

RISTORANTE Bella Roma

autentica cucina italiana



Benvenuto

Usamos los mejores ingredientes italianos como aceite extra virgen de oliva, tomate, embutidos y quesos (prosciutto Parma parmigiano-reggiano, pecorino romano, burrata) nuestros balsámicos llega directamente de modena Italia, todas nuestras pastas y pan están hechas a manos para garantizar frescura en cada bocado. Ofrecemos a nuestros comensales una experiencia gastronómica única e inolvidable, siéntate, relajate y disfruta.

Buon Appetito!

“SG” denota sin gluten, pero muchos platos se pueden preparar sin gluten. Pregunte a su servidor por las opciones.

Antipasti

ANTIPASTO DI SALUMI E MOZZARELLA

Un platillo tradicional compuesto por Prosciutto di Parma de 18 meses, salame, mortadella y mozzarella. \$300

BRUSCHETTA AL POMODORO E VERDURE

Pan de focaccia hecho en casa cubierto con tomates, ajo, albahaca y aceite extra virgen de oliva. Servido con verduras. \$200

SFORNATINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Capas de berenjena fritas con parmigiano-reggiano, salsa de tomate y albahaca, horneadas al horno. \$200

Insalate

INSALATA DI CESARE CON POLLO ALLA GRIGLIA

Corazone de lechuga romana asada y servida con 200 gr. pechuga de pollo organico, a la parrilla y nuestro aderezo César casero y laminas de parmigiano. \$350

*El aderezo César contiene yema de huevo cruda.**

INSALATA PAPAYA ARANCIE E CIPOLLA ROSSA

Carpaccio di papaya rúcula, cebolla rojas, naranja y lamina de parmigiano-reggiano. \$180

BURRATA CON FINOCCHIO, ARANCIE E OLIVE (GF)

Queso burrata importado servido con virutas de hinojo, naranja y aceitunas Taggiasche. \$230

GORGONZOLA DOLCE, PERA E NOCI (GF)

Peras troceadas, queso gorgonzola italiano, espinaca baby y nueces. \$200

Primi

FETTUCCHINE AL PESTO

Fettuccine mezclado con nuestro pesto casero cubierto con mozzarella fresca y piñones tostados. \$200

TONNARELLI ALLA GRICIA

Pasta casera, guanciale (mejilla de cerdo curadas y ahumadas) y pecorino romano. \$220

PENNE ALL'ARRABBIATA

Pasta penne salteada con ajo fresco, aceite extra virgen de oliva hojuelas de pimienta rojo en salsa de tomate San Marzano (picante). \$200

BUCATINI ALL' AMATRICIANA

Fideos gruesos y huecos parecidos a los espaguetis en una salsa de tomate San Marzano, guanciale (mejilla de cerdo curadas), cubiertos con queso pecorino romano. \$250

FETTUCCHINE POMODORO E BASILICO

Pasta fettuccine, salsa de tomate San Marzano, albahaca y parmigiano-reggiano. \$200

Secondi

Todos los Secondi se pueden hacer sin gluten.

FILETTO AL PEPE VERDE E BRANDY

300 gr. filet mignon Angus Canadiense AAA. Sellado en sartén y terminado al horno, cubierto con una salsa cremosa de brandy de pimienta verde y servido con papas asadas con limón y romero y espárragos a la parrilla. \$900

MERO ALLA PUTTANESCA

300 gr. pescado local salteado en aceite extra virgen de oliva, tomates uva, alcaparras y aceitunas Taggiasche. Servido con verduras. \$480

COSTATA DI MANZO (GF)

450 gr. filete ribeye Angus,, criado al aire libre. A la parrillab sazonado con romero y tomillo. Cubierto con hongos portobello salteados. Servido con espárragos y papas. \$950

POLLO ALLA CACCIATORA

Pechuga de pollo orgánica, salteada en una sartén con ajo, vino blanco, romero, salvia, aceitunas, guanciale (mejilla de cerdo ahumadas curadas) y salsa de tomate uva. Servido con verduras. \$380

Dolce

CANNOLI

Conchas de cannoli crujientes caseras rellenas de queso ricotta, pistachos y trocitos de chocolate. \$150

TIRAMISU'

Galletas Savoiardi empapadas en espresso, cubiertas con crema de mascarpone y zabaione. Espolvoreado con cacao. \$200

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO PICCANTE E NOCCIOLA

Panna cotta casera con capas de chocolate, un toque de pimienta de cayena y avellanas confitadas. Servido con una galleta tuile de cacao. \$150

**El consumo de carnes, aves, pescados y mariscos crudos o poco cocidos, mariscos o huevos aumenta el riesgo de una enfermedad transmitida por los alimentos.*