



❖ *Bella 'Mbriana*® ❖

P I Z Z E R I A ❖ O S T E R I A



POLIGNANO A MARE
ITALIA



BAYAHIBE
REPÚBLICA DOMINICANA



MARBELLA
SPAGNA



Queste icone ti guideranno nella scelta dei piatti del nostro menu, indicandandoti le portate disponibili anche nelle seguenti 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.



ANTIPASTO
BELLA MBRIANA
BELLA MBRIANA APPETIZERS

ANTIPASTO DELLA CASA
HOUSE STARTER

Selezione di 6 portate dello chef
per minimo 2 persone

*A selection of 6 signature courses by the chef,
served for a minimum of 2 guests*

14

a persona | per person



ANTIPASTI DI MARE

APPETIZERS FROM THE SEA

COZZE GRATINATE | MUSSELS AU GRATIN 12

14

IMPEPATA DI COZZE | SAUTÉED MUSSELS 14

Sauté di cozze con olio EVO, aglio, prezzemolo e crostini

Sautéed mussels with EVO oil, garlic, parsley, and croutons

1-14

TARTARE DI TONNO | TUNA TARTARE 15

Tartare di tonno su salsa allo yogurt greco con crumble di friselle pugliesi, citronette al limone, olio EVO e pepe

Tuna tartare on Greek yogurt sauce with Apulian frisella crumble, lemon citronette, EVO oil, and black pepper

4-7

ALICI DEL CANTABRICO | CANTABRIAN ANCHOVIES 16

Alici del Cantabrico e friselline con pomodorini datterini gialli e rossi, olio EVO, basilico e origano

Cantabrian anchovies and mini friselle (durum wheat dried bread bites) with yellow and red datterini tomatoes, EVO oil, basil, and oregano

1-4-12

CARPACCIO DI SALMONE | SALMON CARPACCIO 16

Carpaccio di salmone marinato agli agrumi con maionese alle erbe, dadolata di barbabietola rossa e mandorle tostate

Citrus-marinated salmon carpaccio with herb mayonnaise, diced beetroot, and toasted almonds

4-8-12



ANTIPASTI DI TERRA

APPETIZERS FROM THE LAND

 **PARMIGIANA DI MELANZANE** | AUBERGINE PARMIGIANA 10

1-3-7

 **GATEAU DI PATATE** | DAUPHINOISE POTATOES 8

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

INVOLTINI GUSTOSI | SAVOURY INVOLTINI 8

Involtini di mozzarella e speck cotti in forno a legna
Wood-fired mozzarella and speck involtini

7

 **SCAMORZA RUSTICA** | RUSTIC SCAMORZA 8

Scamorza affumicata cotta in forno a legna
Smoked scamorza baked in a wood-fired oven

7

  **FAVE E CICORIE** | FAVA BEANS AND CHICORY 9

Purea di fave con cicorie, crostini di pane e olio EVO
Puree of fava beans with chicory, croutons and EVO oil

1

 **SALUMI E BUFALA** | COLDCUTS AND BUFFALO MOZZARELLA 18

Selezione di salumi tipici con mozzarella di bufala e pomodori secchi
Traditional charcuterie selection with buffalo mozzarella cheese, and sun-dried tomatoes

7-12-13

 **BURRATA E MORTADELLA** | BURRATA CHEESE AND MORTADELLA 12

Burrata artigianale con pesto di basilico e mortadella artigianale "Bidinelli"
Artisanal fresh burrata cheese with basil pesto, and "Bidinelli" artisanal mortadella

7-8-12

  **CAPRESE DI BUFALA** | BUFFALO CAPRESE SALAD 12

Mozzarella di bufala campana, datterini gialli, pomodorini ciliegini, basilico, origano e olio EVO
Buffalo mozzarella cheese, yellow datterini tomatoes, cherry tomatoes, basil, oregano, and EVO oil

7



PRIMI DI MARE

FIRST COURSES OF SEA

RISO, PATATE E COZZE 14

RICE, POTATOES AND MUSSELS

Terrina di riso, patate e cozze, con formaggio stagionato, pomodorini, aglio, olio EVO e pepe, cotta in forno a legna

Rice terrine with potatoes and mussels, with aged cheese, cherry tomatoes, garlic, EVO oil, and pepper, baked in a wood-fired oven

