

RESTAURACJA PIZZERIA WŁOSKA 2015

Bella Italia to prawdziwie włoska restauracja w Radomiu.

Miłośnicy kuchni włoskiej znajdą tu nie tylko najlepsze dania przygotowane na bazie oryginalnych produktów, lecz także spokój i wytchnienie od zgiełku miasta.

Do naszych specjalności należy oczywiście pyszna pizza na cienkim cieście.

Trudno w całym mieście o bardziej włoskie miejsce i... lepszą pizzę.

U nas liczy się smak i jakość serwowanych dań!

Prosimy o wyrozumiałość, jeżeli na niektóre dania będą Państwo musieli trochę poczekać.

Wszystkie potrawy przygotowujemy bezpośrednio na Państwa zamówienie.

Dania, które serwujemy, są przyrządzone według tradycyjnych przepisów i z najwyższej jakości produktów.

Nasza pizza tworzona jest z najlepszej włoskiej mąki do pizzy.

Udoskonalona receptura na ciasto powoduje, że pizza jest lekkostrawna i spokojnie możemy jeść ją wieczorem, a mimo to będziemy się czuć lekko.

Nic nie zastąpi serca i pasji, którą wkładamy przygotowując pizzę dla naszych gości.

Po prostu kochamy to co robimy !

Smacznego!



www.bellaitalia.radom.pl
Ul. Szafirowa 103 (Wacyn)



Dla grup od 10 osób doliczamy serwis 10%



M E N U S P E C J A L N E

Consommè della casa

29,-

Aromatyczny bulion z kurkami, warzywnym julienne podany z cappelletti z szynką parmeńską i oliwą pietruszkową

Bruschetta con funghi

29,-

Bagietka zapieczona z mozzarellą, kurkami, cebulką, czosnkiem i natką pietruszki

Papardelle cremose

49,-

Świeże pappardelle z kurczakiem, czosnkiem, kurkami i natką pietruszki w sosie śmietanowym z Grana Padano

Tagliatelle di bosco

49,-

Świeże tagliatelle z boczkiem, kurkami, czosnkiem, cukinią i cebulką na maśle z Grana Padano

Pollo croccante

55,-

Sznicel z kurczaka w panierce z pistacjami, puree koperkowe, sos kurkowy, mus z buraka i mix sałat z zielonym dressingiem

Bistecca di manzo con finferli

99,-

Antrykor wołowy z pieczonym ziemniakiem, ziołowym crème fraîche, sos kurkowy na bazie demi glace, pieczona marchewka w tymianku i miodzie

Rum e cioccolato

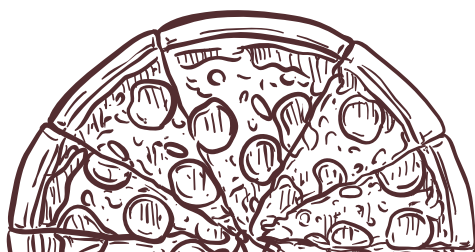
28,-

Kremowy sernik z kremem czekoladowym i śliwką w rumie, posypyany orzechową kruszonką

Pizza di Treviso

49,-

mozzarella Fior di latte, boczek, kurki, biała cebula



ANTI PASTI PRZYSTAWKI

Carpaccio rosso 27 zł

Plastry buraka skropione oliwą z czosnkiem, podane z rukolą i fetą, posypane prażonym słonecznikiem.

Serwowane z pieczywem

Un piatto di formaggi e salum 44 zł

Talerz serów, wędlin (200g) lub mieszany - zapytaj obsługę o dostępne dziś gatunki

Tatar wołowy 48 zł

Tatar z polędwicy wołowej (150g) z suszonymi pomidorami, cebulką, kaparami i jajkiem.

Podany z grzankami

Carpaccio di manzo 40 zł

Cienkie plastry surowej polędwicy wołowej (100g) skropione octem balsamicznym i oliwą truflową, podane z naszym pieczywem, rukolą i posypane Grana Padano

Tartare di salmone 49 zł

Tatar w nowej odsłonie ze świeżego łososia (130g), podany na awokado z dodatkami, serkiem Philadelphia, grzankami i pudrem z czarnych oliwek

Gamberetti in salsa di wino 43 zł

Krewetki (10szt) duszone w sosie z białego wina z dodatkiem czosnku i ostrego pepperoni, z pieczonymi pomidorkami koktajlowymi, podawane z grzankami

