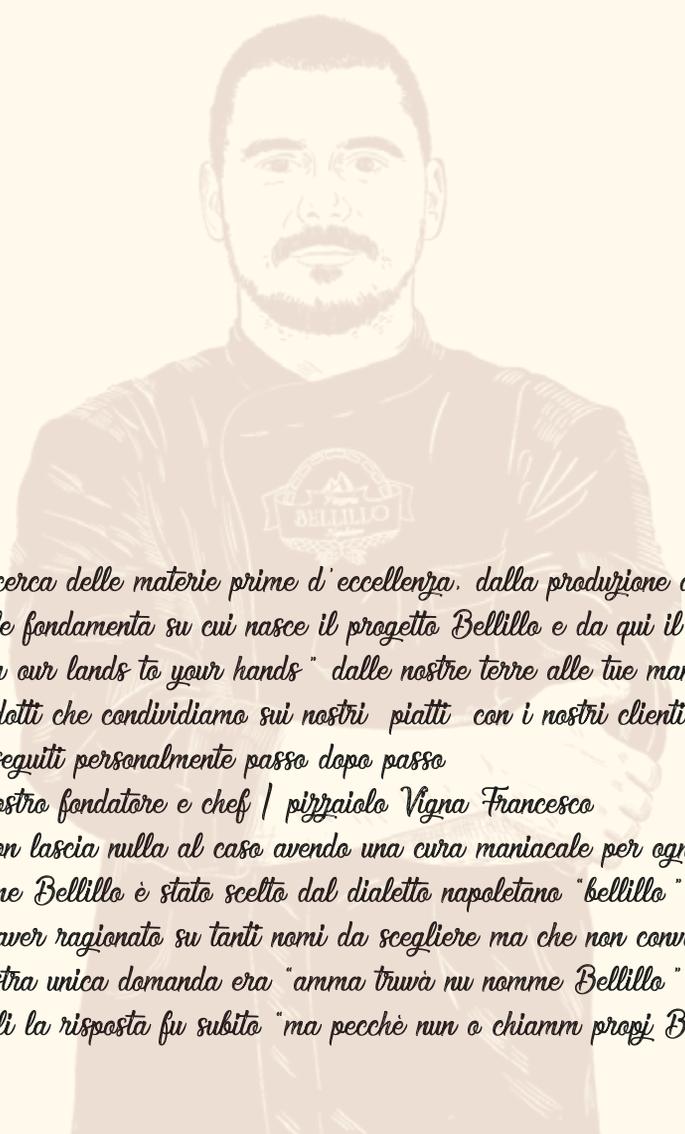




BELLILLO

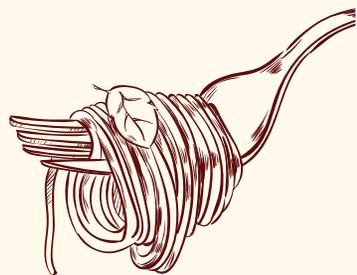
A TASTE OF **NAPOLI**



La ricerca delle materie prime d'ecceellenza, dalla produzione alla lavorazione sono le fondamenta su cui nasce il progetto Bellillo e da qui il nostro motto "From our lands to your hands" dalle nostre terre alle tue mani. I prodotti che condividiamo sui nostri piatti con i nostri clienti sono seguiti personalmente passo dopo passo dal nostro fondatore e chef / pizzaiolo Vigna Francesco che non lascia nulla al caso avendo una cura maniacale per ogni dettaglio. Il nome Bellillo è stato scelto dal dialetto napoletano "bellillo" dopo aver ragionato su tanti nomi da scegliere ma che non convincevano. la nostra unica domanda era "amma truvà nu nomme Bellillo" e da lì la risposta fu subito "ma pechè nun o chiamm propi Bellillo"



Lo sapevi che...



'O rraiù Ragù

di Eduardo De Filippo

'O rraiù ca me piace a me m' 'o ffaveva sulo mamma.

A che m'aggio spusato a te, ne parlammo pè ne parlà.

Io nun sogno difficultoso, ma luwàmell' 'a miero st' uso.

Si, va buono: cumme vuò tu.

Mè ce avèss'em' appiccecà Tu che dice Chest' è rraiù

E io m' a 'o mmagno pè m' 'o mangiò... M' 'a faje dicere na parola

Chesta è carne c' 'a pummarola.

