

BA

BELLA ANNA
EL ITALIANO



RESERVE SU CENA DE NAVIDAD

Y DISFRUTE DE UN DÍA INOLVIDABLE



ESCANEE NUESTRO CÓDIGO QR Y DESCUBRA LOS MENÚS
QUE HEMOS PREPARADO PARA ESTA TEMPORADA

@BELLAANNA_ELITALIANO

Alejandro Ferramama



CONSULTA NUESTRA CARTA EN FORMATO DIGITAL ESCANEANDO ESTE CÓDIGO QR

En el caso de ALERGIA o INTOLERANCIA, consulte con nuestro personal los alérgenos de los platos que desea pedir.

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

Precio Pan y Aperitivo opcional 2.50€

LOS NUEVOS ANTOJOS DE BA



RACIÓN
COMPLETA

NUEVA BURGER BA

Pan brioche, carne de vaca, cebolla caramelizada, pomodoro ciliegino y nuestra mayo de pesto **SG**

7⁵⁰

PAR DE GILDAS

Una de anchoa y otra de boquerón, con patatas de churería **SG**

5⁹⁰

TACOS DE PORCHETTA (2 UDS)

Tacos de porchetta con mozzarella y orégano, cebolla encurtida y mayo de aguacate

6⁹⁰

ENSALADILLA BA

Ensaladilla casera especial Navidad

7⁹⁰

CAZUELA DE SETAS

Setas de temporada estofadas con parmentier de trufa

15⁹⁰

CLÁSICOS PARA COMPARTIR



MEDIA
RACIÓN



RACIÓN
COMPLETA

SETAS DE LA CASA

Setas empanadas, acompañadas con alioli casero. **Más de 25 años haciéndolas SG**

7⁹⁵

12⁹⁰

PROVOLONE O PROVOLETTA

Queso provolone al horno con pomodoro, o a la parrilla con AOVE, con pan de pinsa **SG**

-

12⁹⁰

MELANZANA PARMIGIANA

Berenjena al horno con pomodoro, parmigiano y mozzarella **SG**

6⁹⁰

10⁹⁰

PANNE ALL'AGLIO

Nuestra versión del pan de ajo, sobre base de pinsa, con mozzarella y ajo nacional **SG**

6⁹⁰

10⁹⁰

FOIE CAPRICCIOSO

Foie de Mousse de Pato, acompañado de Chutney de mango y salsa de arándanos **SG**

-

11⁹⁵

CROQUETAS CASERAS (8 UDS)

Nuestras croquetas. Pregunte por la croqueta de hoy. Disponibilidad sujeta a producción **SG**

8⁷⁵

14⁹⁰

PATATAS DE MIS AMIGOS

Patatas fritas caseras, con salsa cuatro quesos y bacon

5⁵⁰

9⁹⁰

MILANESAS DE POLLO EN TIRAS

Tiras de pollo empanadas acompañadas de nuestra salsa de pomodoro y albahaca

6⁵⁰

11⁹⁰

ZAMBURIÑAS

Zamburiñas típicas BA con nuestro "majao" casero

9⁹⁰

17⁹⁰

PULPO GALLEGO

Nuestras raíces son gallegas, e Italia es el mayor consumidor extranjero de pulpo gallego
Se sirve hervido con cachelos o a la plancha **SG**

-

23⁹⁰

BA



CONSULTA NUESTRA CARTA EN FORMATO DIGITAL ESCANEANDO ESTE CÓDIGO QR

En el caso de ALERGIA o INTOLERANCIA, consulte con nuestro personal los alérgenos de los platos que desea pedir.