Bruschetta con pomodori 20 zł

Grzanki (6szt) ze świeżymi pomidorami, czosnkiem i bazylią

Bruschetta Bella Italia 22 zł

Grzanki (6szt) z pomidorami i mozzarellą, podawane na rukoli

Bruschetta con pancetta 24 zł

Grzanki (6szt) z serem camembert, suszoną śliwką i boczkiem

Bruschetta Capri 28 zł ***nowość**

Chrupiąca ciabatta (2 grzanki) Burrata, szynka parmeńska, pieczone pomidorki, glaze

Focaccia 19 zł

Oryginalne pieczywo z pieca ze świeżym rozmarynem i solą morską

Focaccia con zucchini 23 zł

Pieczywo prosto z pieca z cukinią i parmezanem z dodatkiem oliwy z oliwek

ZAPRASZAMY NA KULINARNĄ UCZTĘ

S M A C Z N E G O

I N S A L A T E S A Ł A T K I

Insalata con pollo 34 zł

NOWOŚĆ Pieczony filet z kurczaka podany na sałacie z rukolą i z grzankami, pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem, awokado, kukurydzą. Sałatka posypana pestkami słonecznika i czarnuszką. Sos winegret.

Insalata di pesce 40 zł

NOWOŚĆ Wędzony łosoś z grillowanym serem Halloumi, podany na rukoli w towarzystwie pomidorków cherry, marynowanej czerwonej cebuli, awokado, i suszonych pomidorów. Posypana owocem granatu i polana Glaze

Insalata Italiana 32 zł

NOWOŚĆ Mozzarella biała podana na sałacie z oliwkami Kalamata, pomidorkami cherry, czerwoną cebulą, vinegret z suszonych pomidorów i grzanką z pesto

Insalata Ricca 45 zł

Sałatka z krewetkami, awokado, pomidorkami cherry, cukinią, orzechami włoskimi, kaszą kuskus i czerwoną cebulą

Feta 29 zł

Mieszanka sałat podana z pomidorkami koktajlowymi, oliwkami, ogórkiem, marynowaną czerwoną cebulą i serem feta. Sos jogurtowy i grzanka z pesto

Salmone in salsa 55 zł

Łosoś 180g duszony w winie, podany na sałacie przykryty salsą z mango, papryki, szalotki z miętą i natką pietruszki. Sos winegret.

Insalata con melone 42 zł

Mix sałat, awokado, melon, pomidorki cherry, szynka parmeńska, Grana Padano. Balsamico i grzanką z mozzarellą

Pancetta 36 zł

Sałata, pomidor, ser brie z zielonym pieprzem, prażony boczek, sos winno-balsamiczny, prażone pestki słonecznika i dyni. Sos jogurtowy

LUNCH PAKIET

29,90 zł

Zupa, drugie danie, deser.

Od poniedziałku do piątku

w godzinach 12.00-22.00

Zapytaj obsługę co dzisiaj na Lunch...

PASTA MAKARONY

WSZYSTKIE MAKARONY POSYPANE SĄ GRANA PADANO

Penne all'arrabbiata 25 zł

Makaron rurki w sosie pomidorowym z czosnkiem i papryczkami chilli

Spaghetti carbonara 29 zł

Spaghetti w sosie z jaj i śmietany, boczku i pieprzu z parmezanem

Penne con pollo e funghi 37 zł

Makaron rurki w sosie śmietanowym z kurczakiem i podgrzybkami

Bolognese 33 zł

Spaghetti w sosie bolońskim (wołowina, pomidory, marchew, seler naciowy, pietruszka)

Linguine con gamberetti e spinaci 45 zł

Makaron wstążki z krewetkami średnimi 31/40 w białym winie, szpinakiem, pomidorkami cherry, czosnkiem i chilli

Tagliatelle con verdure 30 zł

Tagliatelle w sosie pomidorowym z cebulką, czosnkiem, papryką, cukinią i bakłażanem

Tagliatelle Verde 36 zł

Tagliatelle z kurczakiem i suszonymi pomidorami w kremowym pesto ze świeżej bazylii, naszej produkcji, posypane orzeszkami piniowymi i świeżą bazylią

Penne con pancetta 29 zł

Makaron rurki z cebulą, boczkiem i czosnkiem w sosie pomidorowym

Tagliatelle Parma 36 zł

Zielone tagliatelle z szynką parmeńską, pomidorkami cherry i suszonymi, cebulą oraz rukolą i śmietaną

Tagliatelle in crema 46 zł

Świeży makaron, krewetki, cebula, orzechy, pomidorki cherry, brandy w sosie śmietanowym

Spaghetti con broccoli e formaggio 35 zł

Spaghetti z serem: gorgonzola, brie i Grana Padano w kremowym sosie śmietanowym z brokułami

