

PIZZE

MARINARA 1 Pom., origano, aglio Tomato, oregano, garlic	€ 5,00
MARGHERITA 1-7 Pom., mozz. Tomato, mozz.	€ 5,50
CARCIOFI 1-7 Pom., mozz., carciofi Tomato, mozz., artichokes	€ 7,50
CIPOLLA 1-7 Pom., mozz., cipolla Tomato, mozz., onion	€ 7,50
FORMAGGIO VERDE 1-7 Pom., mozz., gorgonzola Tomato, mozz., blue cheese	€ 7,50
FUNGHI 1-7 Pom., mozz., funghi Tomato, mozz., mushrooms	€ 7,50
MELANZANE 1-7 Pom., mozz., melanzane Tomato, mozz., aubergine	€ 7,50
OLIVE 1-7 Pom., mozz., olive nere Tomato, mozz., black olives	€ 7,50
PROSCIUTTO 1-7 Pom., mozz., prosciutto Tomato, mozz., ham	€ 7,50
ROMANA 1-4-7 Pom., mozz., acciughe, origano Tomato, mozz., anchovies, oregano	€ 7,50
SALAMINO PICCANTE 1-7 Pom., mozz., salamino piccante Tomato, mozz., pepperoni	€ 7,50
SALSICCIA DOLCE 1-7 Pom., mozz., salsiccia dolce Tomato, mozz., sweet Italian sausage	€ 7,50
WÜRSTEL 1-7 Pom., mozz., würstel Tomato, mozz., frankfurter	€ 7,50
PROSCIUTTO E FUNGHI 1-7 Pom., mozz., prosciutto, funghi Tomato, mozz., ham, mushrooms	€ 9,00
SICILIANA 1-4-7 Pom., acciughe, capperi, olive, origano Tomato, anchovies, capers, olives, oregano	€ 9,00
CALZONE 1-7 Pom., mozz., prosciutto, ricotta Tomato, mozz., ham, ricotta	€ 9,00
RICOTTA E SPINACI 1-7 Pom., mozz., ricotta, spinaci Tomato, mozz., ricotta cheese, spinach	€ 9,00
TONNO E CIPOLLA 1-4-7 Pom., mozz., tonno, cipolla Tomato, mozz., tuna, onion	€ 9,50
VEGETARIANA 1-7 Pom., mozz., melanzane, carciofi, peperoni, spinaci* Tomato, mozz., aubergine, artichokes, sweet peppers, spinach	€ 9,50
VENETA 1-7 Pom., mozz., funghi, cipolla, salamino piccante Tomato, mozz., mushrooms, onion, pepperoni	€ 9,50
AI FORMAGGI 1-7 Pom., mozz., emmenthal, ricotta, gorgonzola Tomato, mozz., emmenthal, ricotta, blue cheese	€ 10,00
CAPRICCIOSA 1-7 Pom., mozz., prosciutto, funghi, carciofi, origano Tomato, mozz., ham, mushrooms, artichokes, oregano	€ 10,00
QUATTRO STAGIONI 1-7 Pom., mozz., prosciutto, funghi, carciofi Tomato, mozz., ham, mushrooms, artichokes	€ 10,00
BELLA NAPOLI 1-3-7 Pom., mozz., prosciutto, funghi, carciofi, salamino picc., würstel, uovo Tomato, mozz., ham, mushrooms, pepperoni, frankfurt, egg	€ 10,50
Supplemento per ogni ingrediente Additional charge for each ingredient	€ 2,00
Supplemento per prosciutto crudo DOP, speck, bresaola e chips Additional charge for parma ham, bacon, bresaola and chips	€ 2,70

PIZZE SPECIALI

BUFALA 1-7 Pom., pom. cirio, mozz. di bufala DOP campana, basilico Tomato, cherry tomatoes, mozz. buffalo milk DOP campana, basil	€ 7,50
CAPRESE 1-7 Pom., mozz., pom. cirio, origano, basilico Tomato, mozz., cherry tomatoes, oregano, basil	€ 7,50
PORCINI 1-7 Pom., mozz., porcini Tomato, mozz., porcini, mushrooms	€ 9,00
ASPARAGI E GRANA 1-7 Pom., mozz., asparagi, grana Tomato, mozz., asparagus, parmesan cheese	€ 9,00

