



❖ *Bella 'Mbriana*® ❖

PIZZERIA ❖ OSTERIA



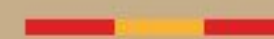
POLIGNANO A MARE
ITALIA



BAYAHIBE
REPUBBLICA DOMINICANA



MARBELLA
SPAGNA





Queste icone ti guideranno nella scelta dei piatti del nostro menu, indicandandoti le portate che sono disponibili anche nelle varianti **vegetariana**, **vegana**, **senza lattosio** e **senza glutine**.

These icons will guide you through the selection of dishes on our menu, pointing out courses that are also available in **vegetarian**, **vegan**, **lactose-free**, and **gluten-free** variants.



ANCHE VEGETARIANO | ALSO VEGETARIAN



ANCHE VEGANO | ALSO VEGAN FOOD



ANCHE SENZA LATTOSIO | ALSO LACTOSE-FREE



ANCHE SENZA GLUTINE | ALSO GLUTEN-FREE



VINO BIOLOGICO | ORGANIC WINE



FREE WIFI



BELLA 'MBRIANA
Bellambriana2021

LA NOSTRA STORIA

OUR STORY



CHI È LA BELLA 'MBRIANA

Il nostro luogo del gusto è dedicato alla Bella 'Mbriana, la fata buona che porta armonia in casa e ama stare in compagnia.

Nella tradizione napoletana, questo spirito benefico deve il suo nome alla meridiana, simbolo del sole e del calore domestico.

Noi veniamo da Napoli e questa è la nostra osteria, fondata nel 2004 nella piazzetta centrale del borgo antico di Polignano a Mare.

WHO IS LA BELLA 'MBRIANA?

Our tasteful establishment is dedicated to the Bella 'Mbriana, the good spirit who brings harmony into the home and loves being in company.

In the Neapolitan tradition, the Bella 'Mbriana takes her name from the word for sundial, symbolising the sun and homely warmth.

We're from Naples and this is our restaurant, founded in 2004 on the little square at the centre of the old village of Polignano a Mare.



LA NOSTRA CUCINA

La nostra è una cucina accogliente, piena e riconoscibile. Ci lasciamo ispirare dai prodotti e dai grandi classici di questa terra ma ci piace anche abbinare i sapori e, qualche volta, osare un tocco di contemporaneità.

Spaziamo dal mare alla campagna, dalla costa ai boschi, creando piatti genuini e gustosi che vorremmo tornassi a mangiare.

Lavoriamo con impegno e passione e ricerchiamo i migliori prodotti locali.

La nostra pizza è il risultato di un impasto leggero, di una grande attenzione al metodo di fermentazione e di una ricerca minuziosa di ingredienti di grande qualità, tutti di origine italiana.

OUR CUISINE

Our cuisine is welcoming, tasty and easy to find.

We take our inspiration from the products and the great classics of this land, but we also like to combine flavours and sometimes venture to give them a contemporary twist.

We range from sea to countryside and from coast to forest, creating tasty, authentic dishes that we hope will have you coming back time after time.

We work diligently and with passion, seeking out the best local products.

Our pizzas are made with a light dough created with minute attention to the fermentation process, and we go to great lengths to procure only top-quality ingredients, all of Italian origin.



CONQUISTIAMO IL MONDO

Siamo determinati a far conoscere l'eccellenza degli ingredienti italiani, la bontà dei piatti tipici pugliesi e l'unicità dell'impasto delle nostre pizze in quanti più paesi possibili nel mondo.

Nel 2016 apriamo la **Bella 'Mbriana al Caribe** nella Repubblica Dominicana.

Nel 2020 inauguriamo la **Bella 'Mbriana a Marbella** in Costa del Sol, Spagna.

In quello stesso anno, riceviamo il premio "Excellence Pugliesi 2020" presso la Camera dei Deputati Italiana.

WE ARE CONQUERING THE WORLD

We are determined to showcase the excellence of Italian ingredients and have them recognised in as many countries as possible around the world - the goodness of traditional Apulian dishes and the uniqueness of our pizza dough.

In 2016 we opened the Bella 'Mbriana in the Dominican Republic the Caribbean in.