Tagliatelle con salmone 39 zł

Tagliatelle ze świeżym łososiem w sosie śmietanowym, oliwki zielone i płatki migdałów

- Dopłata do połowy porcji makaronu - 4 zł
- Wykaz alergenów u obsługi restauracji
- Waga każdej porcji to ok. 350-400g



PRIMI PIATTI

PIERWSZE DANIA

Śródziemnomorska 29 zł

zupa rybna

Lekko pikantna, pomidorowa zupa rybna z owocami morza z warzywami

Zupa dnia 16 zł

Zapytaj obsługę o zupę dnia

Crema di pomodoro 18 zł

Krem z pomidorów i pieczonej papryki z grzankami



PIATTO PRINCIPALE

DANIA GŁÓWNE

Bistecca di manzo *nowość 92 zł

Stek wołowy w sosie demiglace, szparagi blanszowane, puree ziemniaczane, chrust z ziemniaka

Lasagna con carne 36 zł

Zapiekane płaty makaronu przekładane sosem bolognese z mięsa wołowego, beszamelem.

Posypane Grana Padano

Pollo 32 zł

Zapiekany filet z kurczaka 200g, ziemniaki/ryż/kasza, mix sałat z warzywami

Petto di pollo 37 zł

Duszony filet z kurczaka 200g w sosie śmietanowym z grzybami, kluseczkami ziemniaczanymi (gnocchi), mix sałat z warzywami

Medaglioni di filetto di maiale 42 zł

Medaliony z polędwicy wieprzowej 150g, zawijane w boczek w sosie grzybowym, ziemniaki opiekane, mix sałat

Colore piatto 40 zł

Smażona polędwica wieprzowa 220g, podana na opiekanych ziemniakach z sosem z suszonych pomidorów i kilku kropli rumu, z rukolą i parmezanem

***Dla grup od 10 osób doliczamy serwis 10% do rachunku

Capelletti con prosciutto 33 zł
crudo

Pierozki nadziewane szynką parmeńską w sosie śmietanowym, posypane Grana Padano

Salmone al forno *nowość 68 zł

Pieczony łosoś (180g) podany na aksamitnym puree ziemniaczanym z chipsami z cukinii, pomidorkami cherry z brokułami na emulsji maślanej z sosem Beurre blanc

Gnocchi Bella Italia 38 zł

Kluseczki gnocchi, polędwiczka wieprzowa, grzyby leśne, śmietana, parmezan, zielona pietruszka

Gnocchi di Pollo 37 zł

Kluseczki gnocchi, filet z kurczaka, suszone pomidory, czerwona cebula, pomidorki cherry, czosnek, śmietana, parmezan

**WSZYSTKIE DANIA
PRZYGOTOWUJEMY NA
BIEŻĄCO**

S M A C Z N E G O

Drodzy Goście,

Czas oczekiwania na danie to ok. 30 minut, pracujemy na świeżych produktach w przypadku tych dań ich jakość wymaga tradycyjnych procesów kulinarnych.

W weekendy, dni świąteczne czy okres wakacyjny czas ten może ulec wydłużeniu nawet do 1,5h o czym poinformuje obsługa
W przypadku wzmożonego ruchu nie możemy zagwarantować, że pizza będzie serwowana z daniami z kuchni w tym samym czasie.

