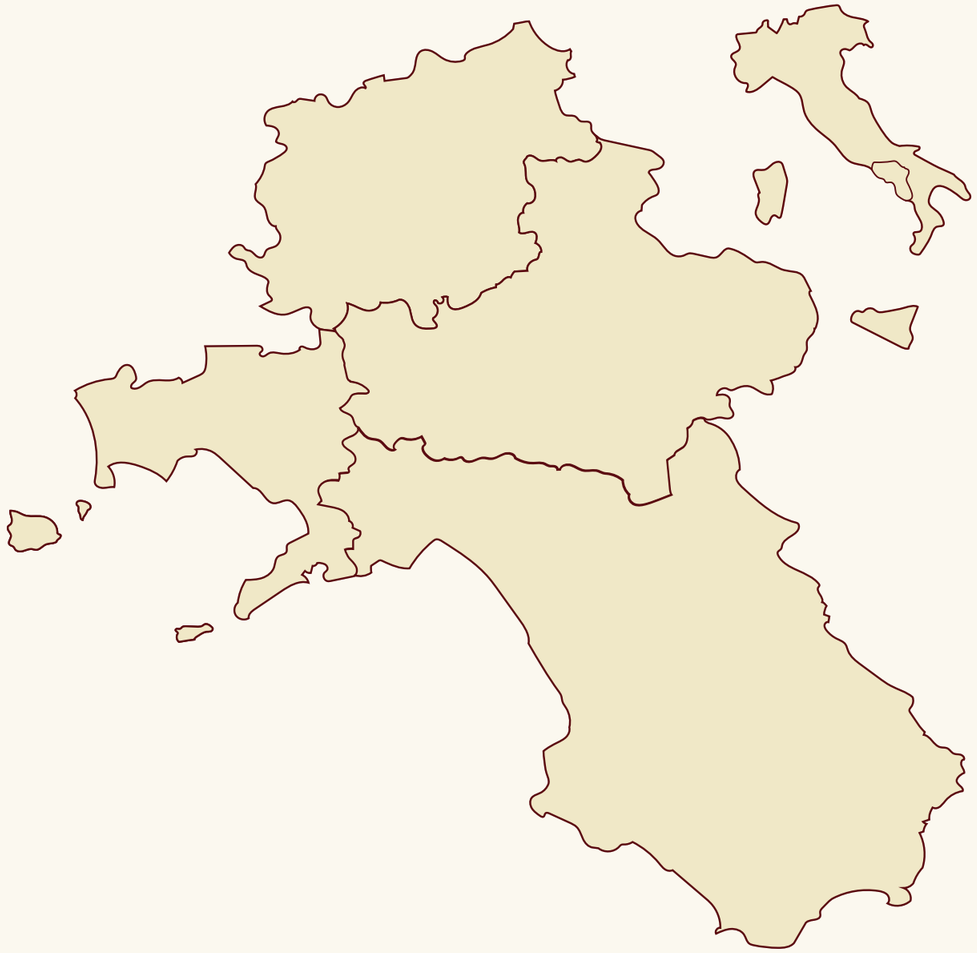
Menu

Drinks

Acqua naturale/frizzante	€ 2,50
Birra Brunehaut Bionda *La Birra Brunehaut è una bionda senza glutine di origine biologica in stile Belgian Ale dal sapore molto profumata, con sentori floreali che ricordano il miele*	€ 6,50
Birra Brunehaut Ambrata *La Birra Brunehaut ambrata senza glutine di origine biologica presenta profumi dolci di caramello e frutta secca*	€ 6,50
Coca Cola	€ 3,00
Coca Cola zero	€ 3,00
Aranciata bio	€ 3,00
Limonata bio	€ 3,00



BELLILLO

PIZZERIA *NAPOLETANA*

DISCOVER MORE AT
WWW.BELLILLO.COM

Antipasti

Iniziamo così

CROCCHÈ *(il più amato)*
O panzarotto come lo chiamava mia nonna. Preparato con una delle migliori patate italiane, (quelle di Avezzano), provola di Agerola, parmigiano.
€ 2,50

ARANCINO O ARANCINA?
Palla di riso ripiena di un succulente sugo tradizionale alla bolognese. € 2,90

FRITTATINA *(da provare assolutamente)*
Sformato di bucatini cucinato in una golosa salsa alla besciamella, ripieno di piselli, carne macinata di primo taglio. € 3,00

FOCACCIA
Impasto lievitato 24 h, olio, origano, sale. € 2,50

MONTANARA
Pomodoro bio, parmigiano e basilico. € 3,00

Per i più golosi

FRITTATINA AL PISTACCHIO DI BRONTE
Il pistacchio più famoso d'Italia, mescolato alla salsa di besciamella, insieme alla mortadella di Bologna. € 3,50

FRITTATINA ALLA CARBONARA
Classica ricetta della carbonara romana, con uova pastorizzate, guanciale artigianale e un tocco di pecorino. € 3,50

FRITTATINA PULLED PORK
Cremosa salsa beciamella, mescolata in un tenero pulled pork cotto a bassa temperatura e per finire cheddar fuso. € 3,50

LA PATATINA
La nostra patata di Avezzano, con il wurstel originale tedesco. € 5,90

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

SALSICCIA E FRIARIELLI
Salsiccia fresca di maiale, friariello tipico napoletano, provola di Agerola. € 8,90

MARINARA
Pomodoro bio, origano artigianale, aglio, olio EVO DOP. € 4,90

MARGHERITA
Pomodoro biologico di nostra selezione, olio EVO DOP, Fior di latte di Agerola. € 5,90

RIPIENO FRITTO
Cicoli 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 DOP. € 9,90

MONTANARONA
Mozzarella di bufala campana D.O.P. all'uscita, pomodoro bio, parmiggiano reggiano (24 mesi) basilico, olio EVO DOP. € 9,90

Per gli amanti del Food Porn

PULLED PORK
Gustosissimo pulled pork cotto a bassa temperatura con provola di Agerola, e per finire una cremosissima salsa di cheddar preparata da noi. € 11,90

LA GOLOSA
Base di provola di Agerola, burrata pugliese da 125 gr. nel mezzo, mortadella di bologna I.G.P. e per finire una gustosa crema di pistacchio di bronte. € 12,90

Pizze

La nostra selezione

CASTELPOTO *(la più richiesta)*
Sublime salame piccante artigianale, lavorato da un'azienda a carattere familiare che alleva i suoi maiali all'aperto. Con pomodoro bio, provolone del monaco, fior di latte, olio EVO.
€ 12,50

ARICCIA
La tradizionale porchetta di Ariccia, con succose patate al forno e provola di Agerola. € 11,90

AVEZZANO
L'originale wurstel tedesco, patata fritta di Avezzano, provola di Agerola. € 10,90

LA VIOLETTA
Patata viola fritta, salsiccia fresca di maiale, provola di Agerola e per finirie un tocco di gorgonzola. € 11,90

Le nostre insalate

BUFALA E CRUDO
Mozzarella di bufala Campana D.O.P. da 250 gr., culatello stagionato 18 mesi.
€ 10,90

CAPRESE
Pomodoro di Sorrento, mozzarella di bufala. € 7,90

DI POLLO
Insalata mista, pollo allevato senza antibiotici, mais, datterino siciliano. € 8,50

CON IL TONNO
Gustoso filetto di tonno di Cetara, datterino siciliano, olive di Caiazzo, con insalata mista. € 8,50