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

Precio Pan y Aperitivo opcional 2.50€

ARROCES Y VERDURAS

ENSALADAS

BURRATA DI PUGLIA 16⁵⁰

Con carpaccio de pomodoro, sal de trufa, sal volcánica y rúcula **SG**

CÉSAR 13⁵⁰

Pollo milanesa , bacon crujiente, pan casero y nuestra salsa CAESAR **SG**

CAPRESE 11⁵⁰

Mozzarella de búfala, albahaca, pomodoro y AOVE **SG**

CAPRA 12⁵⁰

Queso de cabra, nueces, pomodoro ciliegino y salsa de puerro. **SG**

RISOTTO

DI DIEGO 15⁹⁵

con langostinos y boletus **SG**

IBÉRICO 15⁹⁰

con base de parmesano y solomillo ibérico **SG**

DI PACCO 16⁹⁵

con champiñones y trufa **SG**

CARBONARA 17²⁵

con guanciale, parmesano y huevo **SG**

MARINERO 18²⁵

nuestra versión de un buen arroz caldoso

CIERVO 18²⁵

fondo de boletus con tataki de ciervo

LA HUERTA

HUERTA AL FORNO 13⁸⁵

Cazuela de verduras de temporada al horno con AOVE **SG**

HUERTA AL FERRO 12⁵⁰

Parrillada de verduras de temporada con AOVE **SG**

CAZUELA DE SETAS 15⁹⁰

Setas de temporada estofadas y parmentier de trufa **SG**

BA



CONSULTA NUESTRA CARTA EN FORMATO DIGITAL ESCANEANDO ESTE CÓDIGO QR

En el caso de ALERGIA o INTOLERANCIA, consulte con nuestro personal los alérgenos de los platos que desea pedir.

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

Precio Pan y Aperitivo opcional 2.50€

NOSTRO FORNO E FERRO

LA CARNE

SCALOPPA 16⁸⁵

Escalope de ternera al estilo Milanese o Napolitano

MENÚ DI YAGO 25⁸⁵

Escalope de ternera al estilo Milanese o Napolitano, acompañado de spaghetti carbonara y patatas fritas caseras. (Recomendado para 2 personas)

RAFAELLO 25⁹⁰

Nuestra versión del cachopo. ¡Te encantará! (Recomendado para 2 personas)

CARPACCIO TRAMONTANO 16⁵⁰

Carpaccio de lomo de vaca con lascas de parmesano y rúcula.

OSSOBUCO GALLEGO 19⁹⁰

Ossobuco de ternera gallega guisado al estilo de la Lombardía **SG**

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**

VITELLO TONNATO 16⁵⁰

Ternera en carpaccio con emulsión de alcaparras y atún

GUANCIA DI MANZO 17⁹⁰

Carrillera de Ternera al estilo BA

FORNO

LASAGNA TRAMONTANA 14⁹⁰

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

LASAGNA DI HUERTA 14⁹⁰

Pasta artesana, verduras de temporada y mirepoix

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

CANNELLONI BOSQUE 16⁹⁰

Pasta artesana rellena de boletus y gorgonzola

RIGATONI ANITTA 14⁵⁰

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

RIGATONI NONNA 14⁵⁰

Pasta artesana gratinada al horno con chorizo y mozzarella **SG**

BA



CONSULTA NUESTRA CARTA EN FORMATO DIGITAL ESCANEANDO ESTE CÓDIGO QR

En el caso de ALERGIA o INTOLERANCIA, consulte con nuestro personal los alérgenos de los platos que desea pedir.

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

Precio Pan y Aperitivo opcional 2.50€

PIZZERÍA

TODAS NUESTRAS PIZZAS TIENEN SU VERSIÓN SIN GLUTEN

PIZZA AL FORNO

MARGHERITA Pomodoro, albahaca y mozzarella	9⁶⁰
PROSCIUTTO Pomodoro, mozzarella y prosciutto	9⁹⁰
CALZONE Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi y peppe rosso	12⁹⁰
BRASEADA Pomodoro, mozzarella, pollo braseado y salsa bbq	12⁹⁰
CABRALES Pomodoro, mozzarella, bacon, miel y tomillo	14⁹⁰
ROMANA Pomodoro Ciliegino , anchoas y aceitunas negras	15⁹⁰
GIOCONDA Pomodoro, mozzarella, parmigiano, gorgonzola, nueces y pasas al whisky.	12⁹⁰
GENOVESA Pomodoro, mozzarella, queso de cabra, aceitunas negras, pimientos asados y rúcula	12⁹⁰
QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella e ingredientes de temporada	12⁹⁰
QUATTRO FORMAGGI Pomodoro, mozzarella e ingredientes de temporada	13⁹⁰
PEPPERONI Pomodoro, mozzarella e pepperoni	14⁹⁰