Genovese

il piatto risalirebbe al XV secolo, secondo un' antica leggenda.

A quell' epoca la zona del porto di Napoli era gremita di bettole,

in cui si preparava una pietanza a base di carne e molta cipolla

ideale a sfamare i marinai genovesi che facevano sosta

con le loro navi a Napoli una volta a settimana.

Scarpariello

La pasta allo scarpariello risale alla prima metà dell' Ottocento.

venne inventata nei Quartieri Spagnoli di Napoli

dalle mogli dei calzolari

in dialetto scarpari da dove poi nasce il nome scarpariello ,

per preparare il pranzo veloce del lunedì utilizzando il sugo

avanzato del giorno prima.

La pasta conteneva molto formaggio in quanto i calzolari venivano

spesso pagati con i prodotti della terra e pertanto disponevano di molti latticini.

ANTIPASTI

Polpette al ragù napoletano Polpette tradizionali napoletane in un ricco sugo al ragù.	€ 9,90
Parmigiana di melanzane Classica parmigiana di melanzane italiana.	€ 9,00
Polipetti alla Luciana Tenerissimi polipetti in salsa alla Luciana.	€ 13,90
Impepata di Cozze	€ 10,00
Frittura mista della casa (x 2 persone) Un delizioso mix di sfizi fritti tra cui crochè, arancino, frittatine, montanarine e zeppoline.	€ 12,00
Mozzarella in carrozza a modo mio Una rivisitazione unica della classica Mozzarella in Carrozza.	€ 8,90
Crocché - IL PIÙ AMATO! Affettuosamente conosciuto come panzarotto, realizzato con patate di Avezzano di prima qualità, provola affumicata e parmigiano.	€ 3,00
Arancino Una polpetta di riso ripiena di un succulento sugo alla bolognese.	€ 3,50
Frittatina Bucatini in besciamella cremosa, ripieni di piselli e carne macinata di prima scelta.	€ 3,50
Focaccia La nostra focaccia è prodotta con pasta lievitata 24H e ricoperta di olio, origano e sale.	€ 3,00
Montanara Mini pizza con pomodoro biologico, parmigiano e basilico.	€ 3,00
Mixed bruschette (4 pieces) Selezione dello chef di quattro bruschette.	€ 10,00
Fiori di zucca ripieni Ripieni di ricotta e salame	€ 9,00

PER I PIÙ GOLOSI

Frittatina al pistacchio di Bronte

€ 4,00

Una cremosa besciamella mescolata ai famosi pistacchi di Bronte e alla mortadella di Bologna.

Frittatina alla carbonara

€ 4,00

La classica carbonara romana con uova pastorizzate, guanciale artigianale e un pizzico di pecorino.

La patatina

€ 6,00

Le nostre patate di Avezzano servite con l'originale würstel tedesco.

PRIMI

O rraú

Ragù napoletano a cottura lenta con pasta zito spezzata e tagli di carne selezionati.

€ 14,90

Lo scarpariello

Ziti spezzati con pomodorini freschi, basilico e formaggio.

€ 10,00

La genovese

Ziti spezzati in salsa genovese di 8 ore con manzo e cipolla.

€ 14,90

Pasta e patate con provola

Misto di pasta con patate e provola affumicata.

€ 10,00

Spaghettoni con i gamberi

Spaghettoni di Gragnano con gamberi rossi, pomodori datterini gialli e rossi, impreziositi da agrumi di Sorrento.

€ 19,90

Scialatielli ai frutti di mare

Scialatielli freschi della Costiera Amalfitana, abbinati a gamberi, calamari, cozze e vongole. Insaporiti da pomodorini e prezzemolo e rifiniti con un filo d'olio extravergine d'oliva. Un vero e proprio assaggio di Mediterraneo.

€ 18,00

Risotto alla pescatora

Riso Carnaroli cotto nel brodo di pesce, arricchito con gamberi, calamari, vongole e cozze freschi.

Aromatizzato con aglio, prezzemolo e un tocco di vino bianco, per un'autentica esperienza di mare.

