

Ciao Bella

La cucina piccola
fa la casa grande...

#aperitivi e cocktail



Americano 8€
(Campari, vermouth, Perrier, zestes de citron et d'orange)

Negroni 8€
(gin, Campari, vermouth)

Negroni Sbagliato 9€
(Campari, vermouth, prosecco)

Spritz 9€
(Aperol, prosecco, Perrier, rondelle d'orange)

Hugo 9€
(St Germain, prosecco, Perrier, menthe, rondelle de citron)

Bellini 9€
(purée de pêches, prosecco)

Rossini 9€
(purée de fraises, prosecco)

Moscow Mule 10€
(vodka, jus de citron vert, ginger beer)

Porn Star Martini 10€
(vodka, fruit de la passion, sirop de vanille, shot de prosecco)

Dark'N Stormy 10€
(rhum, jus de citron vert, ginger beer)

Ciao Bella... 10€
(vodka, triple sec, citron vert, jus de cranberry, concombre)

Virgin Mojito aux fruits rouges (sans alcool) 8€
(citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier, fruits rouges frais)

Afterglow (sans alcool) 8€
(jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine)

#aperitivo à partager

Bianca 8€
(focaccia blanche, huile d'olive, ail)

Mozzarella in Carrozza 12€

Piatto de charcuterie 17€
(mortadelle, jambon de parme, spiniata, speck...)

Degustation de mozzarella 22€
(burrata (250gr.) à la crème de truffe, bufala, straciatella)


Grandi antipasti 20€
(légumes grillés, charcuterie, purée d'avocats, tomates, mozzarella)

Piatto de jambon San Daniele DOP 18 mois 15€



NOUS LIVRONS ÉGALEMENT !
Deliveroo - Uber eats - Just eat

ciaobellaboulogne

Chi usa l'aglio 
non fa mai sbagliato...

#antipasti e insalate

Pain perdu mozzarella, pesto et spiniata 9€

Bella Burrata des pouilles 125gr/250gr,
tomates fraîches et basilic 9€ / 16€

Carpaccio di manzo 14€

Caesar 15€
(romaine, poulet grillé, tomates, copeaux de parmesan)

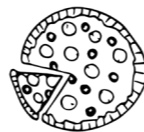
Vegetariano 16€
(roquette, légumes grillés, avocado toast, burratina)

Bella Caprese 17€
(roquette, tomates, bufala 250gr, balsamique, basilic frais)

Italian Bowl 15€
(mozzarella, tomates cerises, gnocchis, jambon de parme, avocat)

la vita è bella ma è più
bella con una italiana...

#pizze classiche



Marinara 9€ (sauce tomate, origan, basilic, ail et huile d'olive)

Margherita 10€ (sauce tomate, fior di latte, basilic frais)

Napoli 12€ (sauce tomate, fior di latte, anchois, olives)

Regina 14€ (sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons)

Veggie 15€ (fior di latte, aubergines, courgettes, olives, tomates, basilic)

Quattro formaggi 15€ (fior di latte, gorgonzola, provola, parmigiano reggiano)

Calzone 15€ (sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, basilic)

Capricciosa 16€ (sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, artichauts, olives)

#pizze speciali

Calabrese 15€ (sauce tomate, fior di latte, spianata calabra, tomates, basilic) 

Burratina 16€ (sauce tomate, fior di latte, jambon de parme, burrata (125gr.), basilic)

Calzone rustico 16€ (sauce tomate, fior di latte, pancetta, provolone)

Mortadella 17€ (fior di latte, mortadella, burrata (125gr.), grains de pistache)

Fiorentina 17€ (sauce tomate, fior di latte, pousses d'épinards, artichauts, copeaux de parmesan)

Melanzana a Burratina 17€ (fior di latte, aubergines, burrata (125gr.), tomates, basilic)

Lucretia 17€ (fior di latte, saumon fumé, tomates, roquette)

