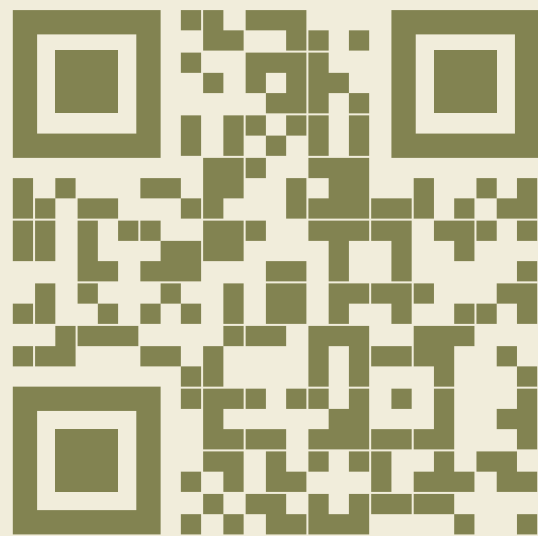


Benvenuti a casa
(una cucina fatta con il cuore)



@trattoria_ciaobella2025

CIAO BELLA
italian cuisine

Avinguda del Rei Jaime I, 99
07183, Santa Ponsa

CIAO BELLA
italian cuisine

Est. 2025

Ciao Bella

L'AMORE VA IN VESPA



Benvenuti a casa

Ciao Bella es una casa hecha trattoria , que nace del cariño de la gente y de esas miradas que vuelven...

Cada plato nace de ese espíritu familiar que se respira nada más entrar. Cada detalle está pensado para que te sientas cómodo, bienvenido, en casa. Porque cuando algo se hace desde el corazón, se nota.

Ciao Bella no es solo cocina italiana, es un lugar donde la mesa une. Donde el romance vive en lo cotidiano y donde siempre hay sitio para uno más.





PER COMINCIARE

Antipasti - Burratas - Focaccias - Carpaccio

Pan y alioli 🌱	3,50
Focaccia al rosmarino 🌱 (la clásica, con romero)	7,50
Bruschetta al pomodoro 🌱 (la clásica, con 5 rebanadas de pan con tomate, ajo, albahaca y orégano)	8,50
Bruschetta italiana 🌱 (cherry's asados con crema de burrata)	12,50
Crocchette di pollo (pollo con alioli) • 8 amore	10,00
Vitello tonnato (carne de ternera blanca con salsa de atún, alcaparras, aceitunas y anchoas)	15,50
Carpaccio de manzo (carne de ternera muy fina, con rúcula, tomate cherry's y parmesano)	16,50
Carpaccio di tono (lomo de atún muy fino, con pepe rosa in grani y rúcula)	17,50
Caprese di Bufala 🌱 (mozzarella sobre tomate y albahaca fresca)	15,50
Provolone al horno 🌱 (al horno con crema y espinacas frescas)	15,50
Melón con jamón serrano	14,50
Mejillones al vapor o marinera	15,90
Gamberi all'aglio (gambas salteadas con ajo y guindillas)	16,90
Calamari d'orati (anillas de calamar fritas con cebolla frita)	19,50
Ensalada de mar (sepia, gambas, pulpo, mejillones y salsa cocktail rosa)	22,50
Antipasti al estilo Ciao Bella (preguntar al mesero) • para 2 amore	23,50

Veggie & Bambini

Opciones veganas en la carta 🌱 • Todos los platos son adaptables a raciones pequeñas 🐣

VERDE & AMORE

Insalata - Sapore fresco - Veggie

Insalata della nonna 🌱 (tomate fresco, cebolla y albahaca)	7,50
Insalata di casa 🌱 (mezclum, cherry's, zanahoria, cebolla y pepino)	9,90
Insalata croccante (mezclum, pollo crujiente, bacon, picatostes y parmesano)	16,50
Insalata bella Italia (mezclum, atún, queso, olivas negras, jamón y huevo)	14,90
Insalata dolce & salata (mezclum, queso de cabra, espinaca fresca, fresa, pistacho y nueces)	16,50

¿Senza gluten? Sí, disfruta con gusto y amore.