**PIZZE
WYPIEKAMY W PIECU
OPALANYM
DREWNIEM**

S M A C Z N E G O



PIZZA

PIZZA



- | | | | |
|--|--------------|--|--------------|
| 1. Margherita | 29 zł | 14. Saporita *nowość | 40 zł |
| sos pomidorowy, ser mozzarella, oregano | | mozzarella, salami, czosnek, szpinak, Grana Padano | |
| 2. Marinara | 24 zł | 15. Quattro stagioni | 37 zł |
| sos pomidorowy, czosnek, oregano | | sos pomidorowy, mozzarella, karczochy, pieczarki, szynka, oliwki kalamata | |
| 3. Bella Italia | 36 zł | 16. Frutti di Mare | 45 zł |
| sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, oliwa czosnkowa | | sos pomidorowy, mozzarella, owoce morza, piri-piri, czosnek | |
| 4. Funghi | 32 zł | 17. Capriciosa | 40 zł |
| sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki | | sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, pieczona papryka, oliwki | |
| 5. Diavola | 36 zł | 18. Dolo | 38 zł |
| sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami | | sos pomidorowy, mozzarella, boczek, cebula, jajko, zielony pieprz | |
| 6. Solo prosciutto | 34 zł | 19. Valentina | 36 zł |
| sos pomidorowy, mozzarella, szynka | | sos pomidorowy, mozzarella, boczek, pieczarki, cebula | |
| 7. Vegetariana | 33 zł | 20. Spinaci | 34 zł |
| sos pomidorowy, mozzarella, grillowane warzywa (papryka, cukinia, bakłażan) | | sos pomidorowy, mozzarella, szpinak, czosnek, ricotta | |
| 8. Amore | 37 zł | 21. Tonno *nowość | 39 zł |
| sos pomidorowy, mozzarella, salami, suszone pomidory, kapary | | mozzarella, tuńczyk, suszone pomidory, czerwona cebula, świeża bazylia | |
| 9. Hawaii | 36 zł | 22. Al Pollo | 38 zł |
| sos pomidorowy, mozzarella, szynka, ananas | | sos pomidorowy, mozzarella, kurczak, pieczona papryka, pieczarki, czerwona cebula | |
| 10. Dolce | 30 zł | 23. San Francesco | 49 zł |
| Ciasto, nutella, owoce, cukier puder | | PREMIUM Krewetki średnie, Mozzarella di Bufala D.O.P., pancetta, pomidorki cherry, natka pietruszki i czosnek | |
| 11. Rucola | 42 zł | 24. Bolognese | 36 zł |
| sos pomidorowy, mozzarella, szynka, parmeńska, rukola, melon, płatki parmezanu | | sos pomidorowy, mozzarella, mielona wołowina, pieczarki, cebula | |
| 12. Bianca | 39 zł | 25. Parma | 40 zł |
| mozzarella, brie, gorgonzola, parmezan | | sos pomidorowy, mozzarella, szynka, parmeńska, rukola, starty parmezan | |
| 13. Siciliana | 36 zł | | |
| sos pomidorowy, mozzarella, anchois, kapary, czosnek, czarne oliwki | | | |

26. Milano 40 zł

PREMIUM biała mozzarella, salami łagodne, pieczarki, majonez truflowy

27. Pere e peperoncino 33 zł

sos pomidorowy, mozzarella, gruszka, gorgonzola, chilli

28. Roma 42 zł

sos pomidorowy, mozzarella, szynka, boczek, salami, kabanos, cebula

29. Vulcano 39 zł

sos pomidorowy, mozzarella, salami, papryczki peperoni, czosnek

30. Verdura 35 zł

sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, pieczona papryka, kukurydza, papryczki pepperoni, oliwa czosnkowa

31. Ortolana 35 zł

sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, karczochy, czosnek, pietruszka, parmezan

32. Prosciuto e gamberetti 49 zł

sos pomidorowy, mozzarella, szynka, krewetki średnie

33. Con spinaci 44 zł

sos śmietanowy, łosoś, szpinak, ser feta

34. Don Padre 42 zł

sos pomidorowy, mozzarella, szynka, salami, jalapenos, cebula

35. San Antonio 42 zł

sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, salami, Grana Padano, rukola

36. Pizza di Bologna 49 zł

mozzarella fior di latte, ser straciattela, włoska mortadella di Bologna, krem balsamico

37. Burratina *nowość 49 zł

sos pomidorowy, Burrata DOP, pieczone pomidorki, pesto bazyliowe, oliwa, świeża bazylia

38. Feta 35 zł

sos pomidorowy, mozzarella, ser feta, świeże pomidory, bazylia

39. Aglio *nowość 47 zł

mozzarella, czosnek, salami ventricina, peperoncino, pietruszka, oliwa

40. Verde 38 zł

sos pomidorowy, mozzarella, szpinak, brokuły, cukinia, ser bree, oregano

41. Napoli *nowość 49 zł

mozzarella fior di latte, biała mozzarella, śmietana, salami piccante, cukinia, salsa truflowa

42. Montagna 36 zł

sos pomidorowy, mozzarella, kiełbasa sucha krakowska, oscypek, czosnek, czerwona cebula

43. Calabria *nowość 49 zł

sos pomidorowy, mozzarella, pecorino Romano, peperoncino, Nduja, Ventricina, czerwona cebula, oliwa

44. Ferrari 42 zł

sos, mozzarella, grillowany bekon, 2 jaja sadzone, pomidor, szczypiorek, pieprz

45. Porri 45 zł

sos śmietanowy, mozzarella, pomidorki koktajlowe, por, świeży łosoś, kapary

46. Calzone *nowość 37 zł

mozzarella, boczek, czerwona cebula, pieczarki, świeża bazylia

47. Calzone piccante 39 zł

mozzarella, salami, szpinak, cebula, parmezan

48. Gamberi 50 zł

mozzarella, biała mozzarella, krewetki średnie 31/40, czosnek, chilli, zielona pietruszka