14

SPAGHETTONI BATTI UN POLPO 15

SPAGHETTI WITH OCTOPUS

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*

1-14

CAVATELLI ALLE COZZE 14

CAVATELLI WITH MUSSELS

Cavatelli con cozze, prezzemolo, olio EVO e aglio

Cavatelli pasta with mussels, parsley, EVO oil, and garlic

1-14

GNOCCHETTI AL TONNO 16

GNOCCHETTI WITH TUNA

Gnocchetti di patate con tonno fresco, pomodorini, stracciatella e mandorle tostate

Potatoes gnocchi with fresh tuna, cherry tomatoes, stracciatella cheese, and toasted almonds

1-3-4-7-8



PRIMI DI TERRA

FIRST COURSES OF LAND

ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA 14

ORECCHIETTE AND BROCCOLI RABE

Orecchiette con cime di rapa, acciughe e crumble di tarallo
Orecchiette pasta with broccoli rabe, anchovies, and tarallo crumble

1-4

GNOCCHETTI “BELLA ‘MBRIANA” 12

Gnocchetti di patate al pomodoro con pesto di basilico e stracciatella,
cotti in forno a legna
*Potatoes gnocchi in tomato sauce with basil pesto, and stracciatella cheese,
baked in a wood-fired oven*

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

ORECCHIETTE CON BRASCIOLE 14

ORECCHIETTE WITH BEEF INVOLTINI

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

LASAGNA ALLA BOLOGNESE 13

Sfoglia di pasta all'uovo con ragù alla bolognese, besciamella e Grana Padano,
cotta in forno a legna
*Egg pasta sheets with Bolognese ragù, béchamel sauce and Grana Padano cheese,
baked in a wood-fired oven*

1-3-7-9

ORECCHIETTE AL POMODORO 8

Orecchiette con salsa di pomodoro e basilico
Orecchiette pasta with tomato sauce, and basil

1



SECONDI

SECOND COURSES

 	GAMBERONI ALLA GRIGLIA GRILLED PRAWNS 20
Gamberoni* grigliati su crema di patate con rucola fresca e pinoli <i>Grilled king prawns* on creamy potato purée with fresh rocket, and pine nuts</i> 2-8	
 	TATAKI DI TONNO TUNA TATAKI 22
Tataki di tonno con zucchine alla poverella, maionese alle erbe, mandorle tostate e olio EVO <i>Tuna tataki with "alla poverella" style zucchini (seasoned with garlic, vinegar, and mint), herb mayonnaise, toasted almonds, and EVO oil</i> 4-8	
 	SPIGOLA ALLA BRACE GRILLED SEA BASS 20
Spigola fresca alla brace con contorno di insalata mista <i>Grilled fresh sea bass with mixed salad</i> 4	
 	BRASCIOLE AL RAGÙ BEEF INVOLTINI IN TOMATO RAGÙ 16
Involtini di carne bovina al ragù con pomodorini ciliegini freschi, basilico, stracciatella e crostini di pane <i>Beef involtini braised in tomato sauce with fresh cherry tomatoes, basil, stracciatella cheese, and crispy bread croutons</i> 1-7-9	
 	FILETTO ALLA BRACE GRILLED TENDERLOIN 22
Filetto di manzo alla brace con cubetti di patate di Polignano a Mare al forno <i>Grilled beef tenderloin served with roasted potato cubes from Polignano a Mare</i>	
 	FILETTO BOSCAIOLO TENDERLOIN WITH MUSHROOMS 24
Filetto di manzo ai funghi porcini* tartufati su crostone di pane, con prezzemolo e olio EVO <i>Beef tenderloin with sautéed porcini mushrooms* on toasted bread with parsley, and EVO oil</i> 1-12	
 	SALSICCIA E PATATE SAUSAGE AND POTATOES 16
Salsiccia con patate al forno, pomodorini ciliegini e basilico <i>Sausage with roast potatoes, cherry tomatoes, and basil</i>	



CONTORNI

SIDE DISHES



INSALATA DELL'ORTO | GARDEN SALAD

6

Insalata verde con rucola e pomodorini

Lettuce with rocket and cherry tomatoes salad



INSALATA MEDITERRANEA | MEDITERRANEAN SALAD

10

Insalata verde con rucola, pomodorini ciliegini, datterini gialli e mozzarella di bufala