LA NOSTRA PASTA

Della casa - di mare - arrabbiata - veggie

DELLA CASA	
Spaghetti pomodoro e basilico 🌱 (con tomate y albahaca)	12,50
Spaghetti aglio e olio 🌱👉 (con ajo troceado, tomate cherry's y peperoncino)	12,90
Rigatoni bolognese (con carne de ternera fina, tomate y albahaca)	15,50
Spaghetti alla carbonara con nata o alla italiana (con guanciale y yema de huevo)	16,50
Penne arrabbiata 🌱👉 (con salsa de tomate alla arrabbiata)	15,90
Lasaña al horno (lasaña de carne mixta gratinada en horno)	15,50
Tagliatelle al pesto con solomillo (punta de solomillo con pesto)	17,90
Gnocchi gorgonzola y nueces	16,50
Sacottini con crema de trufa 🌱 (relleno con crema de trufa y lascas de trufa fresca)	24,50
Tagliolini Ciao Bella 🌱 (con tomate, rúcula y parmesano)	16,90
Papardelle al bacio (ragú de solomillo acompañado con burrata fresca)	18,90
Tortellini con nata y jamón (pasta rellena de carne, con nata y jamón york)	18,50
Tagliatelle nonna Lucia 🌱 (con verduras)	18,50
Paccheri pomodoro y burrata 🌱 (salsa de tomate y burrata fresca)	17,00
Tagliatelle con trufa 🌱 (en rueda de parmesano)	24,90
Ravioli cuatro quesos y trufa 🌱 (raviolis con nata, parmesano, gorgonzola y trufa fresca)	22,00
Ravioli paisana (con nata, guisantes y jamón york)	18,50



DI MARE

Linguine vongole (con almejas, ajo y vino blanco)	18,50
Spaghetti frutti di mare (mariscos mixtos)	19,50
Linguine con bogavante (con tomate y albahaca)	24,00
Ravioli con salmón y calabacín (con salmón, calabacín y salsa rosa)	20,00
Tagliatelle con gambas (con gambas rojas y crema de limón)	19,50
Paccheri ragú di calamari (anillas de calamar con salsa de pescado)	21,50
Giganti negro al salmón (pasta fresca al huevo rellena de salmón y salsa de limón)	19,90

PIZZA DELLA NONNA

Masa fina - alla romana - fermentación de 36h

Margherita 🌱 (mozzarella, tomate y albahaca)	11,50
Salami Milano (mozzarella, tomate y salami milano)	14,50
Del amore (mozzarella, tomate y jamón york)	14,50
Regina (mozzarella, tomate, jamón york y champiñones)	15,00
Dolce tropico (mozzarella, tomate, jamón york y piña)	15,00
Capricciosa (mozzarella, tomate, jamón york, salami milano, alcachofas y olivas negras)	16,00
Quattro stagioni (mozzarella, tomate, jamón, salami picante, pimienta y champiñones)	16,00
O sole mio (mozzarella, tomate, jamón york, cebolla, salami milano y huevo)	15,00
Calzone classico (mozzarella, tomate, jamón york y champiñones)	15,90
Napoli (mozzarella, tomate, anchoas, alcaparras y aceitunas negras)	16,00
Quattro Formaggi 🌱 (cuatro quesos)	16,00
Tonnata (mozzarella, tomate, atún y cebolla)	15,00
Diávola (mozzarella, tomate y salami picante)	15,90
Pescatore (mozzarella, tomate y marisco)	18,50
Crudaiola (mozzarella, tomate, rúcula, tomate cherry's, jamón serrano y parmesano)	17,00
Amico Salvatore (mozzarella, tomate, salami picante y búfala al horno)	17,50
Santa Ponsa - Mare Nostro (mozzarella, tomate, gambas y atún)	18,00
Carpaccio (mozzarella, tomate, carpaccio de ternera y búfala)	19,50
Mikey Manu (mozzarella, tomate, pollo, rúcula, parmesano y tomate cherry's)	17,50
Tartufata 🌱 (mozzarella de búfala, tomate, crema de trufa, parmesano y tartufo fresco)	22,50
Calabrese (mozzarella, tomate, salami picante y gorgonzola)	18,50
Fuoco mio (mozzarella, tomate, pollo, panceta, cebolla, maíz y salsa barbacoa)	18,50
Bufalina (mozzarella, tomate, jamón serrano y burrata entera)	18,90
Ortolana Vegetariana 🌱 (mozzarella, tomate y verduras)	16,90

Ciao Bella 🌱 (mozzarella, tomate, búfala, tomates cherry's, albahaca y burrata entera)	17,50
Bella Mortadella (base blanca, mortadella, crema de pistachos y burrata fresca)	20,50
Mare rosa (mozzarella, tomate, gambas, salmón y calabacín)	21,50

¿Senza gluten? Sí, disfruta con gusto y amore.

