

# 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 ..... 2.20€

## LOS NUEVOS ANTOJOS DE BA



### HAMBURGUESITA NOSTRA

Hamburguesita con cebolla caramelizada, pomodoro ciliegino y nuestra mayo de pesto **SG**

3<sup>50</sup>

-

### LOS ÑAKITOS

Espárragos rellenos de gambas con salsa Aurora

12<sup>90</sup>

5<sup>90</sup>

### HUERTINI MARINI

Salpicón de gambón, mejillones y pulpo con pimientos y cebollas de la huerta **SG**

13<sup>90</sup>

6<sup>90</sup>

## CLÁSICOS PARA COMPARTIR



### SETAS DE LA CASA

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

11<sup>95</sup>

6<sup>90</sup>

### PROVOLONE O PROVOLETTA

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

12<sup>90</sup>

-

### MELANZANA PARMIGIANA

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

9<sup>90</sup>

5<sup>90</sup>

### PANNE ALL'AGLIO

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

9<sup>90</sup>

6<sup>90</sup>

### FOIE CAPRICCIOSO

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

10<sup>95</sup>

-

### CROQUETAS CASERAS

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

12<sup>75</sup>

7<sup>90</sup>

### FOCACCIA CASERA

Masa casera, horneada en el momento, con pomodoro ciliegino asato, aceitunas negras, albahaca y parmesano

9<sup>90</sup>

-

### TÁVOLA NOSTRA

Tabla de los mejores embutidos y quesos italianos, según temporada **SG**

12<sup>90</sup>

8<sup>90</sup>

### PATATAS DE MIS AMIGOS

Patatas fritas caseras, con salsa cuatro quesos y bacon

7<sup>50</sup>

3<sup>90</sup>

### MILANESAS DE POLLO EN TIRAS

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

9<sup>50</sup>

-

### 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**

23<sup>90</sup>

-

# 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 ..... 2.20€

## INSALATA

---

### BURRATA DI PUGLIA

16<sup>50</sup>

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

### CÉSAR

11<sup>50</sup>

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

### CAPRESE

11<sup>50</sup>

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

### CAPRA

11<sup>50</sup>

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

## CARPACCIO

---

### NASELLO SALMONATO

18<sup>50</sup>

Merluza, Salmón, alcaparras y mimosa de huevo **SG**

### TRAMONTANO

15<sup>50</sup>

Lomo de vaca, rúcula y parmigiano **SG**

### CORAZÓN DE BRESAOLA

12<sup>50</sup>

Bresaola, burrata, ciliegino, rúcula y aceituna negra **SG**

### VITELLO TONNATO

16<sup>95</sup>

Ternera con emulsión de alcaparras y atún **SG**

## RISOTTO

---

### DI DIEGO

15<sup>95</sup>

con langostinos y boletus **SG**

### IBÉRICO

15<sup>90</sup>

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

### DI PACCO

16<sup>95</sup>

con champiñones y trufa **SG**

### CARBONARA

17<sup>25</sup>

con guanciale, parmesano y huevo **SG**

### PORTOFINO

18<sup>25</sup>

Elige entre risotto de pulpo, zamburiñas o langostinos **SG**

## LA HUERTA

---

### HUERTA AL FORNO

13<sup>85</sup>

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

### HUERTA AL FERRO

12<sup>50</sup>

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

### CAZUELA DE SETAS

17<sup>50</sup>

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 ..... 2.20€

# PIZZERÍA

TODAS NUESTRAS PIZZAS TIENEN SU VERSIÓN SIN GLUTEN

## PIZZA AL FORNO

---

<b>MARGHERITA</b>	<b>9<sup>60</sup></b>
Pomodoro, albahaca y mozzarella	
<b>PROSCIUTTO</b>	<b>9<sup>90</sup></b>
Pomodoro, mozzarella y prosciutto	
<b>CALZONE</b>	<b>12<sup>90</sup></b>
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi y peppe rosso	
<b>BRASEADA</b>	<b>12<sup>90</sup></b>
Pomodoro, mozzarella, pollo braseado y salsa bbq	
<b>D´LA MAMMA</b>	<b>12<sup>90</sup></b>
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, plátano y piña (sí, piña)	
<b>RUBIETA</b>	<b>12<sup>90</sup></b>
Pomodoro, mozzarella, salami, peppe rosso y pepperoncino	
<b>ROMANA</b>	<b>12<sup>90</sup></b>
Pomodoro Ciliegino , anchoas y aceitunas negras	
<b>GIOCONDA</b>	<b>12<sup>90</sup></b>
Pomodoro, mozzarella, parmigiano, gorgonzola, nueces y pasas al whisky.	
<b>GENOVESA</b>	<b>12<sup>90</sup></b>
Pomodoro, mozzarella, queso de cabra, aceitunas negras, pimientos asados y rúcula	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	<b>12<sup>90</sup></b>
Pomodoro, mozzarella e ingredientes de temporada	