Green salad with rocket, cherry tomatoes, yellow datterino tomatoes, and buffalo mozzarella



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



MELANZANE GRIGLiate | GRILLED AUBERGINE

6

Melanzane grigliate con aceto balsamico, olio EVO, prezzemolo e menta

Grilled aubergine with balsamic vinegar, EVO oil, parsley, and mint





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, Salame Napoli Piccante, funghi cardoncelli, cipolla rossa, salsiccia, burrata, olio EVO
Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, Spicy Napoli Salami, cardoncelli mushrooms, red onion, sausage, burrata cheese, EVO oil
1-7
-  **MURGIANA** 16
Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi cardoncelli, filetto lardellato, pomodorini datterini gialli, olio EVO
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, cardoncelli mushrooms, lardellato filet, yellow datterini tomatoes, EVO oil
1
-  **PUGLIA** 17
Pomodoro, mozzarella, rucola, Capocollo di Martina Franca, pomodori secchi, burrata, olio EVO, pepe nero
Tomato sauce, mozzarella cheese, rocket, Capocollo from Martina Franca, sun-dried tomatoes, burrata cheese, EVO oil, black pepper
1-7-12
-  **CANTABRICO | CANTABRIAN** 18
Pomodoro, mozzarella di bufala, alici del Cantabrico, datterini gialli, basilico, olio EVO
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, Cantabrian anchovies, yellow datterino tomatoes, basil, EVO oil
1-4-7-12
-  **COTTO E CARDONCELLI | COOKED HAM AND MUSHROOMS** 13
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto artigianale "Branchi", funghi cardoncelli, olio EVO
Tomato, mozzarella, artisanal cooked ham "Branchi", cardoncelli mushrooms, EVO oil
1-7
-  **CRUDO E VINCOTTO | RAW HAM AND TRADITIONAL VINCOTTO** 16
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


BASE ROSSA
RED-BASE


BASE BIANCA
WHITE-BASE


BASE GIALLA
YELLOW-BASE


BASE VERDE
GREEN-BASE

SPECIALISSIME

VERY SPECIAL

TERRE DI SAN VITO 18

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, "alla poverella" style zucchini (seasoned with garlic, vinegar, and mint), "Terre di San Vito" sun-dried tomatoes, EVO oil

1-7-12

SALMONE E LIMONE | SALMON AND LEMON 17

Mozzarella, crema di datterini gialli, salmone marinato, insalata, pepe rosa, emulsione di olio EVO e limone

Mozzarella cheese, yellow datterino tomato cream, citrus-marinated salmon, mixed greens, pink pepper, EVO oil and lemon emulsion

1-4-7

PESTO | BASIL PESTO 14

Pesto di basilico, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegini, olio EVO

Basil pesto, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, EVO oil

1-7-8-12

TARTARE DI TONNO | TUNA TARTARE 18

Ciccio con crema di zucchine e zucchine alla poverella, tartare di tonno fresco, stracciatella, pepe rosa, olio EVO

White pizza with zucchini cream, "alla poverella" style zucchini (seasoned with garlic, vinegar, and mint), fresh tuna tartare, stracciatella cheese, pink pepper, EVO oil

1-4-7-8

RAPE | BROCCOLI RABE 13

Mozzarella, rape, acciughe, pomodorini ciliegini, crumble di tarallo, olio EVO

Mozzarella cheese, broccoli rabe, anchovies, cherry tomatoes, tarallo crumble, EVO oil

