



Para empezar

<i>Olivas verdes de Sicilia</i>	4
<i>Croquetas Napolitanas de patatas con mayo de albahaca (4U)</i>	9
<i>Parmesana de berenjena con focaccia casera y salsa de pecorino romano</i>	15
<i>Burrata cremosa con polvo de oliva negra y chupito de salmorejo</i>	14,5
<i>Brusqueta de tomate, albahaca y aceite de oliva</i>	7,5
<i>Vitello Tonnato: Carpaccio de ternera con mayo de atún alcaparra y polvo de oliva negra</i>	14
<i>Provolone al horno con tomate, setas y panecillos de cebolla</i>	12
<i>Ensalada verde, gorgonzola, carpaccio de pera, nueces tostadas y aliño balsámico</i>	14
<i>Calamares fritos al estilo napolitano</i>	15
<i>Patatas fritas caseras, salsa de pecorino, miel y aceite trufado</i>	9

Pastas y Risotto

<i>Tagliatelle con salsa bolognesa y parmesano</i>	17
<i>Fusilli al pesto con burrata, tomate seco y piñones</i>	17
<i>Tortelloni verde con salsa de salmón, salmón marinado y almendras</i>	18
<i>Caramella de gorgonzola con salsa de gorgonzola y nueces tostada</i>	16
<i>Lasaña de Verdura</i>	15
<i>Risotto alla Marinara con fruto del mar y gambas rojas</i>	20
<i>"Spaghetti di gragnano" alla carbonara</i>	17
<i>Linguini con almejas veraces, cherry amarillo y rayadura de limón</i>	18
<i>"Spaghetti di gragnano" con salsa de tomate san marzano y burrata</i>	16

C/ Villarroel 101 08011

Tel: 934 547 056

IG: @labellanapoli_villarroel

Linguini con frutos del mar y gambas rojas

Olor a brasa

Pulpo a la brasa con cremoso de patata, puerro y pan carasau 20

Entrecot a la brasa con patatas fritas caseras y mayo de mostaza 22

Momento dulce

Tiramisú en vaso con tierra de cacao 6

Salami al chocolate con cremoso de choco y pysalis 6,5

Panna cotta de vainilla de bourbon, salsa de fresa y frutos rojos 6

Cannolo siciliano relleno de ricotta, chocolate y pistacho 6

Helado Artesanal 6

Pizzas al horno de leña

Margherita: Mozzarella, salsa de tomate y albahaca 11

Picantona: Mozzarella, salsa de tomate, chorizo picante y nduja 15,5

*Calabaza: Mozzarella, crema de calabaza, taleggio, speck y pipas
tostadas* 17

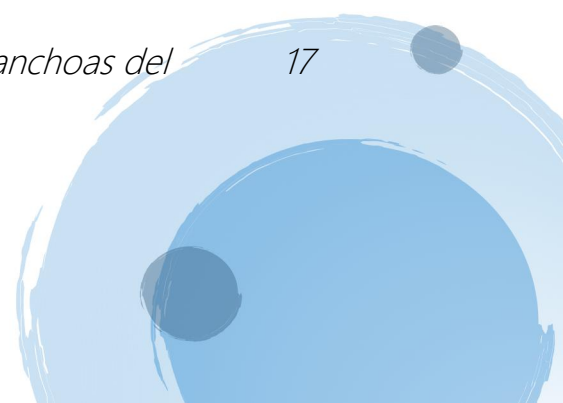
*Capricciosa: Mozzarella, salsa de tomate, jamón dulce, alcachofa,
champiñones y oliva negra* 16,5


*Napolitana: Mozzarella, salsa de tomate, flores de alcaparra, anchoas del
cantabrico y oliva negra* 17

C/ Villarroel 101 08011

Tel: 934 547 056

IG: @labellanapoli_villarroel





<i>Guanciatella: Mozzarella, datterini al horno, guanciale y straciatella</i>	
<i>Carbonara: Mozzarella, guanciale, crema de huevo, parmigiano y pimienta</i>	
<i>Scarpariello: Provolone ahumada, datterini al horno, pesto genovese y pecorino</i>	
<i>Calzone: Provolone ahumada, ricotta, salami napolita y pimienta</i>	15
<i>Parmigiana: Mozzarella, salsa de tomate y parmesano de berenjena</i>	14,5
<i>Tonno: Mozzarella, filete de atún, cebolla chalota y polvo de olivas negras</i>	17
<i>4formaggi: Mozzarella, gorgonzola, taleggio, crema de parmigiano y auricchio provolone</i>	17
<i>Toto: Mozzarella, rúcula, speck, cherry y parmigiano</i>	16
<i>Prosciutto: Mozzarella, salsa de tomate y jamón dulce</i>	14

Bebidas

<i>Agua 50cl</i>	2,75
<i>Agua con gas 33cl</i>	3,5
<i>Coca cola</i>	3,3
<i>Coca cola zero</i>	3,3
<i>Fanta naranja</i>	3,3
<i>Nestea</i>	3,3
<i>Aquarius</i>	3,3
<i>Tónica</i>	4
<i>Birra tirador ¼ (Moritz)</i>	3,75
<i>Birra tirador ½ (Moritz)</i>	7
<i>Birra italiana</i>	4
<i>Café</i>	2
<i>Cortado</i>	2,5

Cappuccino

Carajillo

Te

Café descafeinado



Propuestas de vinos italianos

Blanco

Bianco Chieti IGT Feudi Aragonesi



5

24

Falanghina Mastroberardino

26

Malvasia-Sauvignon Il Pumo

25

Grillo DOC Feudo Arancio

25

Greco Tufo Mastroberardino

33

Verdicchio Le Oche San Lorenzo

35

Rosado

Rosato Chieti IGT Feudi Aragonesi

5

24

Lagrein Rosato DOC Castelfirmian

26

Espumante y Lambrusco

Lambrusco rosado o tinto

18

Prosecco Brut Riondo

24

C/ Villarroel 101 08011

Tel: 934 547 056

IG: @labellanapoli_villarroel



Tinto

<i>Rosso Chieti IGT Feudi Aragonesi</i>	25
<i>Passiari Feudo Arancio</i>	28
<i>Montepulciano Bio Natum</i>	29
<i>Valpollicella Clasico DOC Le Bine Campagnola</i>	30
<i>Talo Primitivo di Manduria DOP</i>	33
<i>Chianti Superiore Bio DOCG Villa Migliarina</i>	34
<i>Dolcetto Domenico Clerico</i>	35

Cocteles

<i>Aperol Spritz</i>	7
<i>Bellini</i>	6
<i>Negroni</i>	6
<i>Mi-To ó Americano</i>	6
<i>Limoncello Spritz</i>	7