In 2020, we opened the Bella 'Mbriana in Marbella, on the Costa del Sol in Spain.

That same year, we received the "Excellence Pugliesi 2020" award at the Italian Chamber of Deputies.

ANTIPASTI






APPETIZERS

-  **FUNGHI GRATINATI | MUSHROOMS AU GRATIN** **7**
Funghi gratinati con pan grattato, formaggio, pepe, aglio, olio EVO e prezzemolo
Mushrooms au gratin with breadcrumbs, cheese, pepper, garlic, EVO oil and parsley
1
-  **GATEAU DI PATATE | DAUPHINOISE POTATOES** **7**
Gateau di patate con salumi, mozzarella e scamorza affumicata, cotto in forno a legna
Potato gateau with cured meats, mozzarella and smoked scamorza cheese, baked in a wood-fired oven
1-3-7
-  **PARMIGIANA DI MELANZANE | AUBERGINE PARMIGIANA** **8**
1-3-7
- INVOLTINI GUSTOSI | SAVOURY INVOLTINI** **6**
Involtini di mozzarella e speck cotti in forno a legna
Wood-fired mozzarella and speck involtini
7
-  **SCAMORZA RUSTICA | RUSTIC SCAMORZA** **6**
Scamorza affumicata cotta in forno a legna
Smoked scamorza baked in a wood-fired oven
7



ANTIPASTI

APPETIZERS

-   **FAVE E CICORIE | FAVA BEANS AND CHICORY** **8**
Purea di fave e cicorie con crostini di pane e olio EVO
Puree of fava beans and chicory with croutons and EVO oil
1-12
- SGAGLIOZZE** **10**
Tranci di polenta frita con baccalà mantecato e coulis di frutti di bosco
Slices of fried polenta with creamy codfish and berry coulis
1-4
-   **RAGÙ DI POLPO | OCTOPUS RAGÙ** **13**
Polpo* al ragù di pomodori ramati cotti a bassa temperatura, con crostini, rucola e pinoli
Octopus with a ragù of slow-cooked ramato tomatoes, served with croutons, rocket and pine nuts*
1-4-8
-   **SALUMI E BURRATA | COLDCUTS AND BURRATA CHEESE** **16**
Selezione di salumi tipici con burrata e pomodori secchi
Traditional charcuterie selection with burrata cheese and sun-dried tomatoes
7-12-13
-  **FLAN AI PORCINI TARTUFATI | TRUFFLED PORCINI FLAN** **8**
Flan di parmigiano e funghi* porcini tartufati con salsa al vino Primitivo
Parmigiano and truffled porcini mushrooms flan with Primitivo wine sauce*
1-3-7-9

PRIMI

MAIN COURSES

GNOCCHETTI BELLA 'MBRIANA 12

Gnocchetti di patate al pomodoro fresco cotti al forno a legna con pesto di basilico e stracciatella

Fresh potato gnocchi in tomato sauce baked in a wood-fired oven with basil pesto and stracciatella

1-3-5-7-8-11-12

ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA 12

Orecchiette con cime di rapa, acciughe, aglio e crumble di tarallo

Orecchiette pasta with turnips, anchovies, garlic and tarallo crumble

1-4

ORECCHIETTE CON BRASCIOLE 12

Orecchiette con ragù di involtini di carne bovina ripieni di prezzemolo, aglio, formaggio stagionato e pepe

Orecchiette pasta with a ragù of beef involtini stuffed with parsley, garlic, aged cheese and pepper

1-9

SPAGHETTONI BATTI UN POLPO 13

Spaghettoni Senatore Cappelli con polpo* al ragù di pomodori ramati cotti a bassa temperatura

Senatore Cappelli spaghettoni pasta with octopus in a ragù of slow-cooked ramato tomatoes*

1-4

RISOTTO AI FUNGHI CARDONCELLI 14

Risotto ai funghi cardoncelli in più consistenze con salvia, latte di soia, olio EVO, formaggio e aglio

Cardoncelli mushrooms risotto several ways with sage, soy milk, EVO oil, cheese and garlic

