INSALATE

DOLCE BURRATA — 17
Burrata, fraises, tomates cerises, jus de citron, huile d'olive, crème de balsamique, feuilles de basilic, focaccia

MANZO — 18
Salade, tomates cerises, carpaccio de Black Angus fumé, olives, copeaux de Grana Padano DOP, stracciatella, crème de balsamique, focaccia

AMORE — 19
Salade, tomates cerises, courgettes marinées, jambon de Parme, boule de burrata, pignons de pin, crème de balsamique, focaccia

PORTOFINO — 16
Tomates cœur de boeuf, boule de burrata, pesto, filet d'huile d'olive, feuilles de basilic, focaccia

VEGETARIANA — 17
Salade, champignons blancs, aubergines, poivrons rouges, tomates cerises, stracciatella, crème de balsamique, focaccia



SUPPLEMENTI

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

ALLERGÈNES

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

DOLCI

BANOFFEE DELL´AMORE 'Notre dessert signature' — 11
Crème de ricotta, speculoos, fraises, coulis de pistache, éclats de pistache

TIRAMISÙ CLASSICO — 9
Notre incontournable tiramisu fait avec AMORE

TIRAMISÙ LIMONE — 10
Notre incontournable tiramisu au citron revisité avec AMORE

AFFOGATO AL TIRAMISÙ — 10
Crème de mascarpone façon tiramisu, boule de glace vanille Bourbon, biscuit à la cuillère, cacao, ristretto

FOCACCIA NOCCIOLATA 'Notre pizzetta sucrée' — 11
Focaccia sucrée, boule de glace noisette du Piémont, pâte à tartiner chocolat noisette, chantilly

FOCACCIA PISTACCHIO 'Notre pizzetta sucrée revisitée'— 11
Focaccia sucrée, boule de glace pistache de Sicile, coulis de pistache, chantilly

PANNA COTTA — 8
Coulis de fruits rouges

COPPA AMARENA — 9
Deux boules de glace Amarena (vanille-cerise), chantilly, cerises griottes, coulis de cerises

CAFÉ GOURMAND — 9
Assortiment de notre collection de mignardises du moment

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

Prix TTC en Euros service compris

Bellamore



BURRATA X ANTIPASTI

BELLA BURRATA — 17
‘Élue meilleure burrata du monde’
Burrata XXL, huile d’olive, feuille de basilic, focaccia

DUO DI BURRATA — 14
Deux burratas accompagnées de crème de truffe blanche et de pesto vert, filet d’huile d’olive, focaccia

STRACCIATELLA ‘PERCHÉ TI AMO’ — 13
Stracciatella, filet d’huile d’olive, focaccia

CARPACCIO DI BLACK ANGUS — 17
Black Angus fumé, copeaux de Grana Padano DOP, roquette, crème de balsamique, filet d’huile d’olive, focaccia

BRUSCHETTA DELL’AMORE — 16
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 — 5
Huile d’olive, origan

PASTA

TARTUFATA D’AMORE — 23
Mafaldine, crème de truffe blanche, champignons blancs sautés à l’ail et au persil, boule de burrata, filet d’huile de truffe
Suggestion: Truffe fraîche de saison (selon arrivage) + 5

CARBONARA TRADIZIONALE — 18
Chitarucci, jaune d’oeuf, pecorino, Grana Padano DOP, guanciale, poivre noir

PESTO VERDE — 18
Rigatoni, pesto vert, tomates cerises, feuilles de basilic
Suggestion : stracciatella + 3

BELLA NORMA — 17
Ditali Rigati, sauce tomate, aubergines, Grana Padano DOP, olives

LIMONE — 17
Rigatoni, crème de mascarpone au citron frais, zeste de citron, stracciatella, feuilles de basilic



CARNE

COTOLETTA ALLA MILANESE — 28
Côte de veau panée (280 gr), pommes de terre grenaille, salade

TOURNEDOS AL GORGONZOLA — 29
Pièce de boeuf (250 gr), crème de gorgonzola, poivre, pommes de terre grenailles

TOURNEDOS AL TARTUFO — 32
Pièce de boeuf (250 gr), crème de truffé d’été, copeaux de truffe fraiche de saison, pommes de terre grenaille

BURGER CASTELLO — 21
Steak haché façon bouchère (300 gr), crème de pesto, oignons confits, salade, tomate cœur de boeuf, stracciatella, pommes de terre grenaille

PIZZE ROSSE

MARGHERITA — 12
Base tomate, mozzarella fior di latte*, feuilles de basilic, filet d’huile d’olive

PROSCIUTTO — 14
Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, filet d’huile d’olive

REGINA — 15
Base tomate, mozzarella fior di latte, champignons blancs, jambon blanc, feuilles de basilic, filet d’huile d’olive

AMORE MIO — 18
Base tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, Roquefort, jambon blanc, stracciatella

NAPOLI — 16
Base tomate, mozzarella fior di latte, anchois, ail, câpres, olives, filet d’huile d’olive