## PINSA

---

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

<b>TÁBOLA</b>	<b>15<sup>80</sup></b>
Conjunto de embutidos Italianos de temporada, crema de Burrata y pomodoro ciliegino	
<b>HUERTA</b>	<b>14<sup>80</sup></b>
Crema de Burrata, cebolla, ajo, pomodoro ciliegino y albahaca	
<b>MORTADELLA &amp; BURRATINA</b>	<b>23<sup>50</sup></b>
Mortadella & Burratina, con sal de trufa, sal volcánica, pomodoro ciliegino y AOVE	

## PIZZA BIANCA

---

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

<b>ANNA</b>	<b>9<sup>50</sup></b>
Cebolla, aceitunas negras y AOVE	
<b>TRAMONTANA</b>	<b>16<sup>80</sup></b>
Carpaccio de lomo de vaca, rúcula y parmigiano	
<b>BURRATINA</b>	<b>17<sup>80</sup></b>
Burratina, trufa, mozzarella y rúcula	

# 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 ..... 2.20€

# NUESTRAS PASTAS

PRUEBA NUESTRAS PASTAS EN SU VERSIÓN SIN GLUTEN\*

## PASTAS ARTESANAS

---

GRAN CARBONARA	17 <sup>50</sup>	ARRABIATA	12 <sup>75</sup>
Spaghetti artesano, guanciale, huevo y queso pecorino		Penne, aceite, ajo, guindilla y pomodoro	
BOLOGNESA	11 <sup>99</sup>	MANOLETA	16 <sup>75</sup>
Tagliatelle artesano con nuestra receta casera de bolognesa		Tagliatelle, peperoncino y colas de langostino	
EMMA	17 <sup>75</sup>	LA TOGOSA	12 <sup>75</sup>
Spaghetti artesano, gambón, pomodoro, cayena y ajo		Gnocchi casero a los cuatro quesos	
QUESTO DI PESTO	12 <sup>50</sup>	OSCURIOSA	15 <sup>75</sup>
Tagliatelle artesano con pesto casero de albahaca y piñones		Tagliatelle artesano al nero di seppia con gulas all'aglio	
CARBONARA	15 <sup>75</sup>	LA CUCA	17 <sup>50</sup>
Spaghetti artesano con la receta tradicional de huevo		Paja y Heno con Zamburiñas all'aglio	

## PASTAS RELLENAS

---

RAVIOLI DI PACCO	17 <sup>75</sup>	FAGOTTI PERÉ	17 <sup>50</sup>
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 AL GUSTO	16 <sup>90</sup>	TORTELLONE OLÉ	16 <sup>75</sup>
Combine nuestro ravioli de ricotta 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 ..... 2.20€

# NOSTRO FORNO E FERRO

## LA CARNE

---

### SCALOPPA 16<sup>85</sup>

Escalope de ternera al estilo Milanese o Napolitano

### MENÚ DI YAGO 25<sup>85</sup>

Escalope de ternera al estilo Milanese o Napolitano, acompañado de spaghetti carbonara y patatas fritas caseras.

### OSSOBUCO GALLEGO 18<sup>90</sup>

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

### PICAÑA A LA PARRILLA 19<sup>90</sup>

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

## FORNO

---

### LASAGNA TRAMONTANA 14<sup>90</sup>

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

### LASAGNA DI MARE 14<sup>90</sup>

Pasta artesana, bacalao fresco, langostinos y salsa Aurora

### LASAGNA DI HUERTA 14<sup>90</sup>

Pasta artesana, verduras de temporada y mirepoix

### CANNELLONI BELLA ANNA 14<sup>50</sup>

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

### CANNELLONI OLÉ 14<sup>50</sup>

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

### RIGATONI ANITTA 14<sup>50</sup>

Pasta artesana al forno con nuestra salsa de trufa y funghi **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 ..... 2.20€