6-9



SECONDI

SECOND COURSES

-   **BRASCIOLE AI 3 POMODORI** 14
Involtini di carne bovina al ragù con datterini gialli e pomodorini ciliegini freschi, basilico e crema di burrata, con crostini di pane
Beef involtini in ragù with yellow datterini tomatoes and fresh cherry tomatoes, basil and burrata cream with croutons
1-9
-   **SALSICCIA E PATATE** 14
Salsiccia su crema di patate con patate al forno, zucchine "alla poverella" (condite con aglio, aceto e menta) pomodori secchi, pomodorini confit e basilico fresco
Sausage on a bed of creamed potatoes, with roast potatoes, courgettes 'alla poverella' (seasoned with garlic, vinegar and mint), sun-dried tomatoes, confit tomatoes and fresh basil
12
-   **FILETTO ALLA BRACE** 20
Filetto alla brace con contorno di insalata mista
Grilled tenderloin with fresh mixed salad
-   **FILETTO BOSCAIOLO** 22
Filetto ai funghi* porcini tartufati su crostone di pane, con prezzemolo fresco e olio EVO
Tenderloin with sautéed porcini mushrooms on toasted bread, with fresh parsley and EVO oil*
1-9-12
-   **FILETTO AL PEPE VERDE** 22
Filetto al pepe verde con salsa al vino Primitivo su crostone di pane
Green pepper fillet with Primitivo wine sauce on toasted bread
1-9-12
-   **GAMBERONI ALLA GRIGLIA** 18
Gamberoni* grigliati su crema di patate con guanciale, rucola fresca e pinoli
Grilled king prawns on a bed of creamed potatoes with pork cheek, fresh rocket and pine nuts*
2-8

CONTORNI

SIDE DISHES

-  **INSALATA MEDITERRANEA** | MEDITERRANEAN SALAD 4
Insalata verde, rucola e pomodorini
Lettuce, rocket and cherry tomatoes salad
-  **PATATE AL FORNO** | ROAST POTATOES 5
Cubetti di patate di Polignano a Mare con aglio, rosmarino, sale, pepe e olio EVO
Diced roast Polignano a Mare potatoes with garlic, rosemary, salt, pepper and EVO oil





PIZZERIA



FORNO A LEGNA
WOOD-FIRED OVEN



LIEVITAZIONE NATURALE
NATURAL LEAVENING



Scegli la tua pizza anche
con mozzarella senza lattosio
*Pizzas also available
with lactose-free mozzarella*



Non sono consentite variazioni
alle proposte del menu
*No variations can be made
to the dishes on the menu*

SPECIALISSIME

VERY SPECIAL

- ❖ **ANGELO** 18
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, ventricina, funghi cardoncelli,
cipolla rossa, salsiccia, burrata, olio EVO
*Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, ventricina salame, cardoncelli mushrooms,
red onion, sausage, burrata cheese, EVO oil*
1-7
- ❖ **PUGLIA** 15
Pomodoro, mozzarella, rucola, capocollo di Martina Franca,
pomodori secchi, burrata, olio EVO, pepe
*Tomato sauce, mozzarella cheese, rocket, capocollo from Martina Franca,
sun-dried tomatoes, burrata cheese, EVO oil, pepper*
1-7-12
- ❖ **CRUDO E VINCOTTO** 15
Mozzarella, prosciutto crudo, lamelle di mandorle tostate, vincotto di fichi, burrata
*Mozzarella cheese, raw ham, toasted slivered almonds, vincotto with figs (traditional craft
reduction of figs), burrata cheese*
1-7-8
- ❖ **TERRE DI SAN VITO** 16
Mozzarella di bufala, capocollo di Martina Franca, zucchine alla poverella,
pomodorini secchi "Terre di San Vito", olio EVO
*Buffalo mozzarella cheese, capocollo from Martina Franca, courgettes 'alla poverella'
(seasoned with garlic, vinegar and mint), "Terre di San Vito" sun-dried tomatoes, EVO oil*
1-7-12




SPECIALISSIME

VERY SPECIAL

-  **ZUCCA** **15**
Mozzarella di bufala, crema di zucca, pancetta arrotolata, pomodorini rossi, basilico
Buffalo mozzarella cheese, creamed pumpkin, rolled pancetta, cherry tomatoes, basil
1-7