SICILIA — 18
Base tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, poivrons rouges, oeuf, spianata piquante

BUFALINA — 16
Base tomate, mozzarella di bufala, feuilles de basilic, filet d’huile d’olive

CALZONE — 16
Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, œuf, stracciatella

PARMA — 19
Base tomate, mozzarella di bufala, jambon de Parme, roquette, tomates cerises, 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 — 17
Base crème de ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola, Roquefort, chèvre

CAPRA X MIELE — 16
Base crème de ricotta, mozzarella fior di latte, chèvre miel

DIVINA — 19
Base crème de ricotta, mozzarella di bufala, gorgonzola, spianata piquante, jambon de Parme

SALMONE — 17
Base crème de ricotta, mozzarella fior di latte, courgettes, saumon fumé, zeste de citron, filet d’huile d’olive

BELLA VEGETARIANA — 18
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 — 23
Base crème de truffe blanche, mozzarella fior di latte, champignons blancs à l’ail et au persil, jambon blanc, boule de burrata, filet d’huile de truffe
Suggestion: Truffe fraîche de saison (selon arrivage) + 5

BLACK ANGUS — 22
Base tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, carpaccio de Black Angus fumé, Grana Padano DOP, roquette, crème de balsamique

BELLA PISTACCHIO — 22
Base mozzarella fior di latte, filet d’huile d’olive, mortadelle à la pistache, stracciatella, pesto de pistache, éclats de pistache

GENOVA — 22
Base pesto vert, mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon de Parme, boule de burrata, copeaux de Grana Padano DOP, filet d’huile d’olive

BURRATINA XXL — 21
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
LIMONADE ARTISANALE	4
EVIAN 1L	6
EVIAN 0,5L	4
SAN PELLEGRINO 1L	6
SAN PELLEGRINO 0,5L	4
DIABOLO	4
SIROP À L'EAU	3

