

DOLCI

BANOFFEE DELL’AMORE ‘Notre dessert signature’ — 12

Crème de ricotta, fraises, speculoos, coulis de fruits rouges, éclats de pistache

TIRAMISÙ CLASSICO — 10

Notre incontournable tiramisu fait avec...AMORE

TIRAMISÙ AL LIMONE — 11

Notre incontournable tiramisu revisité au citron avec...AMORE

AFFOGATO AL TIRAMISÙ — 11

Crème de mascarpone façon tiramisu, glace vanille Bourbon, biscuit savoiardi, cacao, ristretto

FOCACCIA NOCCIOLATA ‘Notre pizzeta sucrée’ — 12

Focaccia sucrée, boule de glace noisette du Piémont, pâte à tartiner chocolat noisette, chantilly

FOCACCIA PISTACCHIO ‘Notre pizzeta sucrée revisitée’ — 12

Focaccia sucrée, boule de glace pistache de Sicile, coulis de pistache, chantilly

PANNA COTTA — 9

Coulis de fruits rouges

COPPA AMARENA — 10

Deux boules de glace Amarena (vanille-cerise), chantilly, cerises griottes, coulis de cerises

GELATI ITALIANI ‘Deux boules de glaces au choix’ — 6

Vanille Bourbon, pistache de Sicile, noisette du Piémont, sorbet citron de Sicile, sorbet mangue exotique, sorbet fraise, sorbet chocolat noir

ALLERGÈNES

*Céréales contenant du gluten / poissons / œufs / sulfites / traces de fruits à coques
FDL: fior di latte ‘fleur de lait’ (lait de vache)

SUPPLÉMENTS

Truffe fraîche de saison - 5
Gorgonzola, Roquefort, chèvre, mozzarella fior di latte - 3
Charcuterie, saumon fumé, stracciatella, boule de bufala - 4
Boule de burrata, Black Angus fumé, jambon truffé - 5
Légumes, salade, huile de truffe, chantilly - 2
Oeuf, olives, huile d’olive - 1,50

Prix TTC en Euros service compris

Bellamore



COLLECTION PRIMAVERA - ESTATE

BURRATA X ANTIPASTI

BELLA BURRATA — 17

‘Élue meilleure burrata du monde’

Burrata XXL, huile d’olive, feuille de basilic, focaccia

DOLCE BURRATA — 19

Burrata, fraises, tomates cerises, jus de citron, huile d’olive, crème de balsamique, feuilles de basilic, focaccia

DUO DI BURRATA — 16

Deux burratas accompagnées de crème de truffe blanche et de pesto vert, filet d’huile d’olive, focaccia

STRACCIATELLA ‘PERCHÉ TI AMO’ — 14

Stracciatella, filet d’huile d’olive, focaccia

CARPACCIO DI BLACK ANGUS — 18

Black Angus fumé, copeaux de Grana Padano DOP, roquette, crème de balsamique, filet d’huile d’olive, focaccia

BRUSCHETTA DELL’AMORE — 17

Focaccia, aubergines, poivrons rouges, tomates cerises, stracciatella, roquette, filet d’huile d’olive, crème de balsamique

ASSORTIMENTO DI SALUMI — 18

Jambon de Parme, mortadelle à la pistache, spianata piquante, focaccia

FOCACCIA — 6

Huile d’olive, origan

CARNE X PASTA

COTOLETTA ALLA MILANESE — 32

Côte de veau panée (280gr), pommes de terre grenaille, salade

TARTUFATA D’AMORE — 24

Mafaldine, crème de truffe blanche, champignons blancs sautés à l’ail et au persil, burrata, filet d’huile de truffe
Suggestion: Truffe fraîche de saison (selon arrivage) + 5

CARBONARA TRADIZIONALE — 20

Chitarucci, jaune d’oeuf, pecorino, Grana Padano DOP, guanciale, poivre noir

LIMONE — 19

Rigatoni, crème de mascarpone au citron frais, zeste de citron, stracciatella, feuilles de basilic