€ 19,90

Linguine con l'Astice

€ 24,90

SECONDI

Entrecote di manzo 350 gr.	€ 18,90
Cotoletta di vitello alla milanese 250 gr.	€ 14,90
Hamburger di manzo chianino 200 gr. con contorno	€ 12,00
Frittura di gamberi e calamari	€ 19,90
Calamari alla brace	€ 18,00

CONTORNI

Patate al forno	€ 6,00
Mix di verdure grigliate	€ 5,00
insalata mista	€ 5,00
Patate fritte	€ 5,00

PIZZE

Le novità

Margherita con doppia mozzarella

Pomodoro biologico selezionato,
olio EVO D.O.P. e doppia mozzarella.

€ 7,90

Calzone bianco

Scarola riccia napoletana, olive nere pugliesi,
provola affumicata, olio EVO.

€ 12,90

Margherita doppia cottura

Fritta e poi al forno, con pomodoro biologico,
mozzarella, olio EVO.

€ 7,50

Ortolana

Base di provola affumicata, mix di verdure croccanti,
gocce di parmigiano, basilico e olio EVO DOP.

€ 12,90

Pizza Scudetto

Crema farcita con ricotta di bufala, salame,
provola affumicata, pomodoro biologico, mozzarella,
crema di basilico, olio EVO.

€ 14,90

Nerano

Crema di zucchine, chips di zucchine, provolone del
monaco a scaglie, provolone di agerola, olio EVO.

€ 10,90

Fior di zucca

Fiori di zucca, provola di agerola, ricotta di bufala,
salame napoletano, olio EVO.

€ 11,90

Melanzane a funghetto

Melanzane con datterino siciliano, provola di agerola
carne macinata di chianina, gocce di pesto di basilico, olio EVO.

€ 10,90

Pizza Caprese

Rucola, pomodoro di sorrento, bufala fresca a fette
olio EVO.

€ 12,90

PIZZE

Le classiche

Nazionale

€ 12,90

Prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, insalata di rucola, fior di latte di Agerola, scaglie di parmigiano 24 mesi.

4 Formaggi

€ 10,90

Gorgonzola, scamorza affumicata, fior di latte di Agerola e ricotta di bufala.

Margherita con bufala D.O.P.

€ 10,90

Il formaggio più conosciuto al mondo servito con pomodoro, basilico e olio EVO.

Marinara

€ 5,90

Pomodoro biologico, olio artigianale, aglio, olio D.O.P. EVO.

Margherita

€ 6,90

Pomodoro biologico selezionato, mozzarella, olio D.O.P.

Ripieno fritto

€ 9,50

Criccioli di maiale, ricotta di bufala, pomodoro biologico, provola affumicata, pepe.

Capricciosa

€ 12,90

Salame napoletano, carciofo, olive nere, funghi champignon, pomodoro biologico olio D.O.P. EVO.

Ripieno al forno

€ 9,50

Ricotta di bufala, pomodoro biologico, mozzarella, prosciutto cotto o salame piccante.

LE PIÙ RICHIESTE

Diavola di Castelpoto

Squisiti peperoni artigianali piccanti,
mozzarella, olio EVO.

€ 12,50

Avezzano

Originale würstel tedesco,
patate fritte di Avezzano, provola affumicata.

€ 10,90

LE NOSTRE INSALATE

Bufala e crudo

Mozzarella di bufala,
prosciutto di Parma stagionato 24 mesi.

€ 12,00

Caprese

Pomodori di Sorrento, mozzarella di bufala.

€ 10,00

Di Pollo

Insalata mista, pollo senza antibiotici,
mais, datterino siciliano.

€ 12,90

Di Tonno

Filetto di tonno di Cetara,
datterino siciliano, olive, insalata mista.

€ 12,50

BEVANDE

Acqua naturale / frizzante	€ 2,50
Coca Cola	€ 3,00
Aranciata bio	€ 3,00
Limonata bio	€ 3,00
Thè pesca	€ 3,00
Thè limone	€ 3,00
Spritz	€ 7,00
Amaro	€ 3,50
Limoncello	€ 3,50
Grappa	€ 4,50
Grappa barricata	€ 4,50
Espresso	€ 2,00
Espresso macchiato	€ 2,50
Americano	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,00

DOLCI

Soufflé bianco	€ 5,00
Soufflé nero	€ 5,00
Tiranutella	€ 6,00
Tirapistacchio	€ 6,00
Tiramisù (gluten-free)	€ 7,00
Cannolo scomposto	€ 7,00
Cheesecake	€ 7,00