PINSA

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

MENORQUINA Sobrasada, Queso brie y miel	16⁸⁰
HUERTA Crema de Burrata, cebolla, ajo, pomodoro ciliegino y albahaca	14⁸⁰
MORTADELLA & BURRATINA Mortadella & Burratina, con sal de trufa, sal volcánica, pomodoro ciliegino y AOVE	23⁵⁰
MANOLITA Prociutto, gorgonzola y nueces	15⁹⁰

PIZZA BIANCA

Base de pizza artesana, con los ingredientes señalados. Un nuevo sabor que le encantará

ANNA Cebolla, aceitunas negras y AOVE	9⁵⁰
TRAMONTANA Carpaccio de lomo de vaca, rúcula y parmigiano	16⁸⁰
BURRATINA Burratina, trufa, mozzarella y rúcula	17⁸⁰
SERRANA jamón ibérico, parmesano y rúcula	14⁸⁰
TONNATA Vitello Tonnato, parmesano y rúcula	17⁸⁰

BA



CONSULTA NUESTRA CARTA EN FORMATO DIGITAL ESCANEANDO ESTE CÓDIGO QR

En el caso de ALERGIA o INTOLERANCIA, consulte con nuestro personal los alérgenos de los platos que desea pedir.

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

Precio Pan y Aperitivo opcional 2.50€

NUESTRAS PASTAS

PRUEBA NUESTRAS PASTAS EN SU VERSIÓN SIN GLUTEN*

PASTAS ARTESANAS

GRAN CARBONARA	17⁵⁰	ARRABIATA	12⁷⁵
Spaghetti artesano, guanciale, huevo y queso pecorino		Penne, aceite, ajo, guindilla y pomodoro	
BOLOGNESA	11⁹⁹	LA ESCALFADA	19⁷⁵
Tagliatelle artesano con nuestra receta casera de bolognesa		Mafaldina con tartufo y huevo escalfado	
EMMA	17⁷⁵	LA TOGOSA	12⁷⁵
Spaghetti artesano, gambón, pomodoro, cayena y ajo		Gnocchi casero a los cuatro quesos	
QUESTO DI PESTO	12⁵⁰	OSCURIOSA	15⁷⁵
Tagliatelle artesano con pesto casero de albahaca y piñones		Tagliatelle artesano al nero di seppia con gulas all'aglio	
CARBONARA	15⁷⁵	CAVATAPPI AMERICANI	16⁵⁰
Spaghetti artesano con la receta tradicional de huevo		Nuestra versión del "mac&cheese" con milanesas de pollo	

PASTAS RELLENAS

RAVIOLI DI PACCO	17⁷⁵	FAGOTTI PERÉ	17⁵⁰
Ravioli relleno de trufa a la crema. Hechos por uno de los obradores más míticos de la capital		Saquitos de pasta rellenos de pera y ricotta con salsa de gorgonzola y nueces	
RAVIOLI FUMO	17⁹⁰	TORTELLONE OLÉ	16⁷⁵
Combine nuestro ravioli de burrata ahumada con cualquiera de las recetas señaladas en nuestras pastas		Tortellone relleno de rabo de toro con salsa de temporada	

*LAS PASTAS DISPONIBLES SIN GLUTEN SON: PENNE, SPAGHETTI Y RAVIOLI DE RICOTTA. ADAPTAMOS CADA RECETA A ESTOS TIPOS DE PASTA. FAGOTTI Y TORTELLONE NO INCLUIDOS.