1-4-7


BASE ROSSA
RED-BASE


BASE BIANCA
WHITE-BASE


BASE GIALLA
YELLOW-BASE


BASE VERDE
GREEN-BASE



ROSSE

RED

	MARINARA	5
	Pomodoro, aglio, olio EVO, pepe <i>Tomato sauce, garlic, EVO oil, pepper</i> 1	
	MARGHERITA	6
	Pomodoro, mozzarella, basilico, olio EVO <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, EVO oil</i> 1-7	
	NAPOLETANA	10
	Pomodoro, mozzarella, acciughe, olio EVO <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, EVO oil</i> 1-4-7	
	ROMANA	11
	Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive, olio EVO <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, capers, anchovies, olives, EVO oil</i> 1-4-7-12	
	BUFALA E POMODORINI BUFFALO MOZZARELLA AND TOMATOES	12
	Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegini, origano, basilico, olio EVO <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, oregano, basil, EVO oil</i> 1-7	
	CRUDO E STRACCIATELLA RAW HAM AND STRACCIATELLA CHEESE	12
	Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, stracciatella in uscita, olio EVO <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham, fresh stracciatella cheese, EVO oil</i> 1-7	
	TONNO E CIPOLLA ROSSA TUNA AND RED ONION	10
	Pomodoro, mozzarella, tonno, pomodorini, cipolla rossa, capperi, olive, olio EVO <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, cherry tomatoes, red onion, capers, olives, EVO oil</i> 1-4-7-12	
	LUCA	10
	Pomodoro, stracciatella in uscita, basilico, olio EVO, pepe <i>Tomato sauce, fresh stracciatella cheese, basil, EVO oil, pepper</i> 1-7	
	ANDREA	12
	Pomodoro, melanzane grigliate, stracciatella, aceto balsamico, menta, olio EVO <i>Tomato sauce, grilled aubergines, stracciatella cheese, balsamic vinegar, mint, EVO oil</i> 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 13

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 14

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 | BUFFALO, MUSHROOMS AND SAUSAGE 15

Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi cardoncelli, salsiccia fresca,

prezzemolo, olio EVO

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

1-7

STRANESSE 14

Pomodoro, mozzarella di bufala, Salame Napoli Piccante,

funghi cardoncelli, pomodorini rossi, olio EVO, prezzemolo

Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, Spicy Napoli Salami,

cardoncelli mushrooms, red cherry tomatoes, EVO oil, parsley

1-7

SPECK E GORGONZOLA | SPECK AND GORGONZOLA 11

Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola, olio EVO

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

1-7

CARCIOFINI | LITTLE ARTICHOKE 9

Pomodoro, mozzarella, carciofini sott'olio, pomodorini ciliegini, olio EVO

Tomato sauce, mozzarella cheese, little artichokes in oil, cherry tomatoes, EVO oil

1-7-12



BIANCHE

WHITE

-  **GRATTINA** 10
Mozzarella, melanzane gratinate, pomodorini ciliegini, prezzemolo, olio EVO
Mozzarella cheese, aubergines au gratin, cherry tomatoes, parsley, EVO oil
1-7
- CRUDAIOLA** 12
Mozzarella, rucola, pomodorini, cacioricotta, basilico, olio EVO
Mozzarella cheese, rocket, cherry tomatoes, cacioricotta cheese, basil, EVO oil
1-7
-  **PISTACCHIO | PISTACHIOS** 10
Mozzarella, stracciatella, Grana Padano, granella di pistacchi
Mozzarella cheese, stracciatella cheese, Grana Padano cheese, crushed pistachios
1-7-8
- MORTADELLA** 13
Mozzarella, stracciatella, mortadella artigianale “Bidinelli”,
Grana Padano, granella di pistacchi
*Mozzarella cheese, stracciatella cheese, artisanal mortadella “Bidinelli”,
Grana Padano cheese, crushed pistachios*
1-7-8
-  **PORCINI E TARTUFO | MUSHROOMS AND TRUFFLE** 13
Mozzarella, funghi porcini*, crema di tartufo, pomodorini ciliegini,
prezzemolo, olio EVO
Mozzarella cheese, porcini mushrooms, truffle cream, cherry tomatoes, parsley, EVO oil*
1-7-12
-  **BUFALA, MELANZANE E MENTA | BUFFALO, AUBERGINE AND MINT** 13
Mozzarella di bufala, melanzane grigliate, aceto balsamico, menta, olio EVO
Buffalo mozzarella cheese, grilled aubergines, balsamic vinegar, mint, EVO oil
1-7
-  **GORGONZOLA E PERE | GORGONZOLA AND PEARS** 12
Mozzarella, gorgonzola, fettine di pere fresche, noci
Mozzarella cheese, gorgonzola cheese, sliced fresh pears, nuts
1-7-8
-  **MIELE | HONEY** 12
Mozzarella, stracciatella, miele, Grana Padano, granella di nocciole
Mozzarella and stracciatella cheese, honey, Grana Padano cheese, crushed hazelnuts
1-7-8