CARNI & PESCE

Dalla terra - dal mare - tradizione

DALLA TERRA

Escalope a la milanese (pollo rebozado con patatas fritas)	16,90
Saltimbocca alla romana (filete de ternera con jamón serrano crujiente, con salsa de mantequilla, vino blanco y salvia)	26,90
Solomillo alla griglia (filete de ternera acompañado con verduras)	34,50
Tagliata di manzo (entrecot de ternera a la parrilla, en tiras, con rúcula y parmesano)	23,50
Scalopina de jamón ibérico (filete de cerdo, con salsa de limón y gorgonzola)	22,50

DAL MARE

Calamari alla piastra (calamar plancha, con verduras y patatas)	21,50
Filetto di lubina alla piastra (con almejas y espárragos)	24,90
Filetto di lubina in salsa verde (con verduras y patatas)	27,50
Filetto di dorada alla piastra (filete de dorada a la plancha, con verduras y patatas)	22,50
Lenguado in salsa vino bianco (con verduras y patatas)	23,50

RISO & TRADIZIONE

Risotto - paella - mare - terra

Risotto con fungi y pollo (risotto bianca con setas y pollo)	18,50
Risotto frutti di mare (marisco)	22,50
Risotto asparagi e scampi (espárragos y gambas)	21,50
Paella mixta (marisco y carne) (precio per amore)	18,50
Paella de Marisco (mariscos mixtos) (precio per amore)	20,00
Paella Campesina 🌱 (solo verduras) (precio per amore)	17,00



TO START

Antipasti - Burratas - Focaccias - Carpaccio

Bread & alioli 	3,50
Rosemary focaccia  (the classic, with rosemary)	7,50
Tomato bruschetta  (the classic: 5 slices of bread with tomato, garlic, basil and oregano)	8,50
Italian bruschetta  (roasted cherry tomatoes with burrata cream)	12,50
Crocchette di pollo (chicken croquettes with aioli) • 8 amore	10,00
Vitello tonnato (veal with tuna sauce, capers, olives and anchovies)	15,50
Beef carpaccio (thinly sliced beef, with rocket, cherry tomatoes and parmesan)	16,50
Tuna carpaccio (thinly sliced tuna loin, with pink peppercorns and rocket)	17,50
Buffalo mozzarella caprese  (buffalo mozzarella with tomato and fresh basil)	15,50
Baked provolone  (oven baked, with cream and fresh spinach)	15,50
Melon with cured ham	14,50
Steamed mussels or marinara style	15,90
Gamberi all’aglio (sautéed prawns with garlic and chili)	16,90
Calamari d’orati (fried calamari rings with crispy onion)	19,50
Seafood salad (cuttlefish, prawns, octopus, mussels and cocktail sauce)	22,50
Ciao Bella style antipasti (ask your server) • for 2 amore	23,50

Veggie & Bambini
Vegan options available on the menu  • All dishes can be adapted to smaller portions 

GREEN & AMORE

Fresh salads - Veggie

Salad della nonna  (fresh tomato, onion and basil)	7,50
Salad di casa  (mixed leaves, cherry tomatoes, carrot, onion and cucumber)	9,90
Salad croccante (mixed leaves, crispy chicken, bacon, croutons and parmesan)	16,50
Salad bella Italia (mixed leaves, tuna, cheese, black olives, ham and egg)	14,90
Salad dolce & salata (mixed leaves, goat cheese, fresh spinach, strawberries, pistachios and walnuts)	16,50

¿Senza gluten? Yes , enjoy it with flavour and amore.

OUR PASTA

Homemade - seafood - arrabbiata - veggie

 FROM THE HOUSE	
Spaghetti with tomato and basil  (with tomato and basil)	12,50
Spaghetti aglio e olio   (with chopped garlic, cherry tomatoes and chili)	12,90
Rigatoni bolognese (with minced veal, tomato and basil)	15,50
Spaghetti carbonara with cream or Italian style (with guanciale and egg yolk)	16,50
Penne arrabbiata   (with spicy tomato sauce)	15,90
Baked lasagna (mixed meat lasagna, oven baked)	15,50
Tagliatelle with pesto and tenderloin (tenderloin tips with pesto)	17,90
Gnocchi with gorgonzola and walnuts 	16,50
Truffle cream sacottini  (filled with truffle cream and fresh truffle flakes)	24,50
Tagliolini Ciao Bella  (with tomato, rocket and parmesan)	16,90
Pappardelle al bacio (tenderloin ragù with fresh burrata)	18,90
Tortellini with cream and ham (meat-filled pasta with cream and cooked ham)	18,50
Tagliatelle Nonna Lucia  (with vegetables)	18,50
Paccheri tomato and burrata  (tomato sauce and fresh burrata)	17,00
Tagliatelle with truffle  (finished in a parmesan wheel)	24,90
Four cheese ravioli  (with cream, parmesan, gorgonzola and fresh truffle)	22,00
Country-style ravioli (with cream, peas and cooked ham)	18,50

