

BA

BELLA ANNA
EL ITALIANO



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

Alejandro Ferramama

@ B E L L A A N N A _ E L I T A L I A N O



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



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

7⁹⁰

CAZUELA DE SETAS

Setas de temporada estofadas con parmentier de trufa

15⁹⁰

CLÁSICOS PARA COMPARTIR



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 forno 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



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

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

16⁵⁰

CÉSAR

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

13⁵⁰

CAPRESE

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

11⁵⁰

CAPRA

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

12⁵⁰

RISOTTO

DI DIEGO

con langostinos y boletus **SG**

15⁹⁵

IBÉRICO

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

15⁹⁰

DI PACCO

con champiñones y trufa **SG**

16⁹⁵

LA HUERTA

HUERTA AL FERRO

Verduras de temporada al FERRO con AOVE **SG**

13⁸⁵

CAZUELA DE SETAS

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

15⁹⁰



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

Escalope de ternera al estilo Milanesa o Napolitano

16⁸⁵

MENÚ DI YAGO

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

25⁸⁵

RAFAELLO

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

25⁹⁰

CARPACCIO TRAMONTANO

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

16⁵⁰

PICAÑA A LA PARRILLA

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

19⁹⁰

FORNO

LASAGNA TRAMONTANA

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

14⁹⁰

LASAGNA DI HUERTA

Pasta artesana, verduras de temporada y mirepoix

14⁹⁰

CANNELLONI BELLA ANNA

Pasta artesana rellena de nuestra bolognesa de vaca **SG**

14⁵⁰

CANNELLONI OLÉ

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

14⁵⁰

CANNELLONI BOSQUE

Pasta artesana rellena de boletus y gorgonzola

16⁹⁰

RIGATONI ANITTA

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

14⁵⁰

RIGATONI NONNA

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

14⁵⁰



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	9 ⁶⁰
PROSCIUTTO Pomodoro, mozzarella y prosciutto	9 ⁹⁰
CALZONE Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi y peppe rosso	12 ⁹⁰
BRASEADA Pomodoro, mozzarella, pollo braseado y salsa bbq	12 ⁹⁰
CABRALES Pomodoro, mozzarella, bacon, miel y tomillo	14 ⁹⁰
ROMANA Pomodoro Ciliegino, anchoas y aceitunas negras	15 ⁹⁰
GIOCONDA Pomodoro, mozzarella, parmigiano, gorgonzola, nueces y pasas al whisky	12 ⁹⁰
GENOVESA Pomodoro, mozzarella, queso de cabra, aceitunas negras, pimientos asados y rúcula	12 ⁹⁰
QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella e ingredientes de temporada	12 ⁹⁰
QUATTRO FORMAGGI Pomodoro, mozzarella e ingredientes de temporada	13 ⁹⁰
PEPPERONI Pomodoro, mozzarella e pepperoni	14 ⁹⁰

PINSA

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

MENORQUINA Sobrasada, Queso brie y miel	16 ⁸⁰
HUERTA Crema de Burrata, cebolla, ajo, pomodoro ciliegino y albahaca	14 ⁸⁰
MORTADELLA & BURRATINA Mortadella & Burratina, con sal de trufa, sal volcánica, pomodoro ciliegino y AOVE	23 ⁵⁰
MANOLITA Prociutto, gorgonzola y nueces	15 ⁹⁰

PIZZA BIANCA

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

ANNA Cebolla, aceitunas negras y AOVE	9 ⁵⁰
TRAMONTANA Carpaccio de lomo de vaca, rúcula y parmigiano	16 ⁸⁰
BURRATINA Burratina, trufa, mozzarella y rúcula	17 ⁸⁰
SERRANA jamón ibérico, parmesano y rúcula	14 ⁸⁰
TONNATA Vitello Tonnato, parmesano y rúcula	17 ⁸⁰



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€

PASTAS

NOS CENTRAMOS EN OFRECER
LAS MEJORES PASTAS Y SALSAS.
REVISE NUESTRA "CUCINA STAGIONALE"
PARA RECETAS FUGACES.