BA



CONSULTA NUESTRA CARTA EN FORMATO DIGITAL ESCANEANDO ESTE CÓDIGO QR

En el caso de ALERGIA o INTOLERANCIA, consulte con nuestro personal los alérgenos de los platos que desea pedir.

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

Precio Pan y Aperitivo opcional 2.50€

NUESTRA BODEGA

D.L.C. = VINO DE LA CASA

PONTE VECCHIO MOSCATO	18⁵⁰
Blanco o Rosato	
LAMBRUSCO EMILIA	16⁹⁰
Tinto o Rosato	
LAMBRUSCO CENTENARIO	20⁹⁰
Rosato	
CHIANTI STRACCALI	20⁰⁰
Tinto	
FRIZZANTE D.L.C.	16⁵⁰
Blanco Frizzante	
RUEDA D.L.C.	18⁵⁰
Rueda Verdejo	
GODELLO D.L.C.	21⁵⁰
Godello	
ALBARIÑO D.L.C.	20⁹⁰
Albariño	
MAR DE ONS	24⁵⁰
Albariño	
RIOJA CRIANZA D.L.C.	19⁹⁰
Crianza, Rioja	
RIBERA ROBLE D.L.C.	21⁹⁰
Crianza, Rioja	
RIBERA CRIANZA D.L.C.	22⁹⁵
Crianza, Rioja	
RAMÓN BILBAO	22⁹⁰
Crianza, Rioja	
VIÑA ARDANZA	31⁵⁰
Reserva, Rioja Alta	
MUGA	29⁵⁰
Crianza, Rioja	
COSME PALACIOS	25⁵⁰
Rioja	
MATARROMERA	29⁵⁰
Crianza, Ribera del Duero	
FINCA RESALSO	19⁵⁰
Emilio Moro	
MALLEOLUS	39⁹⁰
Emilio Moro,	

TRAGOS

LA CAÑA DE ESPAÑA	2⁵⁰
Cerveza de grifo en vaso de caña	
LA BIRRA	3⁵⁰
Cerveza de grifo en copa	
EL DOBLE	3⁹⁰
Doble de cerveza en vaso de sidra	
TERCIO DE CERVEZA	3⁹⁰
Copa de cerveza de 350 cl	
TINTO DE VERANO	3⁹⁰
Copa de 330cl, con vino de Rioja y refresco	
VERMUT TRADICIONAL	4⁵⁰
Copa de 330 cl, servida con hielo y naranja natural	
COPA DE RIOJA D.L.C.	3⁵⁰
Rioja, Ribera, Verdejo o Godello. Vinos según temporada	
COPA DE RIBERA D.L.C.	3⁵⁰
Rioja, Ribera, Verdejo o Godello. Vinos según temporada	
COPA DE RUEDA D.L.C.	3⁵⁰
Rioja, Ribera, Verdejo o Godello. Vinos según temporada	
COPA DE GODELLO D.L.C.	3⁵⁰
Rioja, Ribera, Verdejo o Godello. Vinos según temporada	
COPA DE ALBARIÑO D.L.C.	3⁵⁰
Rioja, Ribera, Verdejo o Godello. Vinos según temporada	
REFRESCO CON GAS	2⁹⁰
Refresco de 330cl. Coca Cola Normal, Zero y ZeroZero; Fanta	
REFRESCOS SIN GAS & ZUMOS	3⁰⁰
Refresco de 330cl. Aquarius o Nestea. Zumos de Tomate, Piña o Naranja	
BOTELLA BEBA	2⁵⁰
Botella de 1L de agua microfiltrada	
BOTELLA SOLÁN DE CABRAS	3⁵⁰
Botella de 1L de la Serranía de Cuenca	
¿UNA COPITA?	7
Bebidas premium (+3€) y premium+ (+6€)	
ZUMO DE TOMATE PREPARADO	3⁵⁰
con nuestra receta BA	