



## Bruschette

### **Bruschetta Classica € 7,50**

Fresh tomatoes, basil and garlic

### **Bruschetta Tricolore € 8,50**

Tomatoes, mozzarella and homemade pesto

### **Bruschetta Carciofina € 9,50**

artichoke cream, cooked ham and cherry mozzarella

### **Bruschetta Tirolese € 10,50**

Cream of mushroom and truffle soup with scamorza and speck

## Antipasti (Appetizers)

### **Mozzarella di Bufala ai Due Pesti con Pomodori del Campo € 14,50**

Mozzarella de bufflonne avec tomates et deux pestos maison

### **Tartare di tonno, Stracciatella, Granella di Pistacchi e**

### **olio agli Agrumi € 16,50**

Tartare de thon, stracciatella, flocons de pistache et huile d'agrumes

### **Carpaccio di salmone Marinato dello Chef € 15,50**

Carpaccio de saumon mariné du chef

### **Burrata Pugliese Fritta su letto di Salsa di Pomodoro, Melanzane**

### **Funghetto e Basilico € 15,50**

Burrata des Pouilles frite sur sauce tomate, aubergines et basilic

### **Polpette della nonna € 14,50**

Des boulettes de viande maison comme celles de grand-mère, à la sauce tomate et basilic (vous aurez l'impression d'être en Italie).

## Pizze classiche

### **Marinara € 9,50**

Tomato, garlic, oregano

### **Margherita € 10,50**

Tomato and mozzarella (The mother of pizza)

### **Napoli € 14,50**

Tomatoes, mozzarella, Menorcan capers and anchovies (the name says it all...)

### **Diavola € 16,00**

Tomatoes, mozzarella and spicy salami

### **4 formaggi ( 4 fromages ) € 16,50**

Mozzarella, 18 month Parmesan, Gorgonzola, smoked scamorza, ricotta

### **Prosciutto e funghi € 16,50**

Tomatoes, mozzarella, cooked ham and mushrooms

### **Bufalona € 17,50**

Tomatoes, buffalo mozzarella, sun-dried tomatoes, basil

### **Calzone classico farcito € 19,50**

Tomatoes, mozzarella, ricotta, cooked ham, mushrooms and black olives (A BOMB!!!)

## Secondi piatti (Main courses)

### **Frittura Mista di Mare € 21,50**

Mixed fried seafood and vegetables

### **Baccalà alla Mediterranea € 18,50**

Cod with olives, capers, tomatoes and parsley

## Pasta fresca (Fresh pasta!!!)

### **Orecchiette "La Nonna" € 15,50**

Orecchiette with ragù, prepared as they are in southern Italy (a delight!!)

### **Gnocchi ai Due Pomodori con Burrata Affumicata € 15,00**

Gnocchi with tomato sauce and smoked burrata

### **Gnocchi con Gamberi Pesto e Stracciatella € 16,50**

Gnocchi with Gambas, Pesto de Albahaca and Stracciatella (Mamma mia!!!!)

### **Carbonara di Mare € 19,50**

A reinterpretation of an Italian classic with a nautical twist (a new classic!!)

### **Tagliatelle Mare e Monti con Tonno e Porcini € 17,00**

Mar y Montana Tagliatelle with fresh tuna and mushrooms

### **Spaghetti Vongola e Bottarga € 18,50**

Spaghetti with clams and bottarga (a seafood classic!!)

## Pizze speciali

### **Ciao belli € 18,50**

Black truffle, mozzarella, provolone and Italian bacon (Fire!!!)

### **Del "Doc" € 18,50**

Mozzarella, truffled mushroom cream, scamorza and speck

### **Totò & peppino € 18,00**

Tomato, Mozzarella, Spicy Salami, Aceitunas and Ricotta

### **Del Contadino € 18,50**

Mozzarella, artichoke sauce, mushrooms, eggplant, arugula, sundried tomatoes and cherry mozzarella

### **Eva regina € 19,50**

Tomatoes, mozzarella, burrata, sun-dried tomatoes, Parma ham, parmesan cheese and rocket (Our best seller!!)

### **Delizia € 19,00**

Mozzarella, artichoke cream, cooked ham, cherry mozzarella and white truffle oil

### **Parmiggiana € 17,50**

Tomatoes, mozzarella, eggplant, parmesan, basil and garlic olive oil

### **Topolino € 16,00**

Tomatoes, mozzarella, sausages and fries (for those who want to be children again)

## Insalate (Salads)

### **Insalata verde e/o di Pomodoro € 6,00**

Green salad and/or tomatoes

### **Insalata Ciao Belli € 9,50**

Green salad, tomatoes, corn, olives and carrots

### **da aggiungere/to be added**

Tuna + €4.00

Cherry mozzarella + €5.00

Salmon + €6.00

## Vini bianchi (White wines)

Trebbiano D'Abruzzo € 19,50  
Isola dei Nuraghi Dolia nova € 20,00  
Moi Chardonnay di Puglia € 20,50  
Inzolia Siciliano tareni € 21,50

Pinot Grigio Terre di Chieti € 21,50  
Falanghina IGT Iorio € 24,50  
Vermentino di Gallura DOCG Prendas € 27,50  
Sauvignon Blanc I feudi di Romans € 30,50

## Vini rossi (Red wines)

Montepulciano D'Abruzzo DOC € 19,50  
Isola dei Nuraghi Dolia nova € 20,00  
Primitivo di Manduria moi € 20,50  
Nero D'Avola Tareni € 21,50  
Aglanico IGT Iorio € 23,50

Chianti Superiore due arbie € 26,50  
Cannonau di Sardegna Doc Anzenas € 28,50  
Morellino di Scansano Vigna Benefizio € 30,50  
Barolo DOGC Piazza € 62,00  
Amarone della Valpolicella DOGC Classico € 78,00

## Vini rosati (Rosé wines)

Cerasuolo D'Abruzzo DOC € 19,50

Rosato Salento IGP € 22,50

## Vini frizzanti (Sparkling wines)

Lambrusco Amabile DOC (ROSSO E ROSATO) € 18,50  
Spumante Extra Dry € 19,00

Prosecco DOC Treviso € 21,50  
Valdobbiadene Superiore DOCG € 26,50

## Birre - bibite - succhi (Beer - soft drinks - juices)

Birra Piccola Estrella Damm € 3,50  
Birra Piccola Radler (Shandy) € 3,70  
Birra Pinta Estrella Damm € 5,10  
Birra Pinta Radler (Shandy) € 5,30  
Estrella Damm Sin Alchol € 3,50  
Moretti € 3,80  
Estrella Galicia € 3,60

Coca cola € 3,80  
Coca Cola Light / Coca Cola Zero € 3,80  
Fanta , Sprite, Aquarius , Nestea € 3,80  
Acqua Naturale 0,5 l € 2,70  
Acqua Gassata 0,5 l € 2,90  
Succhi ( Arancia ,Mela , Ananas) € 3,50  
Alambra € 3,70

## Cocktails classici (Classic Cocktails)

Mojito € 9,50  
Aperol Spritz € 8,50  
Moskow Mule € 9,50  
Margarita € 9,50

Negroni € 9,00  
Caipirinha € 9,50  
Caipiroska € 9,50  
Pomada € 7,50

## Caffè e tè (Coffee and tea)

Espresso € 1,90  
Macchiato € 2,30  
Cafe con Hielo € 2,50

Cappuccino € 3,50  
Americano € 2,70  
Café con Leche € 3,30