FRIARELLI 1-7 Mozz., friarielli, salsiccia dolce Mozz., Neapolitan turnip tops, sweet Italian sausage	€ 9,00
PARMIGIANA 1-7 Pom., mozz., melanzane, grana Tomato, mozz., aubergine, parmesan cheese	€ 9,00
SAPORITA 1-7 Pom., mozz., gorgonzola, salsiccia dolce Tomato, mozz., blue cheese, sweet Italian sausage	€ 9,00
STRACCHINO E RUCOLA 1-7 Pom., mozz., stracchino, rucola Tomato, mozz., soft cheese, rocket	€ 9,00
BOSCAIOLA 1-7 Pom., mozz., bouquet di funghi Tomato, mozz., mixed mushrooms	€ 9,00
PORCINI E RADICCHIO 1-7 Pom., mozz., porcini, radicchio Tomato, mozz., porcini mushrooms, radicchio	€ 9,00
RADICCHIO E GRANA 1-7 Pom., mozz., radicchio, grana Tomato, mozz., radicchio, parmesan cheese	€ 9,00
VISENTINI 1-7 Pom., mozz., melanzane, pancetta Tomato, mozz., aubergine, bacon	€ 9,00
ANACAPRI 1-7 Pom., mozz., pom. cirio, rucola, grana a scaglie Tomato, mozz., cherry tomatoes, rocket, parmesan cheese flakes	€ 9,50
CARBONARA 1-3-7 Pom., mozz., pancetta, uovo, grana, pepe Tomato, mozz., bacon, egg, parmesan cheese, pepper	€ 9,50
ORTOLANA 1-7 Pom., mozz., melanzane, zucchine, peperoni, radicchio, grana Tomato, mozz., aubergine, zucchini, sweet peppers, radicchio, parmesan cheese	€ 9,50
PRINCIPESSA 1-7 Pom., mozz., asparagi, olive, grana Tomato, mozz., asparagus, olives, parmesan cheese	€ 9,50
RAGGIO DI SOLE 1-3-7 Pom., mozz., asparagi, uovo, grana, prosciutto Tomato, mozz., asparagus, egg, parmesan cheese, ham	€ 9,50
DELIZIA 1-7 Pom., mozz., gorgonzola DOP, crudo DOP Tomato, mozz., blue cheese DOP, parma ham DOP	€ 10,00
FATTORIA 1-7 Pom., mozz., brie, speck Tomato, mozz., soft brie cheese, smoked ham	€ 10,00
GAMBERETTI E RUCOLA 1-2-7 Pom., mozz., gamberetti, rucola Tomato, mozz., shrimp, rocket	€ 10,00
PRIMAVERA 1-7 Mozz. di bufala, grana a scaglie, pom. cirio, rucola, crema di aceto balsamico Mozz. buffalo milk, parmesan cheese flakes, cherry tomatoes, rocket, cream of balsamic vinegar	€ 10,00
TIROLESE 1-7 Pom., mozz., speck cotto, cipolla, salamino piccante, grana Tomato, mozz., coke smoked ham, onion, pepperoni, parmesan cheese	€ 10,00
TRENTINA 1-7 Pom., mozz., speck, funghi, emmenthal Tomato, mozz., smoked ham, mushrooms, emmenthal	€ 10,00
S. SILVESTRO 1-7 Mozz., bresaola, rucola, grana, olio al tartufo, grana a scaglie Mozz., bresaola, dried beef, parmesan cheese, rocket, tuffle oil, parmesan cheese flakes	€ 10,50
BURRATA, CULACCIA E POMODORO 1-7 Burrata, culaccia and tomato	€ 10,50

PIZZE METRO

1/2 METRO ROSSA / METRE RED 1-7 Salsa pom. cirio, mozz., origano, basilico, grana Cherry tomatoe sauce, mozz., oregano, basil, parmesan cheese	€ 16,00
1/2 METRO BIANCA / METRE WHITE 1-7 Mozz., pancetta, origano, basilico, grana Mozz., bacon, oregano, basil, parmesan cheese	€ 16,00
1/2 METRO TRIS / METRE TRIS 1-4-7 1/3 bianca, 1/3 rossa, 1/3 acciughe 1/3 white, 1/3 red, 1/3 anchovies	€ 16,00