49. Peperoni Piccanti 45 zł

sos pomidorowy, mozzarella, boczek, salami picante, pieczarki, pasta peperoni, tabasco, oregano

Rozmiar pizzy około 36 cm

Dodatki można wymieniać tylko w swojej grupie cenowej
owoce, warzywa 4 zł
rukola 5 zł
mozzarella, sery, wędliny, mięso 6 zł
salami 7 zł
szynka parmeńska, speck, grzyby leśne 12 zł
świeży łosoś, owoce morza 14 zł
sos pomidorowy lub czosnkowy do pizzy 50ml - 4 zł
oliwa z oliwek, czosnkowa i pikantna na miejscu bezpłatnie /
na wynos -25ml - 4 zł



Wykaz alergenów u obsługi restauracji

DOLCI DELLA CASA

DESSERTY DOMOWE

Tiramisu

22 zł

Włoskie biszkopty nasączone espresso z likierem Amaretto, uzupełnione kremem z mascarpone, posypane kakao

Malinowa beza

22 zł

Beza z kremem na bazie mascarpone z musem malinowym

Lodowa beza

22 zł

Beza przekładana kremem lodowym, bita śmietana, gałka lodów, owoce

Croissant

19 zł

Maślany Croissant nadziewany kremem pistacjowym

Sernik

***nowość**

28 zł

Aksamitny sernik z mascarpone z białą czekoladą, z sosem jeżynowym, jeżynami i sezamową chrupką

Panna Cotta fresca di

17 zł

limone ***nowość**

Pudding z prawdziwą wanilią i orzeźwiającym sosem cytrynowym z nutą mięty

Suflet czekoladowy

22 zł

Suflet mocno czekoladowy z ciemną czekoladą z bitą śmietaną i sorbetem malinowym

CarmeLove

24 zł

Puchar z 3 gałkami lodów z brzoskwiniami, sosem toffi, bitą śmietaną i orzechami

Delizia

24 zł

Puchar z 3 gałkami lodów z jeżynami, bezą, sosem jeżynowym i bitą śmietaną i wiórkami z białej czekolady



Kawy

Espresso	7 zł
Espresso doppio (podwójne espresso)	9 zł
Espresso Macchiato (z mleczną pianką)	8 zł
Espresso con panna (z bitą śmietaną)	9 zł
Espresso affogato (z porcją lodów waniliowych)	9 zł
Americano (espresso dopełnione wodą)	10 zł
Cappuccino (espresso ze spienionym mlekiem)	12 zł
Cappuccino aroma (wanilia, czekolada, kokos, karmel)	15 zł
Flat white (podwójne espresso z mleczną pianką)	15 zł
Caffe Latte	14 zł
Mokka (espresso, mleko, czekolada, bita śmietana, kakao) *nowość	15 zł
Gorąca czekolada	16 zł
Gorąca czekolada z bitą śmietaną	20 zł

B E V E R E N A P O J E

Soki cappy 250ml 10 zł

Różne smaki

Soki 1 litr 25 zł

Różne smaki, karafka

Włoskie napoje bezalkoholowe 275 ml

Chinotto



12 zł

Napój wytwarzany z naturalnego ekstraktu z gorzkich pomarańczy

Arancia Rossa Bio 13 zł

Orzeźwiający napój z sycylijską, czerwoną pomarańczą

Aranciata Bio 13 zł

Orzeźwiający napój z sycylijską pomarańczą

Limonata Bio 13 zł

Lemoniada z naturalnym sokiem z sycylijskich cytryn

Soki świeżo wyciskane

330 ml 14 zł

Pomarańczowy lub grejpfrutowy (lub mix)

200 ml 11 zł

Pomarańczowy lub grejpfrutowy (lub mix)

330 ml 13 zł

Jabłko

Jabłko + marchew

Jabłko + burak

Marchew

330 ml 14 zł

Marchew + pomarańcza

Jabłko + pomarańcza

Jabłko + cytryna + mięta

Jabłko + burak + pomarańcza

Marchew + seler

Jabłko + seler naciowy + cytryna

Lemoniada cytrusowa

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley Tonic, Tonic Mojito

Fuzetea (cytrynowa, brzoskwiniowa)

Kropla Beskidu (gazowana, niegazowana)