## NUESTRA BODEGA

---

D.L.C. = VINO DE LA CASA

<b>PONTE VECCHIO MOSCATO</b>	<b>17<sup>50</sup></b>
Blanco o Rosato	
<b>LAMBRUSCO EMILIA</b>	<b>15<sup>90</sup></b>
Tinto o Rosato	
<b>LAMBRUSCO CENTENARIO</b>	<b>19<sup>90</sup></b>
Rosato	
<b>CHIANTI STRACCALI</b>	<b>19<sup>00</sup></b>
Tinto	
<b>FRIZZANTE D.L.C.</b>	<b>15<sup>50</sup></b>
Blanco Frizzante	
<b>RUEDA D.L.C.</b>	<b>18<sup>50</sup></b>
Rueda Verdejo	
<b>GODELLO D.L.C.</b>	<b>21<sup>50</sup></b>
Godello	
<b>ALBARIÑO D.L.C.</b>	<b>20<sup>90</sup></b>
Albariño	
<b>MAR DE ONS</b>	<b>23<sup>50</sup></b>
Albariño	
<b>RIOJA CRIANZA D.L.C.</b>	<b>19<sup>90</sup></b>
Crianza, Rioja	
<b>RIBERA ROBLE D.L.C.</b>	<b>21<sup>90</sup></b>
Crianza, Rioja	
<b>RIBERA CRIANZA D.L.C.</b>	<b>22<sup>95</sup></b>
Crianza, Rioja	
<b>RAMÓN BILBAO</b>	<b>22<sup>90</sup></b>
Crianza, Rioja	
<b>VIÑA ARDANZA</b>	<b>31<sup>50</sup></b>
Reserva, Rioja Alta	
<b>MUGA</b>	<b>29<sup>50</sup></b>
Crianza, Rioja	
<b>COSME PALACIOS</b>	<b>25<sup>50</sup></b>
Rioja	
<b>MATARROMERA</b>	<b>29<sup>50</sup></b>
Crianza, Ribera del Duero	
<b>FINCA RESALSO</b>	<b>19<sup>50</sup></b>
Emilio Moro	
<b>MALLEOLUS</b>	<b>39<sup>90</sup></b>
Emilio Moro,	

## TRAGOS

---

<b>LA BIRRA</b>	<b>3<sup>00</sup></b>
Cerveza de grifo en copa	
<b>EL DOBLE</b>	<b>3<sup>50</sup></b>
Doble de cerveza en vaso de sidra	
<b>TERCIO DE CERVEZA</b>	<b>3<sup>50</sup></b>
Copa de cerveza de 350 cl	
<b>TINTO DE VERANO</b>	<b>3<sup>50</sup></b>
Copa de 330cl, con vino de Rioja y refresco	
<b>VERMUT TRADICIONAL</b>	<b>3<sup>50</sup></b>
Copa de 330 cl, servida con hielo y naranja natural	
<b>COPA DE RIOJA D.L.C.</b>	<b>3<sup>00</sup></b>
Rioja, Ribera, Verdejo o Godello. Vinos según temporada	
<b>COPA DE RIBERA D.L.C.</b>	<b>3<sup>30</sup></b>
Rioja, Ribera, Verdejo o Godello. Vinos según temporada	
<b>COPA DE RUEDA D.L.C.</b>	<b>3<sup>00</sup></b>
Rioja, Ribera, Verdejo o Godello. Vinos según temporada	
<b>COPA DE GODELLO D.L.C.</b>	<b>3<sup>30</sup></b>
Rioja, Ribera, Verdejo o Godello. Vinos según temporada	
<b>COPA DE ALBARIÑO D.L.C.</b>	<b>3<sup>30</sup></b>
Rioja, Ribera, Verdejo o Godello. Vinos según temporada	
<b>REFRESCO CON GAS</b>	<b>2<sup>90</sup></b>
Refresco de 330cl. Coca Cola Normal, Zero y ZeroZero; Fanta	
<b>REFRESCOS SIN GAS &amp; ZUMOS</b>	<b>3<sup>00</sup></b>
Refresco de 330cl. Aquarius o Nestea. Zum de Tomate, Piña o Naranja	
<b>BOTELLA BEBA</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
Botella de 1L de agua microfiltrada	
<b>BOTELLA SOLÁN DE CABRAS</b>	<b>3<sup>50</sup></b>
Botella de 1L de la Serranía de Cuenca	
<b>¿UNA COPITA?</b>	<b>6<sup>50</sup></b>
Bebidas premium (+3€) y premium+ (+6€)	
<b>MOJITO BA</b>	<b>6<sup>50</sup></b>
con nuestra albahaca fresca	
<b>ZUMO DE TOMATE PREPARADO</b>	<b>3<sup>50</sup></b>
con nuestra receta BA	