60 CENTIMETRI BIANCA 1-7 Mozz., friarielli, salsiccia dolce	€ 20,00
60 CENTIMETRI ROSSA 1-7 Mozz., Neapolitan turnip tops, sweet Italian sausage	€ 20,00
60 CENTIMETRI TRIS 1-4-7 1/3 bianca, 1/3 rossa, 1/3 acciughe 1/3 white, 1/3 red, 1/3 anchovies	€ 20,00
PIZZA TONDA GUSTI DELLA METRO	€ 7,50
Disponibilità di pasta integrale, aggiunta di Availability of whole wheat pasta	€ 1,00
Disponibilità di pizza senza glutine, aggiunta di Availability of gluten free pizza	€ 1,50
ANTIPASTI di MARE Sea starter	
Pepata di cozze 14 Mussels with black pepper	€ 9,00
Antipasto di mare* 2-9-14 Seafood appetizer	€ 13,00
Insalatina di polpo* e patate 14 Octopus and potato salad	€ 13,00
ANTIPASTI di TERRA Land starter	
Antipasto vegetariano (verdure grigliate, lesse, patate al forno) Vegetarian appetizer (grilled and boiled vegetables, roast potatoes)	€ 6,00
Sfornato di melanzane alla parmigiana 7 Grana padano cheese and aubergine flan	€ 8,00
Caprese di bufala DOP campana 7 Buffalo mozzarella DOP campana with tomato and basil	€ 8,00
Affettato di salumi tipici Traditional cold cuts	€ 9,00
Prosciutto crudo di Parma DOP 24/26 mesi Parma ham DOP 24/26 months	€ 9,00
Crudo DOP e mozzarella di bufala DOP campana 7 Parma ham DOP and mozzarella buffalo DOP campana	€ 11,00
Prosciutto crudo DOP e melone (in stagione) Parma ham DOP and melon (in season)	€ 11,00
Bresaola con rucola e grana a scaglie 7 Bresaola with rocket and parmesan cheese flakes	€ 11,00
Selezione di formaggi con mostarde 7-10 A selection of cheese with "mostarde" (pickled candied fruit in a spicy syrup)	€ 12,00
PRIMI di MARE Sea first course	
Spaghetti alle vongole veraci con pomodorini cirio 1-9-14 Spaghetti with clams and cherry tomatoes	€ 15,00
Tagliolini con code di scampi* e zucchine 1-2-3-9 Noodles with scampi and zucchini	€ 14,00
Scialatielli ai frutti di mare* 1-2-3-7-9-14 Seafood with fresh pasta	€ 14,00
Risotto ai frutti di mare 2-9-14 Seafood risotto	€ 15,00
Spaghetti allo scoglio* 1-2-9-14 Seafood and shellfish spaghetti	€ 17,00
Fettuccine con filetto di orata 1-3-4-9 Fettuccine with fillet of sea bream	€ 12,50
Calamarata con gamberoni e porri* 1-2 Calamarata with prawns and leeks	€ 13,00
PRIMI di TERRA Land first course	
Gnocchi al pomodoro/ragù 1 Potato dumpling with tomato/bolognese	€ 8,00
Gnocchi con speck e fonduta di formaggio 1-7 Potato dumplings with bacon and cheese fondue	€ 10,00
Spaghetti allo scarpariello 1 Spaghetti with Neapolitan-style tomatoes sauce	€ 8,00
Bigoli con pomodorino e pancetta affumicata 1-3 Bigoli spaghetti with cherry tomatoes and smoked bacon	€ 9,50
Maccheroncini con radicchio e stracchino 1-3-7 Small macaroni with radicchio and soft cheese	€ 8,50
Riso con pollo speziato 6 Rice with chicken and vegetable asian style	€ 10,00
Risotto con radicchio e amarone 9 Radicchio and amarone risotto	€ 14,00
SECONDI di PESCE Fish second course	
Fritto misto di mare* (calamari, gamberetti) 2-14 Fried fish (squid, shrimp)	€ 14,00
Filetto di branzino ai ferri 4 Grilled sea bass fillet	€ 13,00
Grigliata mista di mare* 2-4 (scampi, gamberoni, orata/salmone, branzino) Grilled seafood (scampi, king prawn, sea bream/salmon, sea bass)	€ 19,00
Grigliata mista di gamberoni e scampi* 2 Grilled seafood king prawn and scampi	€ 19,00