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Fuzetea

Coca-Cola

Woda niegazowana z cytryną i miętą – dzbanek

San Pellegrino – włoska woda gazowana w butelce

Red Bull

330 ml 16,00 zł

250 ml 10,00 zł

250 ml 10,00 zł

330 ml 8,00 zł

500 ml 15,00 zł

850 ml 19,00 zł

1 litr 14,00 zł

750 ml 15,00 zł

250 ml 15,00 zł

HERBATY

herbaty zimowe Richmont

330 ml 19 zł

- ***Honey Raspberry pear** - Malinowa z miodem i pomarańczą z goździkami
- ***Lemon Ginger Paradise** - Imbirowa z miodem, cytryną i imbirem
- ***Orange Spicy Cinnamon** - Cynamonowa z miodem, pomarańczą i laską cynamonu
- ***Hot Rosemary Orange** - Herbata o smaku pomarańczy z nutą rozmarynu

330 ml 26 zł

- ***Black Chilli Chocolate Rum** - Czekoladowa z chilli i rumem Bacardi
- ***Ceylon Gold Whisky** - Rozgrzewająca czarna herbata z cytryną i whisky
- ***Mexican Dream Mulled Wine** - Korzenna z miodem i czerwonym winem



Herbata Richmont

14 zł

(wysokogatunkowa, bez konserwantów, serwowana w dzbanuszkach 500ml)

- Ceylon** - czarna herbata cejlońska dojrzewająca w rejonie Kandy
- Earl Grey** - mieszanka czarnych herbat podkreślona cytrynowym aromatem bergamotki
- Black Chili Chocolate** - połączenie doskonałych czarnych herbat z akcentem czekolady i chili
- Gunpowder Green** - chińska zielona herbata o wytrawnym smaku i ziołowym aromacie.
- Green Jasmine** - wyszukana kompozycja zielonej chińskiej herbaty i płatków jaśminu
- Green Mint** - orzeźwiająca mięta pieprzowa z dodatkiem doskonałej zielonej herbaty
- Green Cherry** - kompozycja wiśniowego smaku z herbatami zielonymi i białą herbatą Mao Feng
- Raspberry Pear** - Soczyste maliny, jabłka, śliwki i papaja i delikatna nuta gruszki.
- Mexican Dream** - kompozycja owoców, hibiskusa, płatków dzikiej róży i korzennych przypraw
- Forest Fruits** - aromatyczna kompozycja owoców leśnych z hibiskusem
- Peach Lemon Star** - mieszanka owocowa kryjąca słodycz brzoskwini pod cytrusowym bukietem
- Spicy Cinnamon** - korzenna kompozycja na bazie gruszki i Rooibos z silnym akcentem cynamonowym
- Melon Mint** - orzeźwiająca mieszanka soczystego melona z ożywczą miętą pieprzową
- Rooibos sunrise** - miodowa słodycz czerwonoekrzewu afrykańskiego przełamana soczystym ananasem
- Yerba Mate Lemon** - orzeźwiające zestawienie ostrokrzewu paragwajskiego z trawą cytrynową
- Dream Melissa** - kompozycja łącząca cytrynowy akcent melisy z aromatem cynamonu
- Ginger Paradise** - oryginalna mieszanka na bazie imbiru i aromatycznych przypraw orientalnych
- Rosemary orange** - Herbatka owocowo-ziołowa z rozmarynem, pomarańczą, białym i czerwonym hibiskusem
- Apple Mint *nowość** - połączenie jabłka, mięty i hibiskusa

PIWA / MOCNE ALKOHOLE

BIRRA / ALCOLI FORTI

Piwo Lane

Żywiec jasne pełne 500 ml	16,00 zł
Żywiec jasne pełne 330 ml	13,00 zł

Żywiec Białe (pszeniczne) 500 ml	16,00 zł
Żywiec Białe (pszeniczne) 330ml	13,00 zł

Birra Moretti jasny lager 500 ml	20,00 zł
Birra Moretti jasny lager 330 ml	15,00 zł



Piwo Butelkowe

Ichnusa (jasne, typu lager z Sardynii) 330ml	15,00 zł
Messina (sycylijski lager z solą morską) 330 ml	15,00 zł
Peroni Rosso 330 ml	15,00 zł
Kozel jasny/ciemny 500 ml	16,00 zł
Pilsner Urquell 500 ml	16,00 zł
Namysłów 500ml	15,00 zł
Żywiec IPA 500 ml	16,00 zł
Somersby 400 ml -zapytaj o smaki	15,00 zł
Cydr lubelski 400 ml	14,00 zł
Desperados *Oryginal, *Red, *Nocturno 400ml	16,00 zł