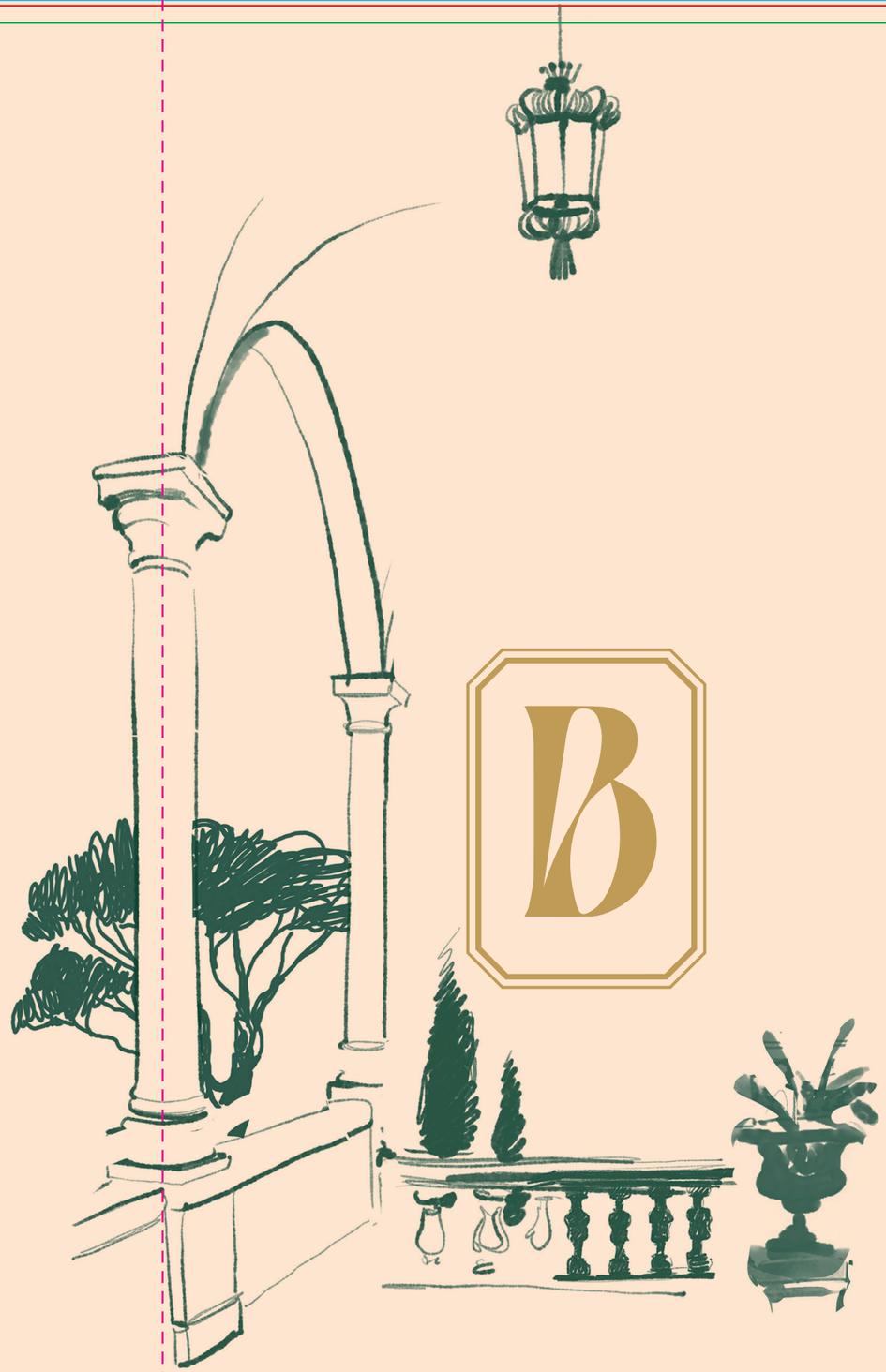
DIGESTIVI

LIMONCELLO	4
AMARETTO	4

CAFFÈ X AMORE

ESPRESSO	1,80
RISTRETTO	1,80
LUNGO	1,80
DECAFFEINATO	1,80
THÉ, TISANE	4





Bellamore





SPRITZ BAR

BELLAMORE SPRITZ — 13
(Martini blanc, St-Germain, Prosecco, purée de fraise, jus de citron)
VERTUEUSE SPRITZ (Liqueur de verveine) **— 11**
APEROL SPRITZ — 9
ST-GERMAIN SPRITZ — 12
MARTINI BIANCO SPRITZ — 11
VIOLETTA SPRITZ (liqueur de violette) **— 11**
LIMONCELLO SPRITZ (liqueur de citron) **— 11**
FRAGOLA SPRITZ (liqueur de fraise) **— 11**
COCO SPRITZ (liqueur de noix de coco) **— 11**
AMARETTO SPRITZ (liqueur d'amande) **— 11**

BELLINI COCKTAILS

CLASSICO (Pêche blanche) **— 8**
FRAGOLA (Fraise)**— 8**
LIMONE (Citron)**— 8**
ALBICOCCA (Abricot) **— 8**
MANGO (Mangue) **— 8**

MOCKTAILS

AMORE GIULIA — 7
sirop de mojito, jus de pomme, limonade, purée de fraise

BELLA VALENTINA — 7
Jus de passion, sirop de vanille, jus de citron vert

BACI SULLA SPIAGGIA — 7
Jus d'ananas, jus d'orange, jus de cranberry, grenadine

SPRITZ VENEZIANO — 7
Liqueur d'orange et prosecco sans alcool

VIRGIN FLOREALE — 7
Martini sans alcool, Purée de fraise, limonade

MARTINI CLUB

MARTINI BIANCO — 5
MARTINI ROSSO — 5
MARTINI ROSATO — 5
MARTINI EXTRA DRY — 5

VINI ROSSI

	75cl / 12,5cl
PRIMITIVO SALENTO IGP	25 / 5
CHIANTI CASTELLO DI FARNETELLA	33 / 6
TENUTA BUON TEMPO – ROSSO DI MONTALCINO	39 / -
SAINT JOSEPH VIENNE - AOP	42 / -
LES ESSARTAILLES - CÔTE RÔTIE - AOP	92 / -

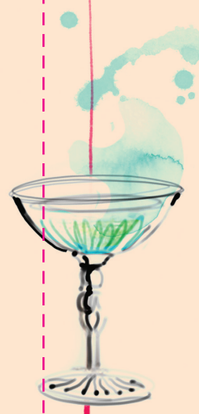
VINI BIANCHI

	75cl / 12,5cl
MARCHESE MONTEFUSCO - GRILLO - SICILE DOC	23 / 4,5
PLUME DE PERDRIX - IGP PAYS D'URFÉ -VIOGNIER	30 / 6
DOMAINE DU TARIQUET - CUVEE PREMIERES GRIVES	27 / 5,5
MOSCATO D'ASTI DOCG	32 / -
LA PETITE CÔTE - CONDRIEU AOP	75 / -

VINI ROSATI

	75cl / 12,5cl
NERELLO MASCALESE - TERRE SICILIANE - IGP	24 / 5
CÔTES DU FOREZ - SAINT ANNE - AOP	25 / 5





VINI FRIZZANTI

	75cl / 12,5cl
PROSECCO CASABIANCA GLERA ASOLO DOCG SUPERIORE	33 / 7
LAMBRUSCO ROUGE	24 / -
LAMBRUSCO ROSE	24 / -
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS H.BLIN	59 / -
PROSECCO SANS ALCOOL	22 / 5

BIRRE PRESSION

	25cl / 50cl
BLONDE MORETTI	5 / 8
MONACO	6 / 9

BIRRE ITALIANE

	33cl
ITALICA	7
LUPPOL IPA	7

SPIRITUEUX

WHISKY	9
BOURBON	9
RHUM	9
VODKA	9

Nos spiritueux sont sélectionnés avec soin.
N'hésitez pas à solliciter notre équipe si vous souhaitez connaître les références proposées ou obtenir des conseils selon vos préférences