FROM THE SEA

Linguine Vongole (with clams, garlic and white wine)	18,50
Spaghetti Frutti di Mare (mixed seafood)	19,50
Linguine with Lobster (with tomato and basil)	24,00
Ravioli with Salmon & Zucchini (with salmon, zucchini and pink sauce)	20,00
Tagliatelle with Prawns (with red prawns and lemon cream)	19,50
Paccheri with Squid Ragù (squid rings with fish sauce)	21,50
Black Giganti with Salmon (egg fresh pasta filled with salmon and lemon sauce)	19,90

PIZZA DELLA NONNA

Thin crust - alla romana - 36h fermentation

Margherita  (mozzarella, tomato and basil)	11,50
Salami Milano (mozzarella, tomato and Milano salami)	14,50
Del Amore (mozzarella, tomato and cooked ham)	14,50
Regina (mozzarella, tomato, cooked ham and mushrooms)	15,00
Dolce Tropic (mozzarella, tomato, cooked ham and pineapple)	15,00
Capricciosa (mozzarella, tomato, cooked ham, Milano salami, artichokes and black olives)	16,00
Quattro Stagioni (mozzarella, tomato, ham, spicy salami, peppers and mushrooms)	16,00
’O Sole Mio (mozzarella, tomato, cooked ham, onion, Milano salami and egg)	15,00
Calzone Classico (mozzarella, tomato, cooked ham and mushrooms)	15,90
Napoli (mozzarella, tomato, anchovies, capers and black olives)	16,00
Quattro Formaggi  (four cheeses)	16,00
Tonnata (mozzarella, tomato, tuna and onion)	15,00
Diavola (mozzarella, tomato and spicy salami)	15,90
Pescatore (mozzarella, tomato and seafood)	18,50
Crudaiola (mozzarella, tomato, arugula, cherry tomatoes, Serrano ham and parmesan)	17,00
Amico Salvatore (mozzarella, tomato, spicy salami and baked bufala)	17,50
Santa Ponsa — Mare Nostro (mozzarella, tomato, prawns and tuna)	18,00
Carpaccio (mozzarella, tomato, beef carpaccio and bufala)	19,50
Mikey Manu (mozzarella, tomato, chicken, arugula, parmesan and cherry tomatoes)	17,50
Tartufata  (buffalo mozzarella, tomato, truffle cream, parmesan and fresh truffle)	22,50
Calabrese (mozzarella, tomato, spicy salami and gorgonzola)	18,50
Fuoco Mio (mozzarella, tomato, chicken, pancetta, onion, corn and BBQ sauce)	18,50
Bufalina (mozzarella, tomato, Serrano ham and whole burrata)	18,90
Ortolana Vegetariana  (mozzarella, tomato and vegetables)	16,90

Ciao Bella  (mozzarella, tomato, bufala, cherry tomatoes, basil and whole burrata)	17,50
Bella Mortadella (white base, mortadella, pistachio cream and fresh burrata)	20,50
Mare rosa (mozzarella, tomato, prawns, salmon and zucchini)	21,50

¿Senza gluten? Yes , enjoy it with flavour and amore.

MEET & FISH

The earth - the sea - tradizione

DALLA TERRA

Milanese Chicken Escalope (breaded chicken with fries)	16,90
Saltimbocca alla Romana (veal fillet with crispy Serrano ham, butter, white wine and sage)	26,90
Grilled Beef Fillet (beef steak served with vegetables)	34,50
Beef Tagliata (grilled entrecôte strips with arugula and parmesan)	23,50
Iberian Ham Scaloppina (pork fillet with lemon sauce and gorgonzola)	22,50

DAL MARE

Grilled Calamari (with vegetables and potatoes)	21,50
Grilled Sea Bass Fillet (with clams and asparagus)	24,90
Sea Bass Fillet in Green Sauce (with vegetables and potatoes)	27,50
Grilled Gilthead Bream Fillet (with vegetables and potatoes)	22,50
Sole in White Wine Sauce (with vegetables and potatoes)	23,50

