Bell'Aria

CUCINA NAPOLETANA

Bella Napoli in Wien.



Antipasti

Antipasto Bell'Aria (für 2) 42
Gemischter Vorspeisenteller mit Aufschnitt, Mozzarella, Gemüse und neapolitanischen Spezialitäten

Pomodorini e Burrata 17,5
Kirschtomaten und Burrata

Carpaccio di Manzo, Rucola e Grana 21,5
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Grana Padano

Bruschetta classica 10
Getoastetes Weißbrot mit marinierten Tomatenwürfeln

Calamari Fritti 23
Frittierter Tintenfisch mit Zitrone und hausgemachter Sauce

Mozzarella di Bufala Caprese 16,5
Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl extra vergine

Vitello tonnato 21
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Polipetti alla Luciana 18,5
Baby-Oktopus in Tomatensauce mit Oliven und getoastetem Weißbrot

Insalate

Insalata di pollo 21
Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerstreifen, Grana, Kirschtomaten, Gurken

Insalata di tonno 17
Blattsalat mit Tomaten, Thunfisch und Oliven

Insalata di rucola 12,5
Rucola mit Kirschtomaten und Grana Padano

Carne

Tagliata di Manzo 36
Gegrilltes Rinderfilet mit Rucolasalat und Grana Padano

Battuta di Pollo alla Griglia 18
Gegrilltes Hühnchen mit Kartoffeln
Dazu passt: Friarielli oder Patate al Rosmarino

Beilagen

Insalata mista 8
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Karotten

Friarielli 4,5
Stängelkohl, Knoblauch, Chili

Patate al Rosmarino 4,5
Rosmarinkartoffeln

Peperoni in Padella 4,5
Pfefferoni, Kapern, Oliven

Pasta

Scialatielli allo Scoglio 27
mit mediterraner Sauce und Meeresfrüchten

Tagliolini al Tartufo 25
Tagliolini mit Trüffelcreme

Tagliatelle Gamberi e Zucchine 18
mit Garnelen und Zucchini

Spaghetti Carbonara 17
mit Pancetta und Ei

Penne all'Arrabbiata 16
mit Tomaten, Knoblauch und Chili

Gnocchi alla Sorrentina 17
mit Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella, im Ofen überbacken

Paccheri allo Scarpariello 15
mit Tomatensauce, Parmesan, Pecorino-Käse und Basilikum

Pasta e Patate 16
mit Kartoffeln, Provola-Käse und Parmesan

Pesce

Gamberoni alla Griglia 29
Gegrillte Garnelen mit Salat und Kartoffeln

Calamari alla Griglia 28
Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffeln

Pesce del giorno Tagespreis
Frischer Fisch – täglich nach Verfügbarkeit

Dolci fatti in casa

Tiramisù 9

Panna Cotta 9

Profiteroles 9

Dolce del giorno 9
Tagesdessert – fragen Sie unser Team

Ciao Bella.

FOLLOW US
@bellaria.napoli
Scannen & folgen

BELL'ARIA · CUCINA NAPOLETANA · BELLARIASTRASSE 6 · 1010 WIEN · ABENDS AB 18 UHR
www.bellaria.at · Reservierung +43 1 522 60 85

Bell'Aria

CUCINA NAPOLETANA

Bella Napoli in Wien.



Aperitivi

IL NOSTRO SPRITZ

Limoncello Spritz	8,5

SPRITZ

Select Spritz	9
Campari Spritz	9
Sarti Spritz	9
Mirto Rosso Spritz	9
Aperol Spritz	8
Hugo	8

COCKTAIL

Italicus Spritz	11
Negroni	11,5
Gin Tonic	10,5
Campari Orange	9,5

ANALCOLICI

San Pellegrino Bitter alkoholfrei	4
Crodino alkoholfrei	4

Acqua & Bibite

San Pellegrino 0,75 l · per il tavolo	7
Acqua Panna still · 0,75 l	7
San Pellegrino / Acqua Panna 0,25 l	4,5
Chinotto 0,275 l	5,5
Aranciata Rossa 0,275 l	5,5
Coca-Cola / Cola light 0,33 l	5
Fanta 0,33 l	5
Soda Zitrone 0,5 l	5
Soda Zitrone 0,25 l	3

FOLLOW US

@bellaria.napoli

Scannen & folgen

Vino

PER IL TAVOLO

Pinot Grigio weiß · Flasche 0,75 l	35
Falanghina weiß · Flasche 0,75 l	35
Primitivo rot · Flasche 0,75 l	35

Pinot Grigio weiß · ¼ l	13
Falanghina weiß · ¼ l	13
Primitivo rot · ¼ l	13
Lambrusco Emilia IGT rot · ¼ l	13
Prosecco 0,1 l	5,5
Weißer Spritzer ¼ l	5

Birra

VOM FASS · OTTAKRINGER

Ottakringer Helles 0,5 l	6
Ottakringer Helles 0,3 l	4,5
Rotes Zwickl 0,5 l	6
Rotes Zwickl 0,3 l	4,5

DALL'ITALIA

Birra Moretti 0,33 l	5

Dopo cena

Limoncello 2 cl	5
Amaretto 2 cl	5
Montenegro 2 cl	5
Averna 2 cl	5
Ramazzotti 2 cl	5
Grappa 2 cl	5

Caffè e tè

Espresso	3,5
Espresso doppio	5,5
Espresso macchiato	3,5
Cappuccino	5,5
Caffè latte	5,5
Tè grün, schwarz, Früchte, Kräuter, Kamille	6

BELL'ARIA · BELLARIASTRASSE 6 · 1010 WIEN · ABENDS AB 18 UHR

www.bellaria.at · Reservierung +43 1 522 60 85

