

BA

BELLA ANNA

EL ITALIANO

Nuestra familia lleva más de 40 años dedicada, en cuerpo y alma, a la hostelería.

Desde que empezó esta aventura, hemos vivido diferentes épocas, que nos han hecho llegar hasta donde estamos hoy.

Tras 12 años abiertos, compartimos, en esta carta, **nuestra visión del recetario italiano.**

Deseo, de corazón, que disfrute de nuestra casa tanto como disfruto yo.

Buon Appetito!

Alejandro Ferramama

@BELLAANNA_ELITALIANO

INIZIAMO CON...

Platos pensados para compartir

TÁBOLA NOSTRA*	12⁹⁰	SETAS DE LA CASA	11⁹⁵
Tabla de los mejores embutidos y quesos italianos, según temporada SG		Setas de cardo empanadas, acompañadas con alioli casero. Más de 25 años haciéndolas	
FOCCACIA CASERA*	9⁵⁰	FOIE CAPRICHOSO	10⁹⁵
Masa casera, horneada en el momento, acompañada de pomodoro ciliegino, aceitunas negras y albahaca		Foie de Mousse de Pato, acompañado de Chutney de mango y salsa de arándanos SG	
CROQUETAS CASERAS*	12⁷⁵	MELANZANA PARMIGIANA*	9⁵⁰
Tabla de croquetas. Pregunte por la croqueta de hoy. Disponibilidad sujeta a producción SG		Berenjena al horno con pomodoro, parmigiano y mozzarella SG	
PIADINA BAMBINA	12⁵⁰	PANNE ALL'AGLIO*	9⁵⁰
Piadina a la plancha rellena de funghi trifolati y mozzarella		Nuestra versión del pan de ajo, sobre base de pinsa, con mozzarella y ajo nacional	
POLPO GALIZIANO*	23⁹⁰	PROVOLONE*	12⁹⁰
Nuestras raíces son gallegas, e Italia es el mayor consumidor extranjero de pulpo gallego. Se sirve hervido con cachelos o a la plancha SG		Queso provolone al horno con pomodoro, o a la parrilla con AOVE. Se sirve con una ración de pan de pizza SG	

INSALATA

BURRATA DI PUGLIA	16⁵⁰	CAPRESE	11⁵⁰
Con carpaccio de pomodoro, sal de trufa, sal volcánica y nuestra salssissima de albahaca SG		Mozzarella de búfala, albahaca, pomodoro y AOVE SG	
CÉSAR*	11⁵⁰	CAPRA	11⁵⁰
Pollo milanesa , bacon crujiente, pan casero y nuestra salsa CAESAR SG		Queso de cabra, nueces, pomodoro ciliegino y salsa de puerro. SG	

CARPACCIOS

PESCATORE	13⁵⁰	BRESAOLA VATELLINA*	15⁵⁰
Merluza, salmón, alcaparras y huevo SG		Bresaola, pomodoro seco, parmigiano y pesto SG	
TRAMONTANO	15⁵⁰		
Lomo de vaca, rúcula y parmigiano SG			

BA

Los platos marcados con asterisco (*) han sido recientemente incluidos en nuestra carta.

Los platos marcados con SG pueden prepararse en su versión SIN GLUTEN. Consulte cualquier duda con nuestro personal.

DALLE MANI DEL NOSTRO PIZZAIOLO

TODAS NUESTRAS PIZZAS TIENEN SU VERSIÓN SIN GLUTEN

PIZZA AL FORNO

MARGHERITA** 9⁶⁰

Pomodoro, albahaca y stracciatella

PROSCIUTTO** 9⁹⁰

Pomodoro, stracciatella y prosciutto

CALZONE 12⁹⁰

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi y peppe rosso

BRASEADA* 12⁹⁰

Pomodoro, mozzarella, pollo braseado y salsa bbq

D' LA MAMMA** 12⁹⁰

Pomodoro, stracciatella, prosciutto, plátano y piña (sí, piña)

RUBIETA* 12⁹⁰

Pomodoro, mozzarella, salami, peppe rosso y pepperoncino

ROMANA* 12⁹⁰

Pomodoro, anchoas y aceitunas negras

GIOCONDA 12⁹⁰

Pomodoro, mozzarella, parmigiano, gorgonzola, nueces y pasas al whisky.

