

La Bella Anna

Ristorante Italiano

PLATOS ESPECIALES PARA COMPARTIR

• Crostini.....	2,20
(tosta con mozzarella al horno a elección con salmón, salami, jamón, chorizo, anchoas)	
• Piadina rellena de funghi trifolati y formaggio.....	9,50
• Provolone al horno.....	9,50
(con tomate y aceite de oliva)	
• Provoletta a la parrilla, con aceite de oliva virgen.....	9,50
• Queso parmesano Reggiano.....	10,25
(curación de 24 meses)	
• Auténtica mortadella siciliana con grissini salati.....	8,75
• Mozzarella en carrozza con tomate casero a la miel.....	8,50
• Paté de pato caliente con salsa de arándanos.....	8,95
• Setas empanadas con salsa ali-oli.....	8,95
• Croquetas de jamón de Parma.....	10,75
• Verduras a la plancha con gotas de aceite de oliva.....	10,25
• Pan de pizza con cebolla, aceite de oliva y aceitunas negras.....	6,25

ENSALADAS

• Ensalada César.....	8,25
(pollo laminado, bacón crujiente y pan tostado)	
• Ensalada Caprese.....	8,50
(queso de búfala, tomate, albahaca y aceite de oliva virgen)	
• Ensalada de queso de cabra.....	7,50
(con pasas y nueces aderezada con salsa de puerros y miel)	
• Ensalada Bella Anna.....	8,95
(melón, pavo, bacón crujiente, nueces, aliñada con acetato balsámico y salsa de arándanos)	
• Ensalada de pimientos de Piquillo con bonito.....	7,80
(asados al horno con cebolla)	
• Ensalada de rúcula con jamón y virutas de parmesano.....	8,95



PASTAS

• Spaghetti de Emma con gambón all'aglio.....	15,75
• Spaghetti alla bolognese.....	8,25
• Spaghetti con boletus a la crema.....	11,20
• Spaghetti a la carbonara.....	10,75
• Linguini al pesto genovés.....	10,50
• Linguine di gragnano con verduras naturales all'aglio.....	11,20
• Paja y heno con nata, salmón ahumado y vodka.....	10,75
• Tagliatelle al nero di seppia con gulas all'aglio.....	12,75
• Angulas de pasta all'aglio.....	9,50
• Gnocchi caseros a los cuatro quesos y parmesano rallado.....	9,95
• Penne arrabiata.....	9,95
(aceite, ajo, guindilla y tomate)	
• Ravioli de trufa a la crema.....	13,75
• Panzerotti verdi.....	12,75
(media luna rellena con ricotta y espinacas con salsa al funghi)	
• Caramelos tricolori rellenos de requesón con salsa Aurora.....	12,75
(caramelos hechos de huevo, espinacas y tomate)	
• Canelones rellenos de ternera a la Bella Anna.....	12,75
• Lasagna bolognese.....	10,20
• Lasagna de bacalao con langostinos.....	11,90

Cualquiera de nuestras pastas la puede pedir a los 4 quesos:



PIZZAS

• Margarita.....	7,60
(tomate, mozzarella y orégano)	
• Alexandro.....	9,20
(tomate, mozzarella, salami, pimientos rojos y guindilla picante)	
• Bolognese.....	9,20
(bolognese de carne y mozzarella)	
• Prosciutto.....	7,90
(tomate, mozzarella y jamón york)	
• Romana.....	9,20
(tomate, mozzarella, anchoas y aceitunas negras)	
• Cuatro estaciones.....	9,20
(ingredientes según temporada)	
• Barbacoa.....	9,20
(mozzarella, pollo y barbacoa)	
• D'la mamma.....	9,20
(tomate, mozzarella, piña, plátano y jamón york)	
• Cuatro quesos.....	9,20
• Serrana.....	10,50
(tomate, mozzarella y jamón ibérico)	
• Calzone.....	10,50
(tomate, mozzarella, jamón york, champiñón y pimientos asados)	
• Nórdica.....	10,90
(tomate, mozzarella, salmón marinado y cebolla)	
• Genovesa.....	10,90
(tomate, mozzarella, queso de cabra, aceitunas negras, pimientos asados y rúcula)	
• Gioconda.....	10,90
(tomate, mozzarella, selección de quesos, nueces tostadas y pasas al whisky)	
• Vegetal.....	9,20
Si desea algún ingrediente extra en su pizza.....	1,00
Si desea un huevo sobre su pizza.....	1,20