RICE & TRADIZIONE

Risotto - paella - earth - sea

Risotto with Mushrooms & Chicken (white risotto with mushrooms and chicken)	18,50
Risotto Frutti di Mare (seafood)	22,50
Risotto Asparagus & Scampi (asparagus and prawns)	21,50
Mixed Paella (meat and seafood) • price per amore	18,50
Seafood Paella (mixed seafood) • price per amore	20,00
Vegetarian Paella  (vegetables only) • price per amore	17,00



ZUM BEGINNEN

Antipasti - Burratas - Focaccias - Carpaccio

Brot & Alioli 	3,50
Focaccia mit Rosmarin  (der Klassiker, mit Rosmarin)	7,50
Bruschetta mit Tomaten  (der Klassiker: 5 Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Oregano)	8,50
Italienische Bruschetta  (geröstete Cherrytomaten mit Burrata-Creme)	12,50
Hähnchenkroketten (mit Aioli) • 8 amore	10,00
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern, Oliven und Sardellen)	15,50
Rindercarpaccio (sehr fein geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan)	16,50
Thunfisch-Carpaccio (sehr fein geschnittener Thunfisch mit rosa Pfefferkörnern und Rucola)	17,50
Caprese mit Büffelmozzarella  (Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum)	15,50
Überbackener Provolone  (aus dem Ofen, mit Sahne und frischem Spinat)	14,50
Melone mit Serrano-Schinken	15,90
Miesmuscheln gedämpft oder in Marinara-Sauce	16,90
Garnelen in Knoblauchöl (mit Knoblauch und Chili)	19,50
Frittierte Calamari (Calamari-Ringe mit knuspriger Zwiebel)	22,50
Meeresfrüchtesalat (Sepia, Garnelen, Oktopus, Muscheln und Cocktailsauce)	23,50
Antipasti im Ciao-Bella-Stil (bitte den Service fragen) • für 2 amore	
Veggie & Bambini Vegane Optionen auf der Speisekarte  • Alle Gerichte können als kleinere Portionen serviert werden 	

GRÜN & AMORE

FrISChe salate - Veggie

Insalata della nonna  (frISChe Tomaten, Zwiebeln und Basilikum)	7,50
Insalata di casa  (Blattsalatmix, Cherrytomaten, Karotten, Zwiebeln und Gurke)	9,90
Insalata croccante (Blattsalatmix, knuspriges Hähnchen, Bacon, Croutons und Parmesan)	16,50
Insalata bella Italia (Blattsalatmix, Thunfisch, Käse, schwarze Oliven, Schinken und Ei)	14,90
Insalata dolce & salata (Blattsalatmix, Ziegenkäse, frischer Spinat, Erdbeeren, Pistazien und Walnüsse)	16,50

¿Senza gluten? Ja, genieße es mit Geschmack und amore.

UNSERE PASTA

Des hauses - meer - arrabbiata - veggie

 NACH ART DES HAUSES	
Spaghetti pomodoro e basilico  (tomaten und basilikum)	12,50
Spaghetti aglio e olio   (mit gehacktem Knoblauch, Cherrytomaten und Chili)	12,90
Rigatoni Bolognese (mit Kalbshackfleisch, Tomaten und Basilikum)	15,50
Spaghetti Carbonara mit Sahne oder italienischer Art (mit Guanciale und Eigelb)	16,50
Penne Arrabbiata   (mit scharfer Tomatensauce)	15,90
Lasagne aus dem Ofen (Lasagne mit gemischtem Fleisch, überbacken)	15,50
Tagliatelle Pesto und Rinderfilet (Filetspitzen und pesto)	17,90
Gnocchi mit Gorgonzola  und Walnüssen	16,50
Sacottini mit Trüffelcreme  (gefüllt mit Trüffelcreme und frischen Trüffelspänen)	24,50
Tagliolini Ciao Bella  (mit Tomaten, Rucola und Parmesan)	16,90
Pappardelle al bacio (Filetragout mit frischer Burrata)	18,90
Tortellini Sahne und Schinken (fleischgefüllte Pasta mit Sahne und Kochschinken)	18,50
Tagliatelle Nonna Lucia  (mit Gemüse)	18,50
Paccheri Tomaten und Burrata  (Tomatensauce und frISChe Burrata)	17,00
Tagliatelle mit Trüffel  (im Parmesanlaib geschwenkt)	24,90
Ravioli vier Käsesorten  (mit Sahne, Parmesan, Gorgonzola und frischem Trüffel)	22,00
Ravioli nach Bauernart (mit Sahne, Erbsen und Kochschinken)	18,50