Lech Free (bezalkoholowy) 330 ml	14,00 zł
Żywiec ZERO (bezalkoholowe) 500ml	16,00 zł
Peroni Zero (bezalkoholowe) 330ml	15,00 zł
Birra Moretti Zero 330 ml	15,00 zł

Mocne alkohole

50ml / 0,5l

Wódka

Wyborowa	7 zł / 70 zł
Finlandia	8 zł / 80 zł
Absolut	8 zł / 80 zł
Stumbras	8 zł / 80 zł
Lubelska cytrynowka, wiśniówka	8 zł / 80 zł
Grappa	12 zł

Wino grzane 200ml 18 zł

Piwo grzane 500ml 18 zł

40 ml / 0,7l

Grant's	12 zł / 160 zł
Johnny Walker Red Label	14 zł / 180 zł
Jack Daniel's	18 zł / 250 zł
Jack Daniel's honey	18 zł / 250 zł
Jim Beam	15 zł / 230 zł
Ballantine's	14 zł / 200 zł
Rum Papito	14 zł
Campari	14 zł
Amaretto Premium	12 zł
Jagermeister likier 35%	15 zł
Sambuca extra	13 zł
Limoncello likier	13 zł





VINI WINA

100 ml / karafka 500ml

Wino stołowe białe Chardonnay, Włochy
Wino stołowe czerwone Merlot Veneto, Włochy

8 zł / 40 zł
8 zł / 40 zł

WINA BIAŁE

100ml / butelka 750ml

Moscato bianco, słodkie

100ml - 12 zł, 0,5l - 39 zł, 1l - 78 zł

Włoskie, słodkie, białe wino z nalewaka, musujące wyprodukowane z winogron szczepu Muscat. To trunek o słomkowo-żółtej barwie ze złotymi odcieniami. W przyjemnym, słodkim smaku wyczuwalne są owocowe akcenty.

Delle Venezie, Pinot Grigio DOP białe, wytrawne

12 zł / 89 zł

Zapach pełen świeżych kwiatów, akacji i owoców tropikalnych.

Arrocero Blanco Semi Dulce

7,50zł / 55 zł

Białe, półsłodkie. Hiszpania

Półsłodkie wino o egzotycznych i kwiatowych nutach.

Tinello San Marzio Bianco

7,50 zł/ 55 zł

Białe, wytrawne, Włochy

To trunek o słomkowo-żółtej barwie. W świeżym i owocowym bukiecie wyczuć możemy akcenty winogronowe.

Carabo Viura Blanco D.O.C

12 zł / 89 zł

Białe, półwytrawne, Hiszpania

Aromat kopru włoskiego, tropikalnych owoców i moreli.

W ustach słodkie, przyjazne wejście tłuszczu i kwasowości, na końcu wielka złożoność i harmonia między kontrastami. Idealne do przystawek i lekkich dań.

Neleman Macabeo Chardonnay D.O.C. Organic

12 zł / 89 zł

Białe, wytrawne, Hiszpania

To organiczne białe wino jest przyjemne i świeże z tropikalnymi nutami melona, gruszki, liczi i ananasa.

Villa Mottura Fiano Salento IGT

12 zł / 89 zł

Villa Mottura Fiano to włoskie białe wino z apelacji Salento, wytwarzane wyłącznie z endemicznego szczepu Fiano. Smak przyjemny, miękki, otulający i soczysty



VINI WINA



WINA BIAŁE

100ml / butelka 750ml

Paradies Riesling Feinherb Nahe

12 zł / 89 zł

Białe, półwytrawne, Niemcy

Wino ma słomkowo-złotą barwę z lekko zielonkawymi refleksami.

Elegancki aromat ujawnia nuty brzoskwini, jabłka, cytryny i białych kwiatów.

Porta Da Calcada Patusco Vinho Verde D.O.C.

10 zł / 70 zł

Białe, półwytrawne, Portugalia

Owocowy aromat z intensywnymi nutami cytrusowymi.

Idealne do owoców morza, sałatek, makaronów

Nau Mai Sauvignon Blanc

110 zł

Białe, wytrawne, Nowa Zelandia

To wino o bladożółtej, jasno- słomkowej barwie. Bukiet zdominowany jest przez aromat agrestu i owoców tropikalnych. Wino o świeżym, owocowym i orzeźwiającym smaku.

WINA CZERWONE

Tinello San Marzio Rosso

7,50 zł / 55 zł

Czerwone, wytrawne, Włochy

Delikatny i przyjemny zapach z nutą owoców leśnych.