Todos los días encontrarás platos nuevos y de mercado

POSTRES

Crema de café con nata.....	5,50
Cannoli relleno de ricotta.....	5,50
Brownie casero con helado de vainilla.....	5,50
Tiramisú casero receta antigua.....	5,50
Muerte de chocolate con chocolate caliente.....	5,50
Panacota casera con mermelada.....	5,50
(mermelada según fruta de temporada)	
Profiteroles de nata con chocolate.....	5,50
Natillas caseras al vino de Marsala.....	5,50
Ricotta casera con mermelada.....	5,50
Piña natural.....	5,00
Sorbete de limón al cava.....	5,50
Helado casero Italiano variado.....	5,50

CAVAS Y CHAMPAGNES

Anna de Codorníu Blanc de Blancs Brut.....	16,50
Anna de Codorníu Rosé.....	16,50
Benjamín de Codorníu.....	3,85
Moët Chandon Brut.....	45,00
Perrier-Jouët Brut.....	45,00
G. H. Mumm Brut.....	39,00
G. H. Mumm Brut Rosé.....	42,00

RISOTTOS

• Risotto di Diego (meloso) con langostinos y boletus.....	12,95
• Risotto de trufa.....	12,95
• Risotto de verduras naturales y jamón.....	10,90
• Risotto bolognese.....	10,90
• Risotto cremoso de cigalas.....	13,25

CARPACIOS

• De merluza y salmón, con alcaparras y huevo.....	11,50
• De rape y pulpo.....	11,50
• De solomillo de ternera, con pimientos asados encebollados.....	11,50
• De lomo de buey, con rúcula fresca y parmesano rallado.....	11,50
• De bacalao, con tomate natural.....	11,50

SEGUNDOS PLATOS

• Escalope de ternera napolitana.....	14,85
• Escalope de ternera milanesa.....	13,85
• Solomillo de ibérico al foie.....	13,80
• Entrecot de buey a la parrilla.....	20,50
• Filete de entrecot de buey a la parrilla.....	15,95

Cubierto (pan y aperitivo).....	1,00	1,50
---------------------------------	------	------

Disponemos de platos especiales para celiacos
Le preparamos el plato que le guste para llevar a casa
Estos precios se incrementarán en un 10% en la terraza
IVA vigente incluido en los precios. Precios en euros.

CARTA DE VINOS

ITALIANOS

BLANCOS	
Ponte Vecchio Moscato.....	15,50
Chardonnay Puglia IGT.....	11,20
Balbi Soprani.....	17,50
ROSADOS	
Lambrusco Emilia de la casa.....	11,50
Lambrusco Centenario Superiore.....	14,50
Ponte Vecchio Moscato.....	15,50
TINTOS	
Lambrusco Emilia de la casa.....	11,50
Lambrusco Grasperosa Di Castelvetro.....	14,50
Sague di Giuda Oltrepo Pavese D.O.C.....	17,50
Chianti Straccali.....	16,90
Nero D'Avola.....	16,50
Syrah Feudo Arancio.....	17,50
Cantodoro Sicilia.....	17,50

NACIONALES

BLANCOS Y ROSADOS	
▲ Viñas de Anna.....	16,20
Messias vino verde (Portugal).....	15,10
Albariño de la casa.....	15,15
Albariño Terras Gauda.....	20,25
▲ Legaris verdejo (Rueda).....	16,20
Verdejo (Rueda).....	16,20
Rosado de Navarra.....	15,15
TINTOS	
▲ Viña Pomal crianza (Rioja).....	15,95
▲ Viña Paceta crianza (Rioja).....	15,95
▲ Viña Pomal reserva (Rioja).....	19,90
Vivanco crianza (Rioja).....	17,50
Azpilicueta crianza (Rioja).....	18,90
Muga crianza (Rioja).....	21,35
Cosme Palacio (Rioja).....	19,90
Viña Ardanza reserva (Rioja).....	22,90
Glorioso crianza (Rioja).....	15,95
Quinta de Tarsus crianza (Ribera del Duero).....	18,10
Matarromera crianza (Ribera del Duero).....	25,50
Viña Mayor Roble (Ribera del Duero).....	14,60
Viña Mayor crianza (Ribera del Duero).....	18,10
▲ Legaris crianza (Ribera del Duero).....	18,10
▲ Legaris roble (Ribera del Duero).....	14,60
Corte Grande crianza (Ribera del Duero).....	18,10
Corte Grande roble (Ribera del Duero).....	14,60
Corte Grande reserva (Ribera del Duero).....	23,50



Vino recomendado

Cumpliendo con el Reglamento (UE) N.º 1169/2011 les informamos que en este establecimiento disponemos de información sobre alérgenos o intolerantes alimentarios, a disposición del consumidor que la solicite. Si usted es alérgico por favor háganoslo saber.

• Te preparamos cualquier plato de la carta para llevar

• Pasta especial para celiacos

Horario

Taberna: de 11.00 a 24.00 h.

Restaurante: de 13.00 a 16.00 h. y de 20.00 a 24.00 h.

Cerrado Domingos noche y Lunes