-  **'NDUJA** **16**
Bufala, pomodorini, crema di patate, 'nduja, salsiccia fresca piccante a punta di coltello, caciocavallo stagionato
Buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, creamed potatoes, 'nduja, salsiccia 'a punta di coltello' spicy hand-made sausages, caciocavallo cave-aged cheese
1-7-12

-  **RAPE** **12**
Mozzarella, rape, acciughe, pomodorini ciliegini, olio EVO, crumble di tarallo
Mozzarella cheese, turnips, anchovies, cherry tomatoes, EVO oil, crumbled taralli crackers
1-4-7

-  **FINOCCHIO** **14**
Mozzarella, finocchi saltati in padella, gratin (pan grattato, formaggio, pepe, aglio e olio), speck
Mozzarella cheese, sautéed fennel, gratin (breadcrumbs, cheese, pepper, garlic and oil), speck
1-7

ROSSE

RED

-  **MARINARA** 5
Pomodoro, aglio, olio EVO, pepe
Tomato sauce, garlic, EVO oil, pepper
1
-  **MARGHERITA** 6
Pomodoro, mozzarella, basilico fresco, olio EVO
Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil, EVO oil
1-7
- NAPOLETANA** 8
Pomodoro, mozzarella, acciughe, olio EVO
Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, EVO oil
1-4-7
- ROMANA** 10
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive, olio EVO
Tomato sauce, mozzarella cheese, capers, anchovies, olives, EVO oil
1-4-7-12
-  **BUFALA E POMODORINI** 10
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegini, origano, basilico fresco, olio EVO
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, oregano, fresh basil, EVO oil
1-7
- CRUDO E STRACCIATELLA** 12
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, stracciatella in uscita, olio EVO
Tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham, fresh stracciatella cheese, EVO oil
1-7
- TONNO E CIPOLLA ROSSA** 10
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa, capperi, olive, olio EVO
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, red onion, capers, olives, EVO oil
1-4-7-12
-  **LUCA** 10
Pomodoro, stracciatella in uscita, basilico fresco, olio EVO, pepe
Tomato sauce, fresh stracciatella cheese, fresh basil, EVO oil, pepper
1-7



ROSSE RED

DIAVOLETTO 10

Pomodoro, mozzarella, Salame Napoli Piccante, olio EVO

Tomato sauce, mozzarella cheese, Spicy Napoli Salami, EVO oil

1-7

NOVITÀ 11

Pomodoro, mozzarella, Salame Napoli Piccante, gorgonzola, olio EVO

Tomato sauce, mozzarella cheese, Spicy Napoli Salami, gorgonzola cheese, EVO oil

1-7

BRESAOLA 12

Pomodoro, mozzarella, rucola fresca, bresaola valtellinese,
Grana Padano, olio EVO, limone

*Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh rocket, Valtellina bresaola,
Grana Padano cheese, EVO oil, lemon*

1-7

BELLA 'MBRIANA POLIGNANO 12

Pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia fresca, rucola fresca, olio EVO

Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, fresh sausage, fresh rocket, EVO oil

1-7

BUFALA, FUNGHI E SALSICCIA 12

Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi cardoncelli, salsiccia fresca,
prezzemolo fresco, olio EVO

Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, cardoncelli mushrooms, fresh sausage, fresh parsley, EVO oil

1-7

STRANESSE 12

Pomodoro, mozzarella di bufala, Salame Napoli Piccante, funghi cardoncelli,
pomodorini rossi, olio EVO

*Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, Spicy Napoli Salami, cardoncelli mushrooms,
red cherry tomatoes, EVO oil*