GENOVESA** 12⁹⁰

Pomodoro, stracciatella, queso de cabra, aceitunas negras, pimientos asados y rúcula

QUATTRO STAGIONI** 11⁹⁰

Pomodoro, stracciatella e ingredientes de temporada

**Estas recetas han sido modificadas, sustituyendo la mozzarella tradicional por stracciatella, que es el corazón de la burrata. Un sabor nuevo que seguro le encantará.

PINSA*

Nuestra masa de pinsa se compone de harina de trigo, de arroz y de soja, ofreciendo un resultado muy crujiente y saludable.

TÁBOLA 14⁸⁰

Conjunto de embutidos Italianos de temporada, stracciatella y pomodoro ciliegino

HUERTA 14⁸⁰

Stracciatella, cebolla, ajo, pomodoro ciliegino y albahaca

MORTADELLA 13⁸⁰

Stracciatella y mortadella, con sal de trufa, sal volcánica, pomodoro ciliegino y AOVE

PIZZA BIANCA*

ANNA 9⁵⁰

Cebolla, aceitunas negras y AOVE

TRAMONTANA 14⁸⁰

Lomo de vaca, rúcula y parmigiano

BURRATINA 17⁵⁰

Burratina, rúcula, pomodoro ciliegino y tartufo

BA

Los platos marcados con asterisco (*) han sido recientemente incluidos en nuestra carta.
Los platos marcados con SG pueden prepararse en su versión SIN GLUTEN. Consulte cualquier duda con nuestro personal.

DEI MIGLIORI ARTIGIANI

PASTAS ARTESANAS

GRAN CARBONARA* 17⁵⁰

Spaghetti artesano, guanciale, huevo y queso pecorino

BOLOGNESA 11⁹⁹

Tagliatelle artesano con nuestra receta casera de bolognesa

EMMA 17⁷⁵

Spaghetti artesano, gambón, pomodoro, cayena y ajo **SG**

QUESTO DI PESTO 12⁵⁰

Tagliatelle artesano con pesto casero de albahaca y piñones

CARBONARA 15⁷⁵

Spaghetti artesano con la receta tradicional de huevo **SG**

ARRABIATA 12⁷⁵

Penne, aceite, ajo, guindilla y pomodoro **SG**

MANOLETA* 16⁷⁵

Tagliatelle, peperoncino y colas de langostino

LA TOGOSA* 12⁷⁵

Gnocchi casero a los cuatro quesos

OSCURIOSA 15⁷⁵

Tagliatelle artesano al nero di seppia con gulas all'aglio

LA CUCA* 17⁵⁰

Paja y Heno con Zamburiñas all'aglio

PASTAS RELLENAS

RAVIOLI DI PACCO 17⁷⁵

Ravioli relleno **de trufa** a la crema. Hechos por uno de los obradores más míticos de la capital

TORTELLINI IN BRODO* 14⁹⁰

Tortellini en caldo de gallina acompañado de parmigiano y pomodoro ciliegino

FAGOTTI FORMAGGIO E PERE 17⁵⁰

Saquitos de pasta rellenos de pera y ricotta con salsa de foie

TORTELLONE OLÉ* 16⁷⁵

Tortellone relleno de rabo de toro con salsa de temporada

BA

Los platos marcados con asterisco (*) han sido recientemente incluidos en nuestra carta.
Los platos marcados con SG pueden prepararse en su versión SIN GLUTEN. Consulte cualquier duda con nuestro personal.

NOSTRO FORNO E FERRO

LA CARNE

SCALOPPA 16⁸⁵

Escalope de ternera al estilo Milanesa o Napolitano

NOSTRA BURGER* 15⁸⁵

Hamburguesa de 180 gr con cebolla caramelizada, pomodoro ciliegino y nuestra mayonesa de pesto SG

OSSOBUCO GALLEGO* 18⁹⁰

Ossobuco de ternera gallega guisado al estilo de la Lombardia.

PICAÑA A LA PARRILLA 19⁹⁰

El nombre lo dice todo. Nuestra familia siempre ha trabajado las carnes y no podía faltar en nuestra carta SG

BISTECCA ALLA FIORENTINA* 49⁹⁰

La bistecca alla fiorentina consiste en un chuletón de vaca (1/2 Kilo) típico de la cocina italiana, muy tradicional en la región de la Toscana

Es un corte del lomo característico por su hueso en forma de T que divide el filete y el contrafilete SG

Para poder ofrecer la mejor calidad, este plato solo se servirá por encargo, debiendo notificarse al hacer la reserva