MEERESFRÜCHTE

Linguine alle vongole (Venusmuscheln, Knoblauch und Weißwein)	18,50
Spaghetti frutti di mare (mit gemischten Meeresfrüchten)	19,50
Linguine und hummer (mit Tomate und Basilikum)	24,00
Ravioli und salmone e Zucchini (mit Lachs, Zucchini und Cocktailsauce)	20,00
Tagliatelle und Gamberi (mit roten Garnelen und Zitronencreme)	19,50
Paccheri ragù di calamari (Tintenfischringe mit Fischesauce)	21,50
Giganti nero al salmone (frISChe Eierpasta, gefüllt mit Lachs, mit Zitronensauce)	19,90

PIZZA DELLA NONNA

Dünner Teig - alla romana - 36h Gärung

Margherita  (Mozzarella, Tomate und Basilikum)	11,50
Salami Milano (Mozzarella, Tomate und Milano-Salami)	14,50
Del Amore (Mozzarella, Tomate und gekochter Schinken)	14,50
Regina (Mozzarella, Tomate, gekochter Schinken und Champignons)	15,00
Dolce Tropico (Mozzarella, Tomate, gekochter Schinken und Ananas)	15,00
Capricciosa (Mozzarella, Tomate, gekochter Schinken, Milano-Salami, Artischocken und schwarze Oliven)	16,00
Quattro Stagioni (Mozzarella, Tomate, Schinken, scharfe Salami, Paprika und Champignons)	16,00
’O Sole Mio (Mozzarella, Tomate, gekochter Schinken, Zwiebel, Milano-Salami und Ei)	15,00
Calzone Classico (Mozzarella, Tomate, gekochter Schinken und Champignons)	15,90
Napoli (Mozzarella, Tomate, Sardellen, Kapern und schwarze Oliven)	16,00
Quattro Formaggi  (vier Käsesorten)	16,00
Tonnata (Mozzarella, Tomate, Thunfisch und Zwiebel)	15,00
Diavola (Mozzarella, Tomate und scharfe Salami)	15,90
Pescatore (Mozzarella, Tomate und Meeresfrüchte)	18,50
Crudaiola (Mozzarella, Tomate, Rucola, Cherrytomaten, Serrano-Schinken und Parmesan)	17,00
Amico Salvatore (Mozzarella, Tomate, scharfe Salami und gebackene Büffelmozzarella)	17,50
Santa Ponsa — Mare Nostro (Mozzarella, Tomate, Garnelen und Thunfisch)	18,00
Carpaccio (Mozzarella, Tomate, Rinder-Carpaccio und Büffelmozzarella)	19,50
Mikey Manu (Mozzarella, Tomate, Huhn, Rucola, Parmesan und Cherrytomaten)	17,50
Tartufata  (Büffelmozzarella, Tomate, Trüffelcreme, Parmesan und frischer Trüffel)	22,50
Calabrese (Mozzarella, Tomate, scharfe Salami und Gorgonzola)	18,50
Fuoco Mio (Mozzarella, Tomate, Huhn, Pancetta, Zwiebel, Mais und BBQ-Sauce)	18,50
Bufalina (Mozzarella, Tomate, Serrano-Schinken und ganze Burrata)	18,90
Ortolana Vegetariana  (Mozzarella, Tomate und Gemüse)	16,90

Ciao Bella  (Mozzarella, Tomate, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum und ganze Burrata)	17,50
Bella Mortadella (weiße Basis, Mortadella, Pistaziencreme und frISChe Burrata)	20,50
Mare Rosa (Mozzarella, Tomate, Garnelen, Lachs und Zucchini)	21,50

¿Senza gluten? Ja, genieße es mit Geschmack und amore.

FLEISCH & FISCH

Von der erde - aus dem meer - tradizione

VON DER ERDE

Mailänder Hähnchenschnitzel (paniertes Hähnchen mit Pommes)	16,90
Saltimbocca alla Romana (Kalbsfilet mit knusprigem Serrano-Schinken, Butter, Weißwein und Salbei)	26,90
Gegrilltes Rinderfilet (Rindersteak mit Gemüse)	34,50
Tagliata di Manzo (gegrillte Entrecôte-Streifen mit Rucola und Parmesan)	23,50
Schweinescaloppina mit Iberischem Schinken (mit Zitronensauce und Gorgonzola)	22,50

AUS DEM MEER

Gegrillte Calamari (mit Gemüse und Kartoffeln)	21,50
Gegrilltes Wolfsbarschfilet (mit Muscheln und Spargel)	24,90
Wolfsbarschfilet in grüner Sauce (mit Gemüse und Kartoffeln)	27,50
Gegrilltes Doradenfilet (mit Gemüse und Kartoffeln)	22,50
Seezunge in Weißweinsauce (mit Gemüse und Kartoffeln)	23,50