1-7

SPECK E GORGONZOLA 10

Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola, olio EVO

Tomato sauce, mozzarella cheese, speck, gorgonzola cheese, EVO oil

1-7



BIANCHE WHITE

-  **GRATTINA** **10**
Mozzarella, melanzane gratinate, pomodorini ciliegini, prezzemolo fresco, olio EVO
Mozzarella cheese, aubergines au gratin, cherry tomatoes, fresh parsley, EVO oil
1-7
-  **PISTACCHIO** **10**
Mozzarella, stracciatella in cottura, Grana Padano, granella di pistacchi
Mozzarella cheese, stracciatella cheese, Grana Padano cheese, crushed pistachios
1-7-8
- MORTADELLA** **12**
Mozzarella, stracciatella, mortadella, Grana Padano, granella di pistacchi
Mozzarella cheese, stracciatella cheese, mortadella, Grana Padano cheese, crushed pistachios
1-7-8
-  **PORCINI E TARTUFO** **10**
Mozzarella, funghi* porcini, crema di tartufo, pomodorini ciliegini,
prezzemolo fresco, olio EVO
Mozzarella cheese, porcini mushrooms, truffle cream, cherry tomatoes,
fresh parsley, EVO oil*
1-7-12
-  **GORGONZOLA E PERE** **10**
Mozzarella, gorgonzola, fettine di pere fresche, noci
Mozzarella cheese, gorgonzola cheese, sliced fresh pears, nuts
1-7-8
-  **MIELE** **12**
Stracciatella, miele, Grana Padano, granella di nocciole
Stracciatella cheese, honey, Grana Padano cheese, crushed hazelnuts
1-7-8





DA BERE

DRINK LIST



DA BERE DRINKS

ACQUA ALLA SPINA 75 cl naturale o gassata <i>natural or sparking</i>	1,5
ACQUA PANNA O SAN PELLEGRINO 75 cl bottiglia <i>bottled water</i>	2,5
COCA COLA, FANTA, SPRITE 33 cl bottiglia <i>bottled</i>	3
CAFFÈ COFFEE	1,5
CAPPUCCINO	3
TÈ CALDO HOT TEA	2,5
TÈ FREDDO ICE TEA 33 cl pesca/limone <i>peach/lemon</i>	3
SUCCO DI FRUTTA FRUIT JUICE arancia/pesca/mela <i>orange/peach/apple</i>	3
NETTARE DI VINO PRIMITIVO PRIMITIVO WINE NECTAR	3
MOSCATO DI TRANI	5
LIMONCELLO LEMON LIQUOR	3
AMARO BITTER LIQUOR	3
ROSOLIO ALLE MANDORLE ALMOND LIQUOR	3
ROSOLIO ALLA LIQUIRIZIA LICORICE LIQUOR	3
GRAPPA	5
RUM	7
VODKA BELUGA	7
WHISKEY Jack Daniel's	5
WHISKEY Oban	8

COCKTAILS

APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, soda	6
CAMPARI SPRITZ Prosecco, Campari, soda	6
LIMONCELLO SPRITZ Prosecco, Limoncello, soda	6



