

# 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

# CUCINA STAGIONALE

Recetas de temporada. Productos de alta calidad y preparación artesanal.  
Disponibilidad limitada a producción. Platos lanzados el día 23/11/2022

## DEI CAPOCUOCO

---

CHIPIRONES RELLENOS  
DE GAMBAS CON SALSA  
DE TINTA DE CALAMAR 16<sup>75</sup>

CAPELACCIO RELLENO DE  
VIEIRAS Y GAMBAS EN  
SALSA AMERICANA 16<sup>75</sup>

ZAMBURIÑA AL AGLIO 16<sup>50</sup>

## DEI PIZZAIOLO

---

PIZZA VEGETAL 12<sup>90</sup>  
La fusión entre el calabacín, berenjena, pimiento rojo y verde, tomate y mozzarella se traduce en un gran aporte de proteínas y vitaminas

PINSA VENTRESCA 16<sup>75</sup>  
Sorpréndete con el sabor de nuestra pinsa de ventresca. Tomate, mozzarella, ventresca, chipola y aceituna negras.

## DEI ARTIGIANI

---

PAPPARDELLE CON  
LANGOSTINO Y ZAMBURIÑAS 16<sup>75</sup>

LIGUINI AL VONGOLE 16<sup>75</sup>

GNOQUIS GORGONZOLA CON  
SALSA ALFEDO 15<sup>75</sup>

## IL DOLCE

---

CROSTATA DE RICOTA Y  
NARANJA 6<sup>90</sup>  
TARTA CRUJIENTE DE RICOTA  
CON CULIS DE NARANJA

BUCHE A LA CREMA GLACEE 6<sup>90</sup>  
ROLL DE CHOCOLATE CON CREMA Y  
CHOCOLATE FUNDIDO.

## IL TRAGO

---

VIVANCO 19<sup>95</sup>  
Tinto o Blanco, DO Rioja

DOLCE PIACERE 12<sup>50</sup>  
Blanco Frizzante

MATARROMERA 27<sup>50</sup>  
Crianza, Ribera del Duero

## 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.

## INIZIAMO CON...

Platos pensados para compartir

<b>TÁBOLA NOSTRA*</b>	<b>12<sup>90</sup></b>	<b>SETAS DE LA CASA</b>	<b>11<sup>95</sup></b>
Tabla de los mejores embutidos y quesos italianos, según temporada <b>SG</b>		Setas de cardo empanadas, acompañadas con alioli casero. <b>Más de 25 años</b> haciéndolas	
<b>FOCCACIA CASERA*</b>	<b>9<sup>50</sup></b>	<b>FOIE CAPRICHOSO</b>	<b>10<sup>95</sup></b>
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 <b>SG</b>	
<b>CROQUETAS CASERAS*</b>	<b>12<sup>75</sup></b>	<b>MELANZANA PARMIGIANA*</b>	<b>9<sup>50</sup></b>
Tabla de croquetas. Pregunte por la croqueta de hoy. Disponibilidad sujeta a producción <b>SG</b>		Berenjena al horno con pomodoro, parmigiano y mozzarella <b>SG</b>	
<b>PIADINA BAMBINA</b>	<b>12<sup>50</sup></b>	<b>PANNE ALL'AGLIO*</b>	<b>9<sup>50</sup></b>
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	
<b>POLPO GALIZIANO*</b>	<b>23<sup>90</sup></b>	<b>PROVOLONE*</b>	<b>12<sup>90</sup></b>
Nuestras raíces son gallegas, e Italia es el mayor consumidor extranjero de pulpo gallego. Se sirve hervido con cachelos o a la plancha <b>SG</b>		Queso provolone al horno con pomodoro, o a la parrilla con AOVE. Se sirve con una ración de <b>pan de pizza</b> <b>SG</b>	

## INSALATA

<b>BURRATA DI PUGLIA</b>	<b>16<sup>50</sup></b>	<b>CAPRESE</b>	<b>11<sup>50</sup></b>
Con carpaccio de pomodoro, sal de trufa, sal volcánica y nuestra salssissima de albahaca <b>SG</b>		Mozzarella de búfala, albahaca, pomodoro y AOVE <b>SG</b>	
<b>CÉSAR*</b>	<b>11<sup>50</sup></b>	<b>CAPRA</b>	<b>11<sup>50</sup></b>
Pollo milanesa , bacon crujiente, pan casero y nuestra salsa CAESAR <b>SG</b>		Queso de cabra, nueces, pomodoro ciliegino y salsa de puerro. <b>SG</b>	

## CARPACCIOS

<b>PESCATORE</b>	<b>13<sup>50</sup></b>	<b>BRESAOLA VATELLINA*</b>	<b>15<sup>50</sup></b>
Merluza, salmón, alcaparras y huevo <b>SG</b>		Bresaola, pomodoro seco, parmigiano y pesto <b>SG</b>	
<b>TRAMONTANO</b>	<b>15<sup>50</sup></b>		
Lomo de vaca, rúcula y parmigiano <b>SG</b>			