REIS & TRADITION

Risotto - paella - erde - meer

Risotto mit Pilzen & Huhn (weißer Risotto mit Pilzen und Huhn)	18,50
Risotto Frutti di Mare (Meeresfrüchte)	22,50
Risotto Spargel & Scampi	21,50
Gemischte Paella (Fleisch und Meeresfrüchte) • Preis per amore	18,50
Meeresfrüchte-Paella (gemischte Meeresfrüchte) • Preis per amore	20,00
Bauern-Paella  (nur Gemüse) • Preis per amore	17,00



POUR COMMENCER

Antipasti - Burratas - Focaccias - Carpaccio

Pain & alioli 	3,50
Focaccia au romarin  (la classique, au romarin)	7,50
Bruschetta à la tomate  (la classique : 5 tranches de pain avec tomate, ail, basilic et origan)	8,50
Bruschetta italienne  (tomates cerises rôties avec crème de burrata)	12,50
Crocchette di pollo (au poulet, avec aïoli) • 8 amore	10,00
Vitello tonnato (veau avec sauce au thon, câpres, olives et anchois)	15,50
Carpaccio de bœuf (bœuf finement tranché, avec roquette, tomates cerises et parmesan)	16,50
Carpaccio de thon (thon finement tranché, avec poivre rose en grains et roquette)	17,50
Caprese di Bufala  (mozzarella de bufflonne sur tomate et basilic frais)	15,50
Provolone au four  (au four, avec crème et épinards frais)	14,50
Melon au jambon serrano	15,90
Moules vapeur ou à la marinière	16,90
Crevettes à l'ail (sautées à l'ail et au piment)	19,50
Calamars frits (anneaux de calamars frits avec oignon croustillant)	22,50
Salade de la mer (seiche, crevettes, poulpe, moules et sauce cocktail)	23,50
Antipasti façon Ciao Bella (demandez au serveur) • pour 2 amore	

Veggie & Bambini
Options véganes disponibles sur la carte  • Tous les plats peuvent être adaptés en portions plus petites 

VERDE & AMORE

Salade - Sapore fresco - Veggie

Insalata della nonna  (tomates fraîches, oignon et basilic)	7,50
Insalata di casa  (mesclun, tomates cerises, carotte, oignon et concombre)	9,90
Insalata croccante (mesclun, poulet croustillant, bacon, croûtons et parmesan)	16,50
Insalata bella Italia (mesclun, thon, fromage, olives noires, jambon et œuf)	14,90
Insalata dolce & salata (mesclun, fromage de chèvre, épinards frais, fraises, pistaches et noix)	16,50

¿Senza gluten? Oui, savoure-le avec goût et amore.

NOTRE PASTA

De la maison - de la mer - arrabbiata - veggie

 DE LA MAISON	
Spaghetti tomate et au basilic  (tomate et au basilic)	12,50
Spaghetti aglio e olio   (avec ail haché, tomates cerises et piment)	12,90
Rigatoni bolognaise (avec veau haché, tomate et basilic)	15,50
Spaghetti carbonara avec crème ou à l'italienne (avec guanciale et jaune d'œuf)	16,50
Penne arrabbiata   (sauce tomate épicée)	15,90
Lasagnes au four (lasagnes à la viande mixte, gratinées au four)	15,50
Tagliatelles au pesto et filet (morceaux de filet)	17,90
Gnocchi au gorgonzola et aux noix	16,50
Sacottini à la crème de truffe  (farcis à la crème de truffe et copeaux de truffe fraîche)	24,50
Tagliolini Ciao Bella  (tomate, roquette et parmesan)	16,90
Pappardelle al bacio (ragù de filet avec burrata fraîche)	18,90
Tortellini à la crème et au jambon (pâtes farcies à la viande, crème et jambon blanc)	18,50
Tagliatelles Nonna Lucia  (aux légumes)	18,50
Paccheri à la tomate et burrata  (sauce tomate et burrata fraîche)	17,00
Tagliatelles à la truffe  (mélangées dans une meule de parmesan)	24,90
Ravioli aux quatre fromages  (crème, parmesan, gorgonzola et truffe fraîche)	22,00
Ravioli paysanne (crème, petits pois et jambon blanc)	18,50

