata nostra selezione, Besciamella, Piselli, Formaggio grana padano 24 mesi.	
FRITTATINA CARBONARA	4,00€
FRITTATINA CACIO E PEPE	4,00€
MONTANARINA AL RAGU (per 2)	4,00€
Ragu' di San Marzano DOP, Grana padano 24 mesi, Basilico fresco e Olio EVO Bio	
TRIS MONTANARINE	7,00€
Pistacchio e Mortadella, Genovese e Cacioricotta, Ragù e Grana 24 mesi	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON MIELE DI CASTAGNO (per 2)	18,00€
(Accompagnato da focaccia calda)	

PATATINE DI BELLELLA

PATATINE FRITTE STICK	4,00€
LAMB WESTON	5,00€
LAMB WESTON CON POLPETTE E FONDUTA	7,00€

INSALATE

*Accompagnate da focaccia calda

TONNATA	7,00€
Insalata Iceberg, Datterini Rossi, Olive Verdi, Filetto di Tonno e Olio EVO Bio	
ICEBERG E BUFALA	7,00€
Insalata Iceberg, Datterini Rossi, Olive Verdi, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Basilico fresco e Olio EVO Bio	
CAPRESE	7,00€
Pomodoro cuor di Bue, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Origano di Montagna, Basilico fresco e Olio EVO Bio	

LE NOVITA'

LA PIZZA SPECIALE DELLA SETTIMANA E LA PIZZA VEGANA DEL MESE
(chiedere al personale di sala)

*Realizzate con Prodotti di Stagione

- Coperto 2,00€ -

PIZZE

*Ogni Pizza viene condita con Olio extraVergine di Oliva Biologico "Frantoio Guglielmi" e Basilico fresco
*Disponibile Mozzarella senza Lattosio

MARINARA	5,00€
Pomodoro San Marzano DOP, origano di montagna, aglio orsino, basilico fresco, olio EVO Bio	
MARGHERITA	6,00€
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, basilico fresco e olio EVO Bio	
BUFALA	8,00€
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e olio EVO Bio	
CRUDO E RUCOLA	9,00€
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	
PARMIGIANA	10,00€
Ombrà di pomodoro San Marzano DOP, parmigiana di melanzane ricetta antica, provola di Agerola affumicata in paglia, fonduta di Grana Padano 24 mesi, polpettine di Chianina, basilico fresco e olio EVO Bio	
PROVOLA E PEPE secondo Pasquale Scala	8,00€
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	
ZUCCA E SALSICCIA	10,00€
Vellutata di zucca nostrana, provola di Agerola affumicata in paglia, salsiccia artigianale, scaglie di Grana Padano 24 mesi, basilico fresco e olio EVO Bio	
CAPRICCIOSA 3.0	9,00€
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	
DIAVOLA/CALABRESE	8,00€
Pomodoro San Marzano DOP, salame Napoli e peperoncino frantumato	
SALSICCIA E PATATE	9,00€
Salsiccia artigianale, provola di Agerola affumicata in paglia, patate al forno aromatizzate, basilico fresco e olio EVO Bio	
SALSICCIA E FRIARELLI	8,50€
Friarielli saltati in padella, salsiccia artigianale, provola di Agerola affumicata in paglia, olio EVO Bio	
POLPETTA E FIOCCHI	10,00€
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	
CROCCHÈ	8,00€
Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto alta qualità, panna, crocchè artigianale, basilico fresco e olio EVO Bio	
PARMA <small>Presidio Slow Food</small>	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 cilentana presidio SlowFood, basilico fresco e olio EVO Bio	
4 FORMAGGI <small>Presidio Slow Food</small>	8,50€
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 o Noci)	
SPECK E NOCI	10,00€
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	
CARBONARA SU TELA	12,00€
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	

COME UNA DOMENICA	10,00€
Genovese lunga cottura, provola affumicata di Agerola, caciocotta cilentana DOP, basilico fresco e olio EVO Bio	
PISTACCHIO E MORTADELLA	10,00€
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	
LARDIATA GIALLA	10,00€
Passata di datterino giallo e lardo di colonnata IGP, provola di Agerola affumicata in paglia, gocce di pesto di basilico, basilico fresco e olio EVO Bio	
FACCIA GIALLA	9,00€
Passata di datterino giallo, fior di latte di Agerola, alici del Mar Cantabrido, polvere di olive nere, capperi di salina, basilico cristallizzato, olio EVO Bio	
PIENNOLO GIALLO E ROSSO	10,00€
Pesto di basilico, piennolo giallo e rosso, fior di latte di Agerola, basilico fresco e olio EVO Bio	
PATATA ARROSTO	10,00€
Vellutata di patate, prosciutto cotto arrostito infornato, provola di Agerola affumicata in paglia, basilico fresco e olio EVO Bio	
SCAROLA E BACCALÀ'	12,00€
Scarole in doppia consistenza, fior di latte di Agerola, sfoglie di baccalà, polvere di olive nere, nocciole di Giffoni e olio EVO Bio	
PESTO	10,00€
Pesto di basilico, fior di latte di Agerola, stracciatella pugliese, pomodorini gialli confit, nocciole di Giffoni, basilico fresco e olio EVO Bio	
SCARULELLA	9,00€
Scarola saltata in padella con capperi, olive e passeri, provola affumicata di Agerola, datterini gialli semi dried, trito di pinoli e olio EVO Bio	
NDUJA E STRACCIATA	10,00€
Pomodoro San Marzano DOP, nduja di Spilinga, stracciata pugliese, basilico fresco e olio EVO Bio	
NERANO	10,00€
Vellutata di zucchine homemade, fior di latte di Agerola, chips di zucchine, fondata di provolone del Monaco DOP, basilico fresco e olio EVO Bio	
MONTANARA RIPASSATA CLASSICA	8,00€
Pizza prima fritta e poi al forno, pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, basilico fresco	

