

# Trattoria Bellavia

CUCINA ITALIANA · SINCE 1978

## ANTIPASTI

<b>Bruschetta al Pomodoro</b>	24 lei
<i>Grilled sourdough, tomatoes, garlic, basil</i>	
<b>Burrata con Prosciutto</b>	42 lei
<i>Puglian burrata, San Daniele prosciutto, rocket</i>	
<b>Calamari Fritti</b>	38 lei
<i>Flash-fried calamari, lemon, aioli</i>	
<b>Tagliere di Salumi</b>	46 lei
<i>Cured meats, pickles, grissini</i>	
<b>Caprese</b>	34 lei
<i>Buffalo mozzarella, heritage tomatoes, basil</i>	
<b>Arancini</b>	28 lei
<i>Saffron rice balls, ragù, mozzarella</i>	

## PRIMI · PASTA

<b>Tagliatelle al Ragù</b>	44 lei
<i>Hand-rolled ribbons, slow-cooked beef &amp; pork ragù</i>	
<b>Spaghetti alle Vongole</b>	52 lei
<i>Clams, garlic, white wine, chilli</i>	
<b>Tortellini in Brodo</b>	40 lei
<i>Hand-folded tortellini, capon broth</i>	
<b>Gnocchi al Pesto</b>	38 lei
<i>Potato gnocchi, basil pesto, pine nuts</i>	
<b>Risotto ai Funghi</b>	46 lei
<i>Carnaroli rice, wild mushrooms, parmigiano</i>	
<b>Lasagne della Nonna</b>	42 lei
<i>Fresh pasta, ragù, béchamel, parmigiano</i>	
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	40 lei
<i>Guanciale, egg yolk, pecorino, pepper</i>	
<b>Penne all'Arrabbiata</b>	34 lei
<i>Tomato, garlic, chilli</i>	

## PIZZA

<b>Margherita</b>	34 lei
<i>San Marzano tomato, fior di latte, basil</i>	
<b>Marinara</b>	28 lei
<i>Tomato, garlic, oregano, olive oil</i>	
<b>Diavola</b>	40 lei
<i>Spicy salami, tomato, mozzarella</i>	
<b>Quattro Formaggi</b>	42 lei
<i>Mozzarella, gorgonzola, fontina, parmigiano</i>	
<b>Prosciutto e Funghi</b>	40 lei
<i>Ham, mushrooms, mozzarella</i>	
<b>Capricciosa</b>	44 lei
<i>Ham, artichokes, mushrooms, olives</i>	

## SECONDI

---

<b>Osso Buco</b>	78 lei
<i>Braised veal shank, gremolata, saffron risotto</i>	
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	72 lei
<i>Veal, sage, prosciutto, white wine butter</i>	
<b>Branzino al Forno</b>	76 lei
<i>Whole sea bass, lemon, herbs, cherry tomato</i>	
<b>Pollo alla Cacciatora</b>	58 lei
<i>Free-range chicken, tomato, olives, rosemary</i>	
<b>Bistecca alla Fiorentina</b>	165 lei
<i>Dry-aged T-bone, wood-grilled · for two</i>	
<b>Melanzane alla Parmigiana</b>	44 lei
<i>Baked aubergine, tomato, basil, parmigiano</i>	

## CONTORNI

---

<b>Patate Arrosto</b>	18 lei
<i>Rosemary roast potatoes</i>	
<b>Insalata Mista</b>	18 lei
<i>Mixed leaves, tomato, house vinaigrette</i>	
<b>Verdure Grigliate</b>	22 lei
<i>Chargrilled seasonal vegetables</i>	
<b>Spinaci all'Aglio</b>	20 lei
<i>Sautéed spinach, garlic, olive oil</i>	

## DOLCI

---

<b>Tiramisù</b>	28 lei
<i>Espresso-soaked savoiardi, mascarpone, cocoa</i>	
<b>Panna Cotta</b>	26 lei
<i>Vanilla cream, seasonal fruit coulis</i>	
<b>Cannoli Siciliani</b>	26 lei
<i>Crisp shells, sweet ricotta, candied peel</i>	
<b>Gelato Artigianale</b>	22 lei
<i>House-churned, ask for today's flavours</i>	
<b>Affogato</b>	24 lei
<i>Vanilla gelato, hot espresso</i>	

## BEVANDE & VINI

---

<b>Vino della Casa</b>	18 / 60 lei
<i>House red or white · glass / carafe</i>	
<b>Aperol Spritz</b>	32 lei
<i>Aperol, prosecco, soda, orange</i>	
<b>Negroni</b>	36 lei
<i>Gin, Campari, sweet vermouth</i>	
<b>Espresso</b>	10 / 14 lei
<i>Single / doppio</i>	
<b>Limoncello</b>	18 lei
<i>Chilled lemon liqueur</i>	

---

*Prices in RON, include VAT. A 10% service charge applies to tables of 6 or more.  
Please inform your waiter of any allergies. Menu subject to seasonal change.*