PRUEBA NUESTRAS PASTAS
EN SU VERSIÓN SIN GLUTEN*

PASTAS ARTESANAS

GRAN CARBONARA

Spaghetti artesano, guanciale, huevo y queso pecorino

17⁵⁰

ARRABIATA

Penne, aceite, ajo, guindilla y pomodoro

12⁷⁵

BOLOGNESA

Tagliatelle artesano con nuestra receta casera de bolognesa

11⁹⁹

LA TOGOSA

Gnocchi casero a los cuatro quesos

12⁷⁵

EMMA

Spaghetti artesano, gambón, pomodoro, cayena y ajo

17⁷⁵

QUESTO DI PESTO

Tagliatelle artesano con pesto casero de albahaca y piñones

12⁵⁰

PASTAS RELLENAS

RAVIOLI DI PACCO

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

17⁷⁵

FAGOTTI PERÉ

Saqitos de pasta rellenos de pera y ricotta con salsa de gorgonzola y nueces

17⁵⁰

*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.



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€

VINOS Y BEBIDAS

NUESTRA BODEGA

D.L.C. = VINO DE LA CASA

PONTE VECCHIO MOSCATO Blanco o Rosato	18 ⁵⁰
LAMBRUSCO EMILIA Tinto o Rosato	16 ⁹⁰
LAMBRUSCO CENTENARIO Rosato	20 ⁹⁰
FRIZZANTE D.L.C. Blanco Frizzante	16 ⁵⁰
RUEDA D.L.C. Rueda Verdejo	18 ⁵⁰
GODELLO D.L.C. Godello	21 ⁵⁰
ALBARIÑO D.L.C. Albariño	20 ⁹⁰
MAR DE ONS Albariño	24 ⁵⁰
RIOJA CRIANZA D.L.C. Crianza, Rioja	19 ⁹⁰
RIBERA ROBLE D.L.C. Crianza, Rioja	21 ⁹⁰
RIBERA CRIANZA D.L.C. Crianza, Rioja	22 ⁹⁵
RAMÓN BILBAO Crianza, Rioja	22 ⁹⁰
MUGA Crianza, Rioja	29 ⁵⁰
COSME PALACIOS Rioja	25 ⁵⁰
MATARROMERA Crianza, Ribera del Duero	29 ⁵⁰
FINCA RESALSO Emilio Moro	19 ⁵⁰
MALLEOLUS Emilio Moro,	39 ⁹⁰

TRAGOS

LA CAÑA DE ESPAÑA Cerveza de grifo en vaso de caña	2 ⁵⁰
LA BIRRA Cerveza de grifo en copa	3 ⁵⁰
EL DOBLE Doble de cerveza en vaso de sidra	3 ⁹⁰
TERCIO DE CERVEZA Copa de cerveza de 350 cl	3 ⁹⁰
TINTO DE VERANO Copa de 330cl, con vino de Rioja y refresco	3 ⁹⁰
VERMUT TRADICIONAL Copa de 330 cl, servida con hielo y naranja natural	4 ⁵⁰
COPA DE VINO D.L.C. Rioja, Ribera, Verdejo o Godello. Vinos según temporada	3 ⁵⁰
REFRESCO CON GAS Refresco de 330cl. Coca Cola Normal, Zero y ZeroZero; Fanta	2 ⁹⁰
REFRESCOS SIN GAS & ZUMOS Refresco de 330cl. Aquarius o Nestea. Zumos de Tomate, Piña o Naranja	3 ⁰⁰
BOTELLA BEBA Botella de 1L de agua microfiltrada	2 ⁵⁰
BOTELLA SOLÁN DE CABRAS Botella de 1L de la Serranía de Cuenca	3 ⁵⁰
¿UNA COPITA? Bebidas premium (+3€) y premium+ (+6€)	7
ZUMO DE TOMATE PREPARADO con nuestra receta BA	3 ⁵⁰



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€