Tagliata di manzo con scaglie di grana e rucola 7 Sliced beef with grana padano cheese flakes and rocket	€ 17,00
Tagliata di manzo con radicchio e scaglie di Monte Veronese 7 Sliced beef with radicchio and Monte Veronese cheese flakes	€ 17,00
Controfiletto di manzo speziato con sale, pepe, cannella, peperoncino e curry Spiced beef curd with salt, pepper, cinnamon, chili and curry	€ 17,50
Costata di manzo alla griglia (circa 500 gr.) Grilled T-bone steak (about 500 gr.)	€ 20,00
Filetto di manzo alla griglia Grilled beef fillet	€ 21,00
Filetto di manzo all'amarone Amarone beef fillet	€ 23,00
CONTORNI Side dishes	
Patate al forno / Roast potatoes	€ 5,00
Patate fritte* / French fries	€ 5,00
Funghi trifolati / Sautéed mushrooms	€ 5,00
Insalatata mista / Mixed salad	€ 5,00
Verdure miste cotte al vapore Steamed mixed vegetables	€ 5,00
Verdure miste alla griglia Mixed vegetables cooked in the oven	€ 5,00
INSALATONE Salads	
BELLA NAPOLI 7 Insalatata verde, radicchio, carote, mais, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Lettuce, radicchio, carrots, corn, mozzarella, ham, mushrooms	€ 9,50
MEDITERRANEA 4-7 Insalatata verde, radicchio, pomodorini cirio, tonno, olive, mozzarella, capperi, carote Lettuce, radicchio, cherry tomatoes, tuna, olives, mozzarella, capers, carrots	€ 9,50
CARAIBICA 2 Insalatata verde, radicchio, mais, carote, gamberetti, ananas, pomodorini cirio Lettuce, radicchio, corn, carrots, shrimp, pineapple, cherry tomatoes	€ 10,00
LEGGERA 7-8 Insalatata verde, pollo, pere, scaglie di grana, mandorle pelate Lettuce, chicken, pears, grana padano, cheese flakes, peeled almonds	€ 10,00
BEVANDE Cold drinks	
ACQUA in bottiglia 65 cl Bottle of water 65 cl	€ 2,50
BIBITE ALLA SPINA - COCA COLA, FANTA, THE FREDDO PESCA o LIMONE Coke, Orange, Peach ore Lemon Tea	€ 2,50
PICCOLA 30 cl Small 30 cl	€ 2,50
MEDIA 40 cl Medium 40 cl	€ 3,20
BIBITE IN LATTINA 33 cl Canned soft drinks 33 cl	€ 2,90
SUCCHI DI FRUTTA Fruit juices	€ 3,00
SPRITZ APEROL / CAMPARI	€ 4,00
BIRRA ALLA SPINA Draff beer	
PAULANER CHIARA PICCOLA 1 20 cl	€ 3,00
PAULANER CHIARA MEDIA 1 40 cl	€ 5,30
HALLERTAU ROSSA PICCOLA 1 20 cl	€ 3,20
HALLERTAU ROSSA MEDIA 1 40 cl	€ 5,50
PAULANER WEIZEN DUNKEL PICCOLA 1 30 cl	€ 3,50
PAULANER WEIZEN DUNKEL MEDIA 1 50 cl	€ 6,00
BIRRA IN BOTTIGLIA Bottle beer	
CERES CHIARA, CORONA, GUINNESS, BECK'S, MC FARLAND ROSSA, ANALCOLICA 1 33 cl	€ 3,50
ICHNUSA NON FILTRATA 1	€ 5,00
PAULANER WEIZEN IN BOTTIGLIA 1 50 cl	€ 5,00