BIRRE BEER



SPINA | DRAFT

PAULANER Bionda | *Blonde*

GERMANY | Dortmunder Export | 5°

Fermentazione bassa | *Low fermentation*

20 cl 3

40 cl 4,5



INTERNAZIONALI | INTERNATIONAL

HACKER PSCHORR Bionda | *Blonde*

GERMANY | Dortmunder Export | 5°

Fermentazione bassa | *Low fermentation*

50 cl 5

PAULANER SALVATOR Rossa | *Red*

GERMANY | Dortmunder Export | 5°

Fermentazione bassa | *Low fermentation*

33 cl 3,5



ARTIGIANALI | CRAFT

MENABREA Bionda | *Blonde*

ITALY | Premium Lager | 4,8°

Fermentazione bassa | *Low fermentation*

33 cl 3

BELLA 'MBRIANA Bionda | *Blonde*

ITALY | Blanche | 4,8°

Fermentazione alta | *High fermentation*

33 cl 5

VIOLA 10° ANNIVERSARY Bionda | *Blonde*

ITALY | Pale Ale | 5,7°

Fermentazione bassa | *Low fermentation*

75 cl 13

VIOLA Bionda | *Blonde*

ITALY | Lager | 4,8°

Fermentazione bassa | *Low fermentation*

75 cl 13

VIOLA Rossa | *Red*

ITALY | Red Ale | 6,6°

Fermentazione alta | *High fermentation*

75 cl 13



MOONELLA VERTIGA Bionda | *Blonde*

ITALY | German Ale - Gluten Free | 4,8°

Fermentazione alta | *High fermentation*

75 cl 13

BOLLICINE SPARKLING

LA CUVÉE 60 Laurent Perrier Champagne AOC Brut 12° Chardonnay 55%, Pinot Nero 35%, Pinot Meunier 10%
FRANCIACORTA BRÛT 30 Contadi Castaldi Franciacorta Brut 12,5° Chardonnay 80%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 10%
PROSECCO 20 Montelvini Prosecco DOC Extra Dry 11° Glera 100%
PROSIT BIANCO 20 Cardone Valle d'Itria IGP - Bianco frizzante 12,5° Verdeca 50%, Bianco d'Alessano 50%
PROSIT ROSÉ 20 Cardone Valle d'Itria IGP - Rosato frizzante 12,5° Pinot Nero 100%

BIANCHI WHITE

FATA BIANCA 20 Bella ' Mbriana House wine Puglia IGP 12,5° Greco 100%
CHARDONNAY 20 Tormaresca Puglia IGT 12° Chardonnay 100%
 I CINQUE FIGLI 20 Placido Volpone Puglia IGP 12,5° Falanghina 100%
PIETRABIANCA 28 Tormaresca Castel del Monte DOC 13,5° Chardonnay 90%, Fiano 10%
EFFE 20 Botromagno Murgia Bianco IGP 12° Verdeca 100%
APENESTE 25 Terre di San Vito Puglia IGP 13° Sauvignon Blanc 100%
MALVASIA 375ml 15 Schola Sarmenti Salento IGT 13° Malvasia Bianca di Candia 100%



ROSATI ROSÉ

CALAFURIA	23
Tormaresca	
Salento IGT 12,5°	
Negroamaro 100%	
MOSÌ	25
Terre di San Vito	
Puglia IGT 13°	
Bombino Nero 50%, Nero di Troia 50%	
ADELPHOS	18
Donato Angiuli	
Castel del Monte DOC 13°	
Bombino Nero 100%	
ANTIÈRI ROSÉ	22
Schola Sarmenti	
Salento IGP 13°	
Susumaniello 100%	
MASSEREI 375ml	15
Schola Sarmenti	
Salento IGT 13°	
Negroamaro 100%	

ROSSI RED

ANGELO ROSSO	20
Bella ' Mbriana House wine	
Puglia IGP 14°	
Primitivo 100%	
TORCICODA	25
Tormaresca	
Salento IGT 15,5°	
Primitivo 100%	
60 ANNI	40
San Marzano	
Salento IGT 14,5°	
Primitivo 100%	

NEPRICA	18
Tormaresca	
Puglia IGT 14°	
Negroamaro 100%	
BOCCA DI LUPO	50
Tormaresca	
Castel del Monte DOC 14,5°	
Aglianico 100%	
 TRENTANGELI	25
Tormaresca	
Vino biologico Organic wine	
Castel del Monte DOC 14,5°	
Aglianico 65%, Cabernet Sauvignon 25%, Syrah 10%	
IL VESCOVO	25
Terre di San Vito	
Puglia IGP 13,5°	
Malbec 70%, Cabernet Sauvignon 30%	
IL TINTO	25
Terre di San Vito	
Puglia IGP 13°	
Malbec 100%	
MONFALLETTO	60
Cordero di Montezemolo	
Barolo DOCG 14°	
Nebbiolo 100%	
LANGHE NEBBIOLO	26
Cordero di Montezemolo	
Langhe Nebbiolo DOC 14°	
Nebbiolo 100%	
FUNTANÌ	40
Cordero di Montezemolo	
Barbera d'Alba Superiore DOC 14,5°	
Barbera 100%	
ANTIÈRI	22
Schola Sarmenti	
Salento IGP 12°	
Susumaniello 100%	
VILLA ANTINORI	28
Marchesi Antinori 375ml	16
Chianti Classico DOCG 14°	
Sangiovese 50%, Cabernet 50%	

ALLERGENI

ALLERGENS

Gli ingredienti evidenziati contengono o possono contenere allergeni che possono provocare allergie e/o intolleranze in base al Regolamento (UE) n. 1169/2011. Ti invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie e/o intolleranze. Saremo lieti di guidarti nella giusta scelta dei piatti dal nostro menu.

