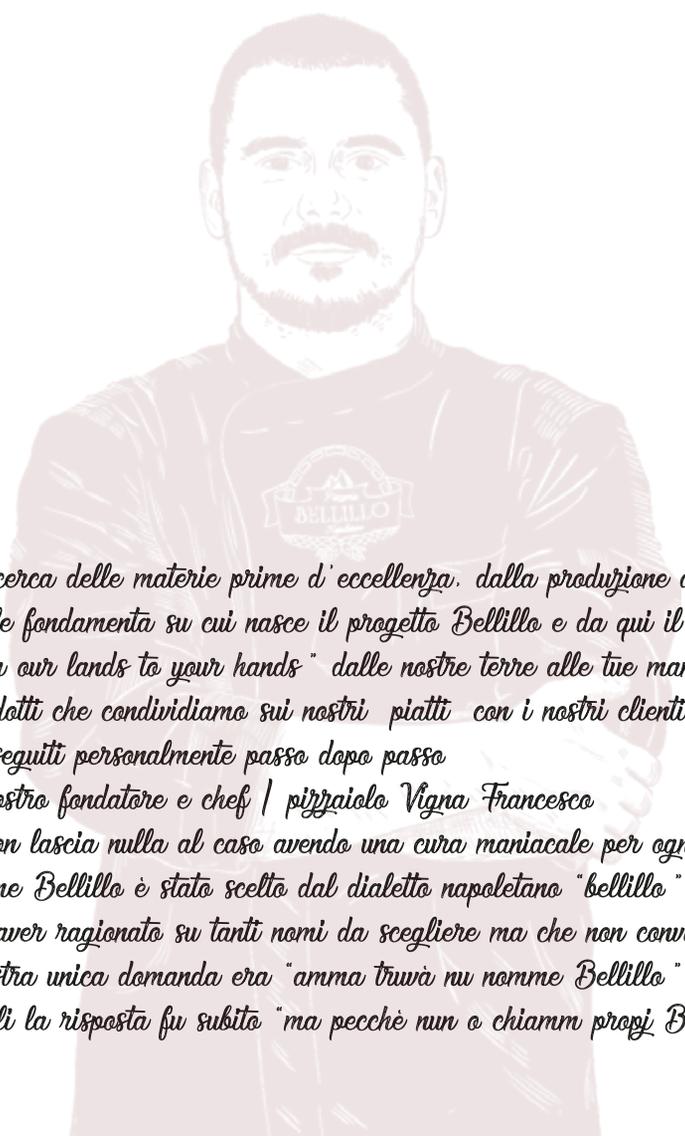


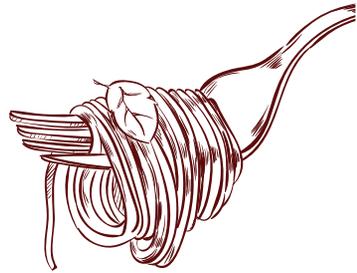
BELLILLO

A TASTE OF NAPOLI



La ricerca delle materie prime d'eccezione, 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 ffaceva sulo mamma.
A che m'aggio spusato a te, ne parlammo pè ne parlà.
Io nun sogno difficultoso, ma luwàmell' 'a miezo st' uso.
Sì, va buono: cumme vuò tu.
Mà 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
Chestà 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	€7,90
Parmigiana di melanzane	€7,00
Polipetti alla Luciana	€12,00
Frittura mista della casa (x 2 persone) (crocchè, arancino, frittatine, zeppoline)	€10,00
Mozzarella in carrozza a modo mio	€7,00

Crocché - IL PIÙ AMATO! €2,50

O panzarotto come lo chiamava mia nonna.
Preparato con una delle migliori patate italiane,
(quelle di Avezzano), provola di Agerola, parmigiano

Arancino €2,90

Palla di riso ripiena di un succulento
sugo tradizionale alla bolognese

Frittatina €3,00

Sformato di bucatini cucinato in una golosa
crema alla besciamella, ripieno di piselli
e carne macinata di primo taglio

Focaccia €2,50

Sformato di bucatini cucinato in una golosa
crema alla besciamella, ripieno di piselli

Montanara €3,00

Pomodoro bio, parmigiano, basilico

PER I PIÙ GOLOSI

Frittatina al pistacchio di Bronte

€3,50

Il pistacchio più famoso d'Italia, mescolato alla besciamella, insieme alla mortadella di Bologna

Frittatina alla carbonara

€3,50

Classica ricetta della carbonara romana, con uova pastorizzate, guancialetto artigianale e un tocco di pecorino

La patatina

€5,90

La nostra patata di Avezzano, con wrüstel originale tedesco

PRIMI

Spaghettoni con i gamberi	€16,90
Spaghettoni di Gragnano con gamberi rossi, datterini gialli e rossi, con agrumi di Sorrento	
O rraú	€12,90
Ragù classico napoletano cucinato lentamente, con zito spezzato e co pezzulle e carne	
Lo scarpariello	€9,90
Ziti spezzati, con pomodorini freschi, basilico e formaggio	
La genovese	€12,90
Zito spezzato, con delizioso sugo alla genovese cucinato per 8 ore, carne di manzo e cipolla	
Pasta e patate	€9,90
Pasta mista, con patate e provola affumicata	