PIZZERIA RISTORANTE VERONA - Via G. Marconi, 11 - Tel. 045 8069182 A VERONA DAL 1971 bellanapoliverona@libero.it - www.bellanapoliverona.it	
SECONDI di CARNE Meat second course	
BIRRE SPECIALI Special beer	
MENABREA LEGGERA 1 3,5° - 0,75 cl	€ 10,00
SAN GABRIEL AMBRA ROSSA 1 0,50 cl	€ 6,00
SAN GABRIEL BIONDA 1 0,50 cl	€ 6,00
BIRRE ARTIGIANALI Special beer	
LA CHOUFFE 1 0,75 cl	€ 10,00
BLANCHE DE NAMUR 1 0,75 cl	€ 10,00
VIOLA 1 0,75 cl	€ 12,00
VINO SFUSO Table wine	
Bicchieri Glass of wine	0,10 lt € 2,00
Bianco (Prosecco) / Rosso	1/4 lt € 3,00
White (Prosecco) / Red	1/2 lt € 5,30
	1 lt € 10,00
VINO DOC BIANCO White Doc wine	
Custoza	0,75 lt € 15,00
Soave Classico Gini	0,75 lt € 20,00
Soave Classico Pieropan	0,75 lt € 20,00
Lugana Cà dei Frati	0,75 lt € 22,00
Lugana Santa Cristina Zenato	0,75 lt € 22,00
VINO DOC ROSSO Red Doc wine	
Bardolino	0,75 lt € 15,00
Valpolicella Classico Masi	0,75 lt € 20,00
Valpolicella Superiore Zenato	0,75 lt € 22,00
Valpolicella Ripasso Masi	0,75 lt € 26,00
Valpolicella Ripasso Zenato	0,75 lt € 26,00
Amarone Masi	0,75 lt € 50,00
Amarone Zenato	0,75 lt € 50,00
VINO MESCITA Glass of wine by bottle	
Vini Bianchi:	0,10 lt
Soave Classico / Lugana / Prosecco	€ 3,50
Vini Rossi:	0,10 lt
Valpolicella Superiore	€ 3,50
Valpolicella Ripasso	€ 4,00
BOLLICINE Sparkling	
Prosecco Valdobbiadene	€ 20,00
Berlucchi	€ 28,00
Ferrari Perlè	€ 35,00
Ca' Del Bosco / Bellavista	€ 45,00
Champagne	€ 60,00
VINO DESSERT Dessert wine	
Rigoletto Santa Cristina 375 ml	€ 18,00
Recioto Soave 500 ml	€ 20,00
DESSERT Home made dessert	
CREMA CATALANA 7 Crème brûlée	€ 5,00
PANNA COTTA CON TOPPING AL CACAO AL CARAMELLO O AL MISTO BOSCO 7 Panna cotta with topping cocoa - with caramel with cranberries	€ 5,00
SEMIFREDDO ALL'AMARETTO 3-7-8 Chilled amaretto cake	€ 5,00
SEMIFREDDO AL CROCCANTE DI MANDORLE 3-7-8 Crunchy almond	€ 5,00
TIRAMISÙ DELLA CASA 3-7-8 Home made tiramisù	€ 5,00
DOLCI PRECONFEZIONATI Non home made dessert	
MERINGATA 7 Meringue cake	€ 5,00
PROFITEROL 7-8 Profiterole	€ 5,00
TARTUFO BIANCO/NERO 3-7-8 White/black truffe	€ 5,00

TARTUFO BIANCO/NERO AFFOGATO AL CAFFÈ White an black truffes with coffee	€ 5,50
TARTUFO BIANCO/NERO AFFOGATO AL LIQUORE White an black truffes with liqueur	€ 6,50
TORTA DELLA NONNA 3-7-8 Cream and pine nuts cake	€ 5,00
DOLCI DI PASTICCERIA Sweet pastry	
TORTA PERE E RICOTTA DI SAL DE RISO 3-7-8 Cake pears and ricotta	€ 6,00
CHEESECAKE 3-7-8 Cheesecake	€ 6,00
FRUTTA FRESCA Fresh fruit	
ANANAS Pineapple	€ 5,00
FRAGOLE / MACEDONIA (IN STAGIONE) Strawberries / Fruit salad (in season)	€ 5,50
CAFFÈ Coffee	
CAFFÈ Coffee	€ 1,30
CAFFÈ D'ORZO Barley coffee	€ 1,50
GINSENG	€ 1,50
DECAFFEINATO Decaffeinated	€ 1,50
CAFFÈ CORRETTO Coffee with a dash of liqueur	€ 1,90
LIQUORI Spirits	
LIMONCELLO - SORBETTO AL LIMONE Limoncello - Lemon sorbet - Liqueur Grappa	€ 2,50
LIQUORI NAZIONALI, AMARI, GRAPPE National liquors, Bitters, Grappas	€ 3,00
VODKA E GRAPPE FREDDE Vodka and cold Grappas	€ 3,00
WHISKY, COGNAC Whisky, Cognac	€ 5,00
GRAPPE RISERVA, AMARONE OF Reserve Grappas	€ 5,00
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (allegato II, Reg. 1169/11)	
1 - Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	
2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.	
3 - Uova e prodotti a base di uova.	
4 - Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	
5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi.	
6 - Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	
7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattolo.	
8 - Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	
9 - Sedano e prodotti a base di sedano.	
10 - Senape e prodotti a base di senape.	
11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	
12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	
13 - Lupini e prodotti a base di lupini.	
14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.	