DE LA MER

Linguine Vongole (avec palourdes, ail et vin blanc)	18,50
Spaghetti Frutti di Mare (fruits de mer mixtes)	19,50
Linguine au Homard (avec tomate et basilic)	24,00
Ravioli au Saumon et Courgettes (avec saumon, courgettes et sauce rose)	20,00
Tagliatelle aux Crevettes (avec crevettes rouges et crème au citron)	19,50
Paccheri au Ragù de Calamars (anneaux de calamars avec sauce poisson)	21,50
Giganti Noir au Saumon (pâtes fraîches aux œufs farcies au saumon et sauce citron)	19,90

PIZZA DELLA NONNA

Pâte fine - alla romana - fermentation 36h

Margherita  (mozzarella, tomate et basilic)	11,50
Salami Milano (mozzarella, tomate et salami Milano)	14,50
Del Amore (mozzarella, tomate et jambon cuit)	14,50
Regina (mozzarella, tomate, jambon cuit et champignons)	15,00
Dolce Tropico (mozzarella, tomate, jambon cuit et ananas)	15,00
Capricciosa (mozzarella, tomate, jambon cuit, salami Milano, artichauts et olives noires)	16,00
Quattro Stagioni (mozzarella, tomate, jambon, salami épicé, poivrons et champignons)	16,00
’O Sole Mio (mozzarella, tomate, jambon cuit, oignon, salami Milano et œuf)	15,00
Calzone Classico (mozzarella, tomate, jambon cuit et champignons)	15,90
Napoli (mozzarella, tomate, anchois, câpres et olives noires)	16,00
Quattro Formaggi  (quatre fromages)	16,00
Tonnata (mozzarella, tomate, thon et oignon)	15,00
Diavola (mozzarella, tomate et salami épicé)	15,90
Pescatore (mozzarella, tomate et fruits de mer)	18,50
Crudaiola (mozzarella, tomate, roquette, tomates cerises, jambon Serrano et parmesan)	17,00
Amico Salvatore (mozzarella, tomate, salami épicé et bufala au four)	17,50
Santa Ponsa — Mare Nostro (mozzarella, tomate, crevettes et thon)	18,00
Carpaccio (mozzarella, tomate, carpaccio de bœuf et bufala)	19,50
Mikey Manu (mozzarella, tomate, poulet, roquette, parmesan et tomates cerises)	17,50
Tartufata  (mozzarella de bufala, tomate, crème de truffe, parmesan et truffe fraîche)	22,50
Calabrese (mozzarella, tomate, salami épicé et gorgonzola)	18,50
Fuoco Mio (mozzarella, tomate, poulet, pancetta, oignon, maïs et sauce barbecue)	18,50
Bufalina (mozzarella, tomate, jambon Serrano et burrata entière)	18,90
Ortolana Vegetariana  (mozzarella, tomate et légumes)	16,90

Ciao Bella  (mozzarella, tomate, bufala, tomates cerises, basilic et burrata entière)	17,50
Bella Mortadella (base blanche, mortadella, crème de pistache et burrata fraîche)	20,50
Mare Rosa (mozzarella, tomate, crevettes, saumon et courgettes)	21,50

¿Senza gluten? Oui, savoure-le avec goût et amore.

VIANDE & POISSON

De la terre - de la mer - tradizione

DE LA TERRE

Escalope à la milanaise (poulet pané et avec frites)	16,90
Saltimbocca alla Romana (filet de veau avec jambon Serrano croustillant, beurre, vin blanc et sauge)	26,90
Filet de bœuf grillé (filet de bœuf accompagné de légumes)	34,50
Tagliata di Manzo (entrecôte grillée en tranches avec roquette et parmesan)	23,50
Scaloppina au jambon ibérique (filet de porc avec sauce au citron et gorgonzola)	22,50

DE LA MER

Calamars à la plancha (calamar grillé avec légumes et pommes de terre)	21,50
Filet de loup de mer à la plancha (avec palourdes et asperges)	24,90
Filet de loup de mer en sauce verte (avec légumes et pommes de terre)	27,50
Filet de dorade à la plancha (filet de dorade grillé avec légumes et pommes de terre)	22,50
Sole au vin blanc (avec légumes et pommes de terre)	23,50

RIZ & TRADITION

Risotto - paella - mare - terra

Risotto aux champignons et poulet (risotto blanc aux champignons et poulet)	18,50
Risotto Frutti di Mare (fruits de mer)	22,50
Risotto asperges & scampi (asperges et crevettes)	21,50
Paella mixte (viande et fruits de mer) • prix per amore	18,50
Paella de fruits de mer (fruits de mer mixtes) • prix per amore	20,00
Paella campagnarde  (légumes uniquement) • prix per amore	17,00