DA BERE DRINKS

ACQUA ALLA SPINA 75 cl	1,5
naturale o gassata <i>natural or sparkling</i>	
ACQUA PANNA O SAN PELLEGRINO 75 cl	2,5
bottiglia <i>bottled water</i>	
COCA COLA, FANTA, SPRITE, SCHWEPPE'S TONICA 33 cl	3
bottiglia <i>bottled</i>	
CAFFÈ COFFEE	1,5
CAPPUCCINO	3
TÈ CALDO HOT TEA	2,5
TÈ FREDDO ICE TEA 33 cl	3
pesca / limone <i>peach / lemon</i>	
SUCCO DI FRUTTA FRUIT JUICE	3
arancia / pesca / mela <i>orange / peach / apple</i>	
NETTARE DI VINO PRIMITIVO PRIMITIVO WINE NECTAR	3
MOSCATO DI TRANI	5
LIMONCELLO LEMON LIQUOR	3
AMARO BITTER LIQUOR	3
ROSOLIO LIQUOR	4
mandorle / liquirizia / melograno / carrubo / mandarino / mirto <i>almonds / liquorice / pomegranate / carob / mandarin / myrtle</i>	
GRAPPA	5
RUM Don Papa	7
RUM Zacapa	8
VODKA BELUGA	7
WHISKEY Jack Daniel's	5
WHISKEY Lagavulin	8

COCKTAILS

SPRITZ Analcolico Non-alcoholic spritz-style drink	5
GIN TONIC Analcolico Non-alcoholic gin tonic	5
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, soda	7
CAMPARI SPRITZ Prosecco, Campari, soda	7
LIMONCELLO SPRITZ Prosecco, Limoncello, soda	7
GIN TONIC Tonic, gin Tonic water, gin	8





SI SPILLA. SI RIDE. SI BRINDA.
TAP. LAUGH. CHEERS.



LA BIRRA PIÙ FRESCA?
È QUELLA CHE SI CONDIVIDE!

THE FRESHEST BEER? IT'S THE ONE YOU SHARE!

BIRRE

BEER

✦ BEER EXPERIENCE

MENABREA Bionda | *Blonde*

Spilla la tua birra ghiacciata direttamente al tavolo!

Pour your ice-cold beer right at your table!

1 litro/litre 15

2 litri/litres 30

3 litri/litres 40

✦ SPINA | DRAFT

MENABREA Bionda | *Blonde*

ITALIA | Premium Lager | 4,8°

Fermentazione bassa | *Low fermentation*

20 cl 3,5

40 cl 5,5

✦ INTERNAZIONALI | INTERNATIONAL

HACKER PSCHORR Bionda | *Blonde*

GERMANY | Dortmunder Export | 5°

Fermentazione bassa | *Low fermentation*

50 cl 6

✦ ARTIGIANALI | CRAFT

BELLA 'MBRIANA Bionda | *Blonde*

ITALY | Blanche | 4,8°

Fermentazione alta | *High fermentation*

33 cl 5

MENABREA Bionda | *Blonde*

ITALY | Premium Lager | 4,8°

Fermentazione bassa | *Low fermentation*

33 cl 3,5

MENABREA Rossa | *Red*

ITALIA | Premium Doppio Malto | 7,5°

Fermentazione bassa | *Low fermentation*

33 cl 4

VIOLA 10° ANNIVERSARY Bionda | *Blonde*

ITALY | Pale Ale | 5,7°

Fermentazione bassa | *Low fermentation*

75 cl 13

VIOLA Bionda | *Blonde*

ITALY | Lager | 5,6°

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*

33 cl 6

BOLLICINE SPARKLING

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%

PRIMO ROSÉ 25 Varvaglione

Brut rosé | 12,5°
Primitivo, Negroamaro, Verdeca

FRANCIACORTA 40 Marchese Antinori

Cuvée Royale Brut Franciacorta DOCG | 12°
Chardonnay 78%, Pinot Nero 12%, Pinot Bianco 10%

GRAND BRUT 100 Perrier Jouer

Champagne AOC Gran Brut | 12°
Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 20%