RISOTTO

DI DIEGO 14⁹⁵

con langostinos y boletus SG

OSCURIOSO 13⁹⁰

con chipiriones y tinta de calamar SG

DI PACCO 14⁹⁵

con champiñones y trufa SG

DI CASA* 16⁹⁰

con alcachofa y guanciale crujiente SG

FORNO

LASAGNA TRAMONTANA 13⁵⁰

Pasta artesana, pomodoro, carne picada de vacuno y verduras de nuestro huerto SG

LASAGNA DI MARE 14⁹⁰

Pasta artesana, bacalao fresco, langostinos y salsa Aurora

CANNELLONI BELLA ANNA 14⁵⁰

Pasta artesana rellena de nuestra bolognesa de vaca SG

CANNELLONI OLÉ* 14⁵⁰

Pasta artesana rellena de rabo de toro a la receta de la nonna

RIGATONI ANITTA* 14⁵⁰

Pasta artesana al horno con nuestra salsa de trufa y funghi SG

LA HUERTA*

VERDURE GRIGLIATE 16⁸⁵

Parrillada de verduras de temporada con AOVE y sal gorda SG

ALCACHOFA* 15⁸⁵

Flores de alcachofa a la plancha con sal gorda y balsámico de módena SG

DI STAGIONE* 17⁵⁰

Trabajamos con hortelanos y agricultores de toda España, por lo que nos gusta adaptar nuestros platos a cada estación SG
Pregunte por la receta de hoy

BA

Los platos marcados con asterisco (*) han sido recientemente incluidos en nuestra carta.
Los platos marcados con SG pueden prepararse en su versión SIN GLUTEN. Consulte cualquier duda con nuestro personal.

IL TRAGO

VINOS ITALIANOS

PONTE VECCHIO MOSCATO*	16⁵⁰
Blanco o Rosato	
LAMBRUSCO EMILIA	12⁹⁰
Tinto o Rosato	
LAMBRUSCO CENTENARIO	15⁹⁰
Rosato	
CHIANTI STRACCALI	17⁰⁰
Tinto	
DOLCE PIACERE*	12⁵⁰
Blanco Frizzante	

VINOS TINTOS

FAUSTINO*	18⁵⁰
Crianza, Rioja	
CAMPILLO	22⁰⁰
Crianza, Rioja	
VIVANCO**	19⁹⁵
Crianza, Rioja	
AZPILICUETA*	18⁹⁰
Crianza, Rioja	
VIÑA ARDANZA	25⁵⁰
Reserva, Rioja Alta	
MUGA	22⁵⁰
Crianza, Rioja	
MATARROMERA	27⁵⁰
Crianza, Ribera del Duero	
QUINTA DE TARSUS**	21⁵⁰
Crianza, Ribera del Duero	
PORTIA ROBLE*	18⁶⁰
Ribera del Duero	
BORDÓN*	17⁹⁵
Crianza, Rioja	

VINOS BLANCOS

MONASTERIO PALAZUELOS*	16⁹⁵
Rueda Verdejo	
FAUSTINO*	18⁵⁰
Chardonnay, DO Rioja	
MARTIN CODAX**	22⁰⁰
Godello, DO Bierzo	
MAR DE ONS**	22⁰⁰
Albariño	
MESSIAS	16⁹⁰
Vino Verde, Portugal	

TRAGOS

BIRRA LA BELLA	3⁰⁰
Copa de cerveza de 350 cl	
TERCIO DE CERVEZA	3⁵⁰
Tercio de cerveza a elegir.	
TINTO DE VERANO	3⁵⁰
Copa de 330cl. con vino de Rioja y refresco	
VERMUT TRADICIONAL	4⁵⁰
Copa de 330 cl, servida con hielo y naranja natural	
COPA DE VINO	3⁵⁰
Vinos marcados con asterisco (*). Aquellos marcados con doble asterisco (**) incrementan su precio 1€.	
COCA COLA	2⁹⁰
Refresco de 330cl. Normal, Zero y ZeroZero	
FANTA	2⁹⁰
Refresco de 330cl. Naranja y Limón	
REFRESCOS SIN GAS	3⁰⁰
Refresco de 330cl. Aquarius & Nestea	
BOTELLA AGUA VIVA	2⁵⁰
Botella de 1L de agua microfiltrada	
BOTELLA SOLÁN DE CABRAS	3⁵⁰
Botella de 1L de la Serranía de Cuenca	

BA

Si desea alguna bebida que no esté reflejada en esta carta, no dude en consultar a nuestro equipo. Disfrute de Il Trago.