PESTO VERDE — 20

Trofie, pesto vert, tomates cerises, feuilles de basilic
Suggestion : stracciatella + 3

BELLA NORMA — 18

Ditali Rigati, sauce tomate, aubergines, Grana Padano DOP, olives

INSALATE

MANZO — 19

Salade, tomates cerises, carpaccio de Black Angus fumé, copeaux de Grana Padano DOP, stracciatella, olives, crème de balsamique, focaccia

AMORE — 20

Salade, tomates cerises, courgettes marinées, jambon de Parme, burrata, pignons de pin, crème de balsamique, focaccia

PORTOFINO — 17

Tomates cœur de boeuf, burrata, pesto, filet d’huile d’olive, feuilles de basilic, focaccia

VEGETARIANA — 18

Salade, champignons blancs, aubergines, poivrons rouges, tomates cerises, stracciatella, crème de balsamique, focaccia

PIZZE ROSSE

MARGHERITA — 14

Base tomate, mozzarella fior di latte*, Grana Padano DOP, feuilles de basilic, filet d’huile d’olive

REGINA — 16

Base tomate, mozzarella fior di latte, champignons blancs, jambon blanc, feuilles de basilic, filet d’huile d’olive

AMORE MIO — 19

Base tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, Roquefort, jambon blanc, stracciatella

RIVIERA — 18

Base tomate, tomates coeur de boeuf, origan, stracciatella, filet d’huile d’olive

SICILIA — 19

Base tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, poivrons rouges, oeuf, spianata piquante

BUFALINA — 16

Base tomate, mozzarella di bufala (après cuisson), feuilles de basilic, filet d’huile d’olive

CALZONE — 17

Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, œuf, stracciatella

PARMA — 20

Base tomate, mozzarella di bufala (après cuisson), jambon de Parme, tomates cerises, roquette, filet d’huile d’olive

DIAVOLA — 18

Base tomate, mozzarella di bufala, oignons rouges, spianata piquante, origan, feuilles de basilic, filet d’huile d’olive

PIZZE BIANCHE

5 FORMAGGI — 19

Base crème de ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola, Roquefort, chèvre

DIVINA — 20

Base crème de ricotta, mozzarella di bufala, gorgonzola, oignons rouges, spianata piquante, jambon de Parme

SALMONE — 19

Base crème de ricotta, mozzarella fior di latte, courgettes, saumon fumé, zeste de citron, filet d’huile d’olive

BELLA VEGETARIANA — 19

Base crème de ricotta, mozzarella fior di latte, aubergines, champignons blancs, tomates cerises, roquette, pesto vert, filet d’huile d’olive

PIZZE X AMORE

BELLA TARTUFATA — 24

Base crème de truffe blanche, mozzarella fior di latte, champignons blancs à l’ail et au persil, jambon blanc, burrata, filet d’huile de truffe
Suggestion: Truffe fraîche de saison (selon arrivage) + 5

BLACK ANGUS — 23

Base tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, carpaccio de Black Angus fumé, Grana Padano DOP, roquette, crème de balsamique

BELLA PISTACCHIO — 24

Base mozzarella fior di latte, filet d’huile d’olive, mortadelle à la pistache, stracciatella, pesto de pistache, éclats de pistache

GENOVA — 23

Base pesto vert, mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon de Parme, burrata, copeaux de Grana Padano DOP, filet d’huile d’olive

BURRATINA XXL — 22

Base tomate, burrata XXL, filet d’huile d’olive, feuille de basilic

CIAO BAMBINI

Petite pizza Margherita, 1 sirop, 1 boule de glace — 13

OU

Petite pasta sauce tomate ou jambon blanc, 1 sirop, 1 boule de glace — 13

BIBITE FRESCHE

COCA COLA / ZERO 33cl	4
FUZE TEA 33cl	4
EVIAN 1L	6
EVIAN 0,5L	4
SAN PELLEGRINO 1L	6
SAN PELLEGRINO 0,5L	4
DIABOLO	4
Grenadine, pêche, menthe, fraise	
SIROP À L'EAU	3
Grenadine, pêche, menthe, fraise	