La Squero Refosco IGP

12 zł / 89 zł

Czerwone, wytrawne, Włochy

Świeży i owocowy bukiet przypominający głównie wiśnię i jeżynę

Mottura Primitico Salento i Classici I.G.T.

12 zł / 89 zł

Czerwone, wytrawne, Włochy

W aromatach dominują suszone owoce (śliwki i morele) z miłym pieprzno cynamonowym akcentem. W ustach niezwykle miękkie z miłym i przyjemnym finiszem.

Bistrot Chic

12 zł / 89 zł

Czerwone, wytrawne, Francja

Mocny i złożony nos z nutami dojrzałych, owoców (jeżyna, czarna porzeczka) z prażonymi aromatami mokki i wanilii.

WINA CZERWONE

Merlot Veneto

100ml - 12 zł, 0,5l - 39 zł, 1l - 78 zł

Czerwone, półwytrawne włoskie wino z nalewaka

Barbera Emilia Decanta Ceci *NOWOŚĆ

89 zł

Czerwone, wytrawne, włoskie wino.

Ciepły i umiarkowanie miękki. Dojrzały czerwony owoc potwierdza jego smak, zdecydowana świeżość i wyraźna, ale nie nachalna konsystencja taninowa, tworzą elegancką równowagę. Lekko pikantny i roślinny finisz jest długi i trwały.

Rewolucyjny design butelki przechyla się o 68,2 stopnia i staje się karafką, która doskonale dotlenia wino.

Bagnasco Bonarda Vigna Casapaglia

69 zł

Czerwone, wytrawne, Włoskie wino.

Leżakowało w dębowych beczkach. Aromat owoców leśnych, wiśni i jeżyn z nutą migdałów.

Chianti Classico D.O.C. TERRITORI VOCATI

110 zł

Czerwone, wytrawne, Włochy

Dolce Novella

14 zł / 90zł

Czerwone, półsłodkie, Włoskie

Niezwykłe wino deserowe, jedyne w swoim rodzaju. Wino gronowe, aromatyzowane naturalnym sokiem z truskawek. Niesamowicie mocne aromaty poziomek i truskawek przeplatają się z nutą ciemnych owoców. W ustach wyczuwalna słodycz i leśne owoce.

Bagnasco Sangua di Giuda

75 zł

Czerwone, półsłodkie, Włoskie wino. Powstało z mieszanki szczepów winogron Barbera, Croatina, Uva Rara i Ughetta. Ciemno czerwona barwa skrywa za sobą aromaty czerwonych owoców z nutą wiśni. W ustach pełne, owocowe i dobrze zbalansowane z wyczuwalną słodyczą. Doskonale z sałatkami owocowymi czy deserami

FRAGOLINNO ROSSO

55 zł

Czerwone słodkie wino z dodatkiem soku z truskawek. Idealne na do deserów.



VINI WINA

Prosecco

Mionetto Prosecco

200ml 20zł

Włoskie wytrawne wino, które uwodzi smakiem i zachwyca klarownością. Tworzone z niesamowitą pasją, zachwyca i uwodzi zmysły. W ostatnich latach zyskał duże uznanie najlepszych na świecie smakoszy i cieszy się dużą sławą i powodzeniem, również na polskich stołach.

Prosecco Menestrello D.O.C.

60 zł

Białe, musujące wino z regionu Friulli w północnych Włoszech. Posiada wyczuwalne cytrusowe aromaty

Prosecco AKELUM DOCG

95 zł

To szczególnie prestiżowe prosecco. Ma fascynujący delikatny kolor płatków róży. Kwiatowa, żywa i elegancka, dobrze wyważona miękkość. Niepowtarzalny owocowy bukiet z nutą malinową. Idealny aperitif na lato, świetnie komponuje się z lekkimi potrawami.

VINI ANALCOLICI WINA BEZALKOHOLOWE

Chardonnay

58 zł

Lekko wytrawne, wino bezalkoholowe na bazie starannie wyselekcjonowanych winogron szczepu Chardonnay. Zawartość alkoholu 0,0%

Merlot

58 zł

Półwytrawne wino musujące, uzyskane z kilku odmian winogron z regionu La Mancha (Hiszpania): Airén, Albariño, Macabeo (Viura). Na podniebieniu jest delikatne i lekko owocowe. Zawartość alkoholu 0,0%

Prosecco Night Orient

58 zł

Lekko wytrawne, wino bezalkoholowe na bazie starannie wyselekcjonowanych winogron szczepu Merlot. Zawartość alkoholu 0,0%





Pizzeria & Trattoria

Bella Italia 

DZIEKUJEMY
I
ZAPRASZAMY
PONOWNIE

DO ZOBACZENIA