## 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\*\*** 9<sup>60</sup>

Pomodoro, albahaca y stracciatella

**PROSCIUTTO\*\*** 9<sup>90</sup>

Pomodoro, stracciatella y prosciutto

**CALZONE** 12<sup>90</sup>

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi y peppe rosso

**BRASEADA\*** 12<sup>90</sup>

Pomodoro, mozzarella, pollo braseado y salsa bbq

**D' LA MAMMA\*\*** 12<sup>90</sup>

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

**RUBIETA\*** 12<sup>90</sup>

Pomodoro, mozzarella, salami, peppe rosso y pepperoncino

**ROMANA\*** 12<sup>90</sup>

Pomodoro, anchoas y aceitunas negras

**GIOCONDA** 12<sup>90</sup>

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

**GENOVESA\*\*** 12<sup>90</sup>

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

**QUATTRO STAGIONI\*\*** 11<sup>90</sup>

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** 14<sup>80</sup>

Conjunto de embutidos Italianos de temporada, stracciatella y pomodoro ciliegino

**HUERTA** 14<sup>80</sup>

Stracciatella, cebolla, ajo, pomodoro ciliegino y albahaca

**MORTADELLA** 13<sup>80</sup>

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

## PIZZA BIANCA\*

---

**ANNA** 9<sup>50</sup>

Cebolla, aceitunas negras y AOVE

**TRAMONTANA** 14<sup>80</sup>

Lomo de vaca, rúcula y parmigiano

**BURRATINA** 17<sup>50</sup>

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

---

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

## PASTAS RELLENAS

---

<b>RAVIOLI DI PACCO</b>	<b>17<sup>75</sup></b>	<b>FAGOTTI FORMAGGIO E PERE</b>	<b>17<sup>50</sup></b>
Ravioli relleno <b>de trufa</b> 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 foie	
<b>TORTELLINI IN BRODO*</b>	<b>14<sup>90</sup></b>	<b>TORTELLONE OLÉ*</b>	<b>16<sup>75</sup></b>
Tortellini en caldo de gallina acompañado de parmigiano y pomodoro ciliegino		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 16<sup>85</sup>

Escalope de ternera al estilo Milanesa o Napolitano

NOSTRA BURGER\* 15<sup>85</sup>

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

OSSOBUCO GALLEGO\* 18<sup>90</sup>

Ossobuco de ternera gallega guisado al estilo de la Lombardia.

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

BISTECCA ALLA FIORENTINA\* 49<sup>90</sup>

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 14<sup>95</sup>

con langostinos y boletus SG

OSCURIOSO 13<sup>90</sup>

con chipiriones y tinta de calamar SG

DI PACCO 14<sup>95</sup>

con champiñones y trufa SG

DI CASA\* 16<sup>90</sup>

con alcachofa y guanciale crujiente SG

## FORNO

---

LASAGNA TRAMONTANA 13<sup>50</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

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

## LA HUERTA\*

---

VERDURE GRIGLIATE 16<sup>85</sup>

Parrillada de verduras de temporada con AOVE y sal gorda SG

ALCACHOFA\* 15<sup>85</sup>

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

DI STAGIONE\* 17<sup>50</sup>

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*	16 <sup>50</sup>
Blanco o Rosato	
LAMBRUSCO EMILIA	12 <sup>90</sup>
Tinto o Rosato	
LAMBRUSCO CENTENARIO	15 <sup>90</sup>
Rosato	
CHIANTI STRACCALI	17 <sup>00</sup>
Tinto	
DOLCE PIACERE*	12 <sup>50</sup>
Blanco Frizzante	

## VINOS TINTOS

---

FAUSTINO*	18 <sup>50</sup>
Crianza, Rioja	
CAMPILLO	22 <sup>00</sup>
Crianza, Rioja	
VIVANCO**	19 <sup>95</sup>
Crianza, Rioja	
AZPILICUETA*	18 <sup>90</sup>
Crianza, Rioja	
VIÑA ARDANZA	25 <sup>50</sup>
Reserva, Rioja Alta	
MUGA	22 <sup>50</sup>
Crianza, Rioja	
MATARROMERA	27 <sup>50</sup>
Crianza, Ribera del Duero	
QUINTA DE TARSUS**	21 <sup>50</sup>
Crianza, Ribera del Duero	
PORTIA ROBLE*	18 <sup>60</sup>
Ribera del Duero	
BORDÓN*	17 <sup>95</sup>
Crianza, Rioja	

## VINOS BLANCOS

---

MONASTERIO PALAZUELOS*	16 <sup>95</sup>
Rueda Verdejo	
FAUSTINO*	18 <sup>50</sup>
Chardonnay, DO Rioja	
MARTIN CODAX**	22 <sup>00</sup>
Godello, DO Bierzo	
MAR DEONS**	22 <sup>00</sup>
Albariño	
MESSIAS	16 <sup>90</sup>
Vino Verde, Portugal	

## TRAGOS

---

BIRRA LA BELLA	3 <sup>00</sup>
Copa de cerveza de 350 cl	
TERCIO DE CERVEZA	3 <sup>50</sup>
Tercio de cerveza a elegir.	
TINTO DE VERANO	3 <sup>50</sup>
Copa de 330cl. con vino de Rioja y refresco	
VERMUT TRADICIONAL	4 <sup>50</sup>
Copa de 330 cl, servida con hielo y naranja natural	
COPA DE VINO	3 <sup>50</sup>
Vinos marcados con asterisco (*). Aquellos marcados con doble asterisco (**) incrementan su precio 1€.	
COCA COLA	2 <sup>90</sup>
Refresco de 330cl. Normal, Zero y ZeroZero	
FANTA	2 <sup>90</sup>
Refresco de 330cl. Naranja y Limón	
REFRESCOS SIN GAS	3 <sup>00</sup>
Refresco de 330cl. Aquarius & Nestea	
BOTELLA AGUA VIVA	2 <sup>50</sup>
Botella de 1L de agua microfiltrada	
BOTELLA SOLÁN DE CABRAS	3 <sup>50</sup>
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.