SECONDI

Entrecote di manzo 350 gr.	€ 18,90
Cotoletta di vitello alla milanese 250gr.	€ 14,90
Salsiccia napoletana alla brace con contorno a scelta	€ 7,90
Hamburger di Chianina 200gr. con contorno a scelta	€ 8,90
Frittura di calamari	€ 12,00

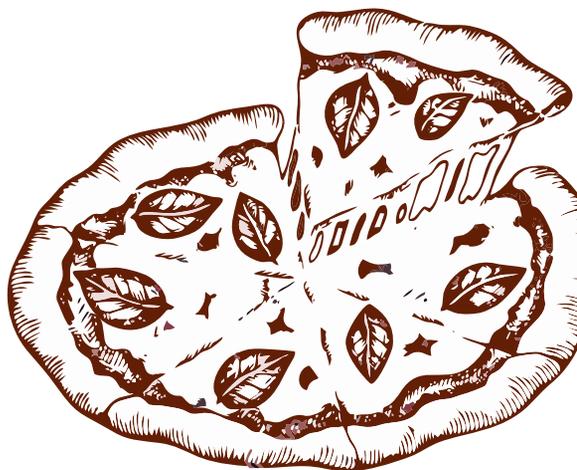
CONTORNI

Patate al forno	€ 6,00
Mix di verdure alla griglia	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00
Friarielli	€ 5,00
Patate fritte	€ 5,00

Margherita

Nel 1889, in occasione della visita dei reali a Napoli, la regina chiese che gli venisse portata una pizza. Il pizzaiolo Raffaele Esposito preparò allora una classica pizzarrossa, a cui aggiunse della mozzarella e basilico.

Il gusto piacque moltissimo alla regina, tanto che divenne il suo piatto preferito.



PIZZE *Le novità*

MARGHERITA CON DOPPIA MOZZARELLA €7,50
Pomodoro biologico di nostra selezione,
olio EVO D.O.P., doppio fior di latte di Agerola

CALZONE BIANCO €9,90
Scarola riccia napoletana, olive nere pugliesi,
provola di Agerola, olio EVO

MARGHERITA DOPPIA COTTURA €6,90
Fritta e poi passata al forno,
con pomodoro bio, fior di latte di Agerola, olio EVO

L'AUTUNNALE €8,90
Crema di zucca fatta da noi,
salsiccia napoletana, provola di Agerola
e deliziosa fonduta di formaggio

ORTOLANA €7,90
Base di provola di Agerola,
all'uscita mix di verdure croccanti,
con gocce di parmigiano reggiano,
basilico e olio EVO D.O.P.

LA PIZZA DEI CAMPIONI

PIZZA SCUDETTO €14,90
Cornicione ripieno di ricotta di bufala,
salame, provola di Agerola, pomodori biologico,
fior di latte, crema di basilico, olio EVO

PIZZE *Le classiche*

NAZIONALE Culatello stagionato 18 mesi, rucola, fior di latte di Agerola, scaglie di parmigiano di 24 mesi	€12,90
4 FORMAGGI Gorgonzola, scamorza affumicata, fior di latte di Agerola, ricotta di bufala	€8,90
SALSICCE E FRIARIELLI Salsiccia fresca di maiale, friariello tipico napoletano, provola di Agerola	€8,90
MARGHERITA CON BUFALA D.O.P. Uno dei formaggi più buono e famoso al mondo, pomodoro bio, basilico e olio EVO D.O.P.	€8,90
MARINARA Pomodoro bio, olio artigianale, aglio, olio EVO D.O.P.	€5,50
MARGHERITA Pomodoro biologico di nostra selezione, olio EVO D.O.P., fior di latte di Agerola	€6,50
RIPIENO FRITTO Ciccioli di maiale, ricotta di bufala, pomodoro bio, provola di Agerola, pepe	€9,50
CAPRICCIOSA Salame napoletano, cuor di carciofo, olive nere di Caiazzo, funghi champignon, pomodoro bio, olio EVO D.O.P.	€9,90
RIPIENO AL FORNO Ricotta di bufala campana, pomodoro bio, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto o salame	€9,50

LA NOSTRA SELEZIONE

CASTELPOTO

€12,50

Sublime salame piccante artigianale,
lavorato da un'azienda a carattere familiare
che alleva i maiali all'aperto, fior di latte, olio EVO

AVEZZANO

€10,90

L'originale wrüstel tedesco,
patate fritte di Avezzano, provola di Agerola

LA NOSTRE INSALATE

BUFALA E CRUDO

€10,90

Mozzarella di bufala Campana D.O.P. da 250 gr.,
crudo di Parma stagionato 24 mesi

CAPRESE

€7,90

Pomodoro di Sorrento, mozzarella di bufala

DI POLLO

€8,50

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

DI TONNO

€8,50

Gustoso filetto di tonno di Cetara,
datterino siciliano, olive di Caiazzo,
con insalata mista

DRINKS

Acqua naturale/frizzante	€2,50
Coca Cola	€3,00
Coca Cola zero	€3,00
Aranciata bio	€3,00
Limonata bio	€3,00
Thè pesca	€3,00
Thè limone	€3,00
Spritz	€7,00

DOLCI

Soufflè bianco	€5,00
Soufflè nero	€5,00
Tiranutella	€6,00
Tirapistacchio	€6,00
Babà	€4,90
Tiramisù (Gluten free)	€7,00
Cannolo scomposto	€7,00
Cheesecake	€7,00

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

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



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



BELLILLO