DIGESTIVI

LIMONCELLO	4
AMARETTO	4

CAFFÈ X AMORE

ESPRESSO	2,40
RISTRETTO	2,40
LUNGO	2,40
DECAFFEINATO	2,40
THÉ, TISANE	5



Bellamore



COCKTAILS, VINI E DOLCE VITA...

SPRITZ BAR

BELLAMORE SPRITZ — 15
(Martini blanc, St-Germain, Prosecco, purée de fraise, jus de citron)
APEROL SPRITZ — 11
ST-GERMAIN SPRITZ — 14
MARTINI BIANCO SPRITZ — 13
VIOLETTA SPRITZ (liqueur de violette) — **14**
LIMONCELLO SPRITZ (liqueur de citron) — **13**
FRAGOLA SPRITZ (liqueur de fraise) — **14**
COCO SPRITZ (liqueur de noix de coco) — **14**
AMARETTO SPRITZ (liqueur d’amande) — **14**

BELLINI COCKTAILS

CLASSICO (Pêche blanche) — **10**
FRAGOLA (Fraise) — **10**
LIMONE (Citron) — **10**
ALBICOCCA (Abricot) — **10**
MANGO (Mangue) — **10**

MOCKTAILS

AMORE GIULIA — 8
sirop de mojito, jus de pomme, limonade, purée de fraise

BELLA VALENTINA — 8
Jus de la passion, sirop de vanille, jus de citron

BACI BACI — 8
Jus d’ananas, jus d’orange, jus de cranberry, grenadine

VIRGIN SPRITZ — 8
Martini sans alcool, limonade, jus de citron

VIRGIN FLOREALE — 8
Martini sans alcool, purée de fraise, limonade

MARTINI CLUB

MARTINI BIANCO — 7
MARTINI ROSSO — 7
MARTINI ROSATO — 7
MARTINI EXTRA DRY — 7

VINI ROSSI

75cl / 12,5cl

PRIMITIVO SALENTO IGP	25 / 5
CHÂTEAU PRAT DE CEST – AOP CORBIÈRES - HÉRITAGE	28 / 5,5
CHIANTI CASTELLO DI FARNETELLA	33 / 6
CHÂTEAU DE CAZENEUVE - PIC SAINT LOUP - BIO	35 / 6,5
TENUTA BUON TEMPO – ROSSO DI MONTALCINO	39 / -

VINI BIANCHI

75cl / 12,5cl

MARCHESE MONTEFUSCO - GRILLO - SICILE DOC	23 / 4,5
CHÂTEAU PRAT DE CEST - VIN DE PAYS D'OC - BIO	25 / 5
DOMAINE DU TARIQUET - CUVÉE PREMIÈRES GRIVES	27 / 5,5
CHÂTEAU DE LASCAUX - AOC LANGUEDOC - BIO	24 / 5

VINI ROSATI

75cl / 12,5cl

NERELLO MASCALESE - TERRE SICILIANE IGP	29 / 6
CHÂTEAU DE LASCAUX - AOC LANGUEDOC - BIO	25 / 5,5

VINI FRIZZANTI

75cl / 12,5cl

MOSCATO D'ASTI DOCG	32 / -
PROSECCO CASABIANCA	33 / 7
LAMBRUSCO ROUGE	24 / -
LAMBRUSCO ROSE	24 / -
CHAMPAGNE H.BLIN - BLANC DE BLANCS	59 / -

BIRRE PRESSION

25cl / 50cl

BLONDE MORETTI	5,5 / 8,5
MONACO	6 / 9

BIRRE ITALIANE

33cl

ITALICA	7
LUPPOL IPA	7