1 - GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

2 - CROSTACEI E DERIVATI

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.

3 - UOVA E DERIVATI

Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati, creme etc.

4 - PESCE E DERIVATI

Pesce e prodotti a base di pesce, anche se in piccole percentuali, inclusi i derivati.

5 - ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi siano arachidi e derivati anche in piccole dosi.

6 - SOIA E DERIVATI

Latte, tofu, spaghetti, etc.

7 - LATTE E DERIVATI

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie.

Ogni prodotto in cui viene usato il latte.

8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland, noci macadamia, pistacchi.

9 - SEDANO E DERIVATI

Presente in pezzi anche all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10 - SENAPE E DERIVATI

Presente in salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13 - LUPINI E DERIVATI

Presenti in molti cibi sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari.

14 - MOLLUSCHI E DERIVATI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina, vongola, etc...

*Alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattimento.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

The highlighted ingredients contain or might contain allergens that can cause allergies and/or intolerances according to the EU Regulation n. 1169/2011.

We strongly recommend you to communicate any allergy and/or intolerance to our staff. We will be pleased to guide you to choose the right dishes from our menu.

1 - GLUTEN

Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, including hybridized derivatives.

2 - CRUSTACEANS AND DERIVATIVES

Both marine and freshwater: shrimps, prawns, lobster, crabs, hermit crabs and so on.

3 - EGGS AND DERIVATIVES

All products made with eggs, even in the smallest part: mayonnaise, omelette, emulsifiers, egg pasta, biscuits and cakes, also savory ones, ice cream and creams and so on.

4 - FISHES AND DERIVATIVES

All those food products that are made up of fish, even in small percentages, including derivatives.

5 - PEANUTS AND DERIVATIVES

Packaged snacks, creams and condiments in which there are peanuts and derivatives, even in small percentages.

6 - SOY AND DERIVATIVES

Milk, tofu, noodles, etc.

7 - MILK AND DERIVATIVES

Yoghurt, biscuits and cakes, ice cream and various creams

Every product which contains milk.

8 - NUTS AND DERIVATIVES

All products that include almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, Queensland nuts, pistachios.

9 - CELERY AND DERIVATIVES

It is present in pieces but also in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates.

10 - MUSTARD AND DERIVATIVES

It can be found in sauces and dressings, especially in mustard.

11 - SESAME SEEDS AND DERIVATIVES

Besides whole seeds used for bread, you can find traces in some types of flours.

12 - SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES

Used as preservatives, you can find them in: canned fish products, pickled foods, oil and brine, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks and fruit juices.

13 - LUPINI BEANS AND DERIVATIVES

You can find it in roasted foods, salamis, flours, etc.

14 - MOLLUSCS AND DERIVATIVES

Queen scallop, razor clam, scallop, cockle, date mussel, smooth clam, garagolo, sea snail, mussel, murex, oyster, patella, sea truffle, wedge shell, clam, etc.

**Certain products may have been frozen or blast-chilled.*

Fish intended to be eaten raw or practically raw has undergone a prior decontamination treatment in accordance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.





Direzione creativa
Sabrina Merolla
www.sabrinamerolla.com



CIBO ANCHE VEGETARIANO | VEGETARIAN FOOD



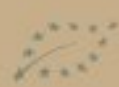
ANCHE VEGANO | ALSO VEGAN FOOD



ANCHE SENZA LATTOSIO | ALSO LACTOSE-FREE



ANCHE SENZA GLUTINE | ALSO GLUTEN-FREE



VINO BIOLOGICO | ORGANIC WINE



NON SONO CONSENTITE VARIAZIONI ALLE PROPOSTE DEL MENU
NO VARIATIONS CAN BE MADE TO THE DISHES ON THE MENU



MENU



SFOGLIA IL MENU
VIEW OUR MENU



FREE WIFI



BELLA 'MBRIANA
Bellambriana2021



COPERTO | COVER CHARGE 2,5



❖ *Bella 'Mbriana*® ❖

PIZZERIA ❖ OSTERIA



www.bellambriananelmondo.it