San Daniele 17€ (fior di latte, jambon cru San Daniele, tomates, basilic)

Carciofi 17€ (crème d'artichaut, fior di latte, artichauts, olives)

Tartufo 18€ (crème de truffe, fior di latte, champignons, roquette, parmesan)

#pasta... della nonna

Rigatoni della norma 14€
(tomates, aubergines, straciatella)

Vera carbonara 15€
(pappardelle, pancetta, parmesan)

Gnocchi al gorgonzola 15€
(gorgonzola, noix, roquette)

Rigatoni carciofi 15€
(artichaut, pecorino, ail)

Umbriana 17€
(pappardelle, cèpes, truffe, jambon de parme)

Rigatoni Piccanti 16€ 
(tomates, mozzarella, spianata calabra)

Lasagna Straciatella 16€

Rigatoni al salmone 17€
(crème fraîche, saumon fumé, roquette, parmesan)

Gnocchi Bibi 17€
(crème de cèpes, ail, huile d'olive, jambon de parme)

Rigatoni al tartufo 16€
(crème de truffe, roquette, parmesan)

Alle Vongole 19€
(pappardelle, ail, palourdes)

#carne

Bella Milanaise 19€
(escalope de veau panée)

Scaloppina alla parmigiana 19€
(escalope de veau, aubergines, mozzarella gratinée, parmesan)

Scaloppina al marsala 20€
(escalope de veau, champignons, crème et marsala)

Filet de bœuf sauce gorgonzola 25€

#per bambini

MENU 12€

1 boisson au choix
(jus de fruits, sirop, soda)

~~~~~

Pizza margherita

OU

Pasta al pomodoro  
(pâtes à la tomate)

~~~~~

Glace

L'appetito vien mangiando...

#dolci

Pizza alla nutella 10€
Gaspacho de fruits frais du moment 9€
Pain perdu caramel beurre salé 9€
Mousse cioccolato 8€
Baba au rhum et chantilly 9€
Bel tiramisu 9€
Panna cotta fruits rouges 8€
Café / Thé Delizioso 9€ / 11€

CAFFETTERIA

Espresso / Déca 2,50€
Espresso lungo 2,50€
Espresso doppio 4,80€
Macchiato 3€
Café latte 5€
Capuccino 6€
Thé bio 5€

ALCOLICI

Vodka / Whisky / Rhum / Gin 8€
Prestigioso (Diplo, Hendricks, Nika...) 11€
Supp. soda 2€

BIRRA

Peroni 33 cl : 6€

SODA

Coca-cola /
Coca-cola zero 4,50€
Orangina / Sprite /
Ice tea / Perrier 4,50€
Jus de fruits (orange, ananas,
pomme, abricot...) 4,50€

ACQUE

San Benedetto minerale
naturelle / frizzante
50 cl : 5€ - 75cl : 7€




GRAPPE E DIGESTIVI

Limoncello / Grappa / Calva 7€
Sambuca / Amaretto 7€

Una cena senza vino 
e come un giorno senza sole...

#vini

ROSSO

	14 cl 	28 cl 	75 cl 
Bardolino Rosso DOC	5€	9,50€	24€
Montepulciano d'Abruzzo DOC	5€	9,50€	24€
IGT Puglia Primitivo, BIO	6€	10,50€	26€
Valpolicella classico DOC	7€	12,50€	29€
Chianti DOCC	7€	12,50€	29€
Sicilia DOC, Nero d'avola	8€	14,50€	32€
Lambrusco Reggiano dolce	-	-	19€

BIANCO

Orvietto classico DOC	6€	10,50€	26€
IGT Terre Siciliane Inzolia, BIO	7€	12,50€	29€
Prosecco spumante	8€	14,50€	35€

ROSATO

Bardolino Chiaretto DOC	5€	9,50€	24€
Cerasuolo d'Abruzzo DOC	6€	10,50€	26€
Rosasera, BIO			
Miraval Brad & Angelina's wine	8€	14,50€	35€