RIPENI

RIPENO CLASSICO	8,50€
Ricotta di bufala, 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	

I NOSTRI DOLCI

**CHIEDERE AL PERSONALE IN SALA
LE NOSTRE SELEZIONI**

5,00€

- Coperto 2,00€ -

I NOSTRI PARTNERS



Ferrarelle



PERRELLA

LA NOSTRA QUALITÀ



Presidio Slow Food[®]

*ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

ANACARDI E DERIVATI



FRUTTA A GUSCIO



LATTE E DERIVATI



MOLLUSCHI



PESCE



SESAMO



SOIA



CROSTACEI



GLUTINE



LUPINI



SENAPE



SEDANO



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLITI



UOVA E DERIVATI



LE NOSTRE BIBITE

ACQUA NATIA 0,50 CL	2,00€
ACQUA FERRARELLE 0,50 CL	2,00€
COCA COLA 0,33 CL	2,50€
COCA COLA ZERO 0,33 CL	2,50€
FANTA 0,33 CL	2,50€

LE BIRRE IN BOTTIGLIA

TENNENT'S 0,33 CL	5,00€
ALHAMBRA RESERVA 1925 0,33 CL	5,00€
ALHAMBRA RESERVA ROJA 0,33 CL	5,00€

LE BIRRE ARTIGIANALI



BELLELLA

TIPOLOGIA
LAGER
GRADO ALCOLICO
5,2% vol
COLORE
● Giallo opalescente



Natavota Red

TIPOLOGIA
RED STRONG ALE
GRADO ALCOLICO
9,0% vol
COLORE
● Ramato intenso



PullicenHell

TIPOLOGIA
PALE ALE
GRADO ALCOLICO
5,2% vol
COLORE
● Chiaro



#CuorediNapoli

TIPOLOGIA
AMERICAN PALE ALE
GRADO ALCOLICO
6,0% vol
COLORE
● Rosso intenso

LA CANTINA DI BELLELLA

VINI ROSSI

GRAGNANO OTTOUVE 2019 DOC	22,00€
PRIMITIVO CRITERA ROSSO IGT 13,5%	16,00€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP ROSSO	16,00€
PIEDIROSSO DOP 15,00€	

VINI BIANCHI

KIKE' IGP SICILIA TRAMINER AROMATICO/SAU	20,00€
CATALANESCA DEL MONTE SOMMA IGP	16,00€
FALANGHINA IGT VENDEMMINA TARDIVA	16,00€
PECORINO TERRE DI CHIEDI IGT	16,00€

VINI ROSATI

ROSATO IGT ROCCAMONFINA PAGANO	18,00€
VETERE ROSATO CAMPANIA	25,00€

SPUMANTE

ASPRINO SPUM.MARTINOTTI TRENAPIOLI	24,00€
SPUMANTE FANTINEL RIBOLLA GIALLA	18,00€
FRANCIACORTA DOCG BRUT	35,00€
FRANCIACORTA DOCG BRUT	40,00€

AMARI & DIGESTIVI

CAFFÈ 1,00€	1,00€
LIMONCELLO 2,00€	2,00€
MELONCELLO 2,00€	2,00€
AMARO LUCANO 3,00€	3,00€
AMARO DEL CAPO 3,00€	3,00€
JEFFERSON AMARO IMPORTANTE 4,00€	4,00€
GRAPPA 903 3,00€	3,00€
PASSITO 4,00€	4,00€
COGNAC ALLE PERE 4,00€	4,00€
CREMA DI CAFFÈ 2,00€	2,00€

BELLELLA®

PIZZERIA NAPOLETANA

Bellella 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 carta dei Vini, Birra alla spina e Birre artigianali.



**CORSO ITALIA, 65
QUARTO (NA)**



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

BELLELLA®

TRATTORIA NAPOLETANA



**CORSO ITALIA, 162
QUARTO (NA)**