BLASON ROSÉ 130 Perrier Jouer

Champagne AOC Rosé | 12°
Chardonnay 25%, Pinot Nero 50%, Pinot Meunier 25%

BIANCHI WHITE

MALVASIA 375ml 15 Schola Sarmenti

Salento IGT | 13°
Malvasia Bianca di Candia 100%

FATA BIANCA 20 Bella ' Mbriana | House wine

Puglia IGP | 12,5°
Verdeca 100%

CHARDONNAY 22 Varvaglione

Puglia IGT | 13,5°
Chardonnay 100%

DOMÈ 20

Tre Pini
Puglia IGP | 12°
Fiano 100%

I CINQUE FIGLI 25

Placido Volpone
Puglia IGP | 12,5°
Falanghina 100%

APENESTE 25

Terre di San Vito
Puglia IGP | 13°
Sauvignon Blanc 100%

PIETRABIANCA 30

Tormaresca
Castel del Monte DOC | 13,5°
Chardonnay 90%, Fiano 10%

ROSATI ROSÉ

MASSEREI 375ml 15

Schola Sarmenti
Salento IGT | 13°
Negroamaro 100%

ADELPHOS 20

Donato Angiuli
Castel del Monte DOC | 13°
Bombino Nero 100%

ANTIÈRI ROSÉ 25

Schola Sarmenti
Salento IGP | 13°
Susumaniello 100%

CALAFURIA 23

Tormaresca 375ml 15
Salento IGT | 12,5°
Negroamaro 100%

MOSÌ 25

Terre di San Vito
Puglia IGP | 13°
Bombino Nero 50%, Nero di Troia 50%

ROSSI RED

ROCCAMORA 375ml **15**
Schola Sarmenti

Salento IGP | 13,5°
Negroamaro 100%

CRITÈRA 375ml **15**
Schola Sarmenti

Salento IGP | 13,5°
Primitivo 100%

 **JONICO** **24**
Cantina Fiorentino
Puglia IGP BIO | 13,5°
Negroamaro 100%

ANGELO ROSSO **20**
Bella ' Mbriana | House wine
Puglia IGP | 14°
Primitivo 100%

 **LOCONE** **28**
Tenuta Bocca di Lupo
Castel del Monte DOC | 14,5°
Cabernet 100%

ANTIÈRI **26**
Schola Sarmenti
Salento IGP | 15°
Susumaniello 100%

TORCICODA **28**
Tormaresca
Salento IGP | 15,5°
Primitivo 100%

 **TRENTANGELI** **25**
Tormaresca
Castel del Monte DOC BIO | 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%

60 ANNI **40**

San Marzano
Salento IGT | 14,5°
Primitivo 100%

BOCCA DI LUPO **50**
Tormaresca

Castel del Monte DOC | 14,5°
Aglianico 100%

CHIANTI VILLA ANTINORI **30**
Marchesi Antinori 375ml **20**
Chianti Classico DOCG | 14°
Sangiovese 50%, Cabernet 50%

TIGNANELLO **140**
Marchesi Antinori 375ml **80**
Toscana IGT | 14,5°
Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%

BARBERA D'ALBA **30**
Cordero di Montezemolo
Barbera d'Alba DOC | 14,5°
Barbera 100%

LANGHE NEBBIOLO **38**
Cordero di Montezemolo
Langhe Nebbiolo DOC | 14°
Nebbiolo 100%

BAROLO MONFALLETTO **60**
Cordero di Montezemolo
Barolo DOCG | 14°
Nebbiolo 100%

DOLCETTO D'ALBA **30**
Cordero di Montezemolo
Dolcetto d'Alba DOC | 12°
Dolcetto 100%

 **CALICE | GLASS**

BIANCO, ROSATO, ROSSO **5**
WHITE, ROSÉ, RED

PROSECCO **5**

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, possono trovarsi 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 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



COPERTO | COVER CHARGE € 2,50



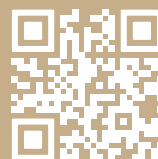
MENU



SFOGLIA IL MENU
VIEW OUR MENU



FREE WIFI

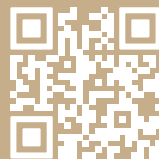


BELLA 'MBRIANA
Bellambriana2021



❖ *Bella 'Mbriana*® ❖

P I Z Z E R I A ❖ O S T E R I A



www.bellambriananelmondo.it

