



Menù

corso Milano 40, Vigevano PV - Tel. 0381.71194 - Cell. 3397499744

chiuso il mercoledì
info@bellanapolivigevano.it
@bellanapoli_vigevano





Una passione da servire

Dal 1983 facciamo della buona tavola e dell'ospitalità

una missione di famiglia:

scelta delle materie prime, tradizione ed innovazione
per soddisfare ogni palato con i piatti della cucina Tramontina.

Tramonti: la nostra terra, le nostre origini,
una perla della Costiera Amalfitana al centro dei Monti Lattari
dove ancora oggi si respirano profumi unici
e si producono eccellenze che rievocano tradizioni ed antichi sapori.

È proprio da questa terra che generazioni di pizzaioli sono partiti
per portare lo stile della pizza Tramontina nel mondo.

Tradizione: prodotti freschi di stagione e di alta qualità,
eccellenze del territorio italiano, passione per il nostro lavoro,
professionalità ed affidabilità per offrire ai clienti
un'esperienza unica che unisce gusto e convivialità.

Innovazione: guardiamo al passato con serenità,
viviamo il presente con impegno e attenzione nel percorso della scelta
delle materie prime al prodotto finito,
progettiamo il futuro affidandoci alla "generazione Z" della nostra famiglia,
ricercando nuove proposte da trasformare
in indimenticabili esperienze di gusto per i nostri clienti.

Buon appetito

Rosaria & Co.



LEGENDA SIMBOLI



Senza glutine



Senza glutine su richiesta



Vegano



Vegetariano



Congelato

Ogni giorno proponiamo piatti speciali






selezionando per voi

materie prime sempre fresche








Chiedete al nostro personale!



I nostri antipasti... da condividere

		<i>allergeni</i>	euro
	ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON MANTECA DEI MONTI LATTARI Acciughe, latte, burro, caglio, sale	2 8	10.00
	CRUDO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO Gamberi, fiocchi di sale maldon, pepe, olive taggiasche, basilico, olio evo	2	20.00
	CRUDO DI PARMA 24 MESI Prosciutto crudo di Parma accompagnato da Parmigiano Reggiano	8	16.00
	CULACCIA e STRACCIATELLA CON NUVOLE DI PIZZA FRITTA Culaccia, stracciatella, farina "0"	1 8	16.00
	GUAZZETTO DI COZZE E VONGOLE Cozze, vongole, gambero, aglio, pomodoro, prezzemolo, olio evo	2 5	13.00
	LE MONTANARE Le pizze fritte tipiche dello street food partenopeo, tris composto da: <i>la classica</i> , salsa di pomodoro, basilico, parmigiano reggiano <i>la strana</i> , stracciatella, mortadella e pistacchi <i>la salmone</i> , con stracciatella di burrata, tartare di salmone ed erba cipollina	1 4 8 9	16.00
	MATTONELLA DI SALUMI D.O.P. Selezione di salumi della tradizione con nuvole di pizza fritta	1	12.00
	SELEZIONE DI FORMAGGI MISTI Eccellenze del territorio italiano con confetture fatte in casa		12.00
 R	TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CONDITA Fassona piemontese, sale, pepe, olio evo		18.00
	VIAGGIO AL MARE Polpo*, seppia*, gamberi* e cozze al vapore in salsa Tramonti, olio evo, pepe, limone, prezzemolo	2 4 5	20.00

Insalate e verdure

 	CAPRESE Mozzarella di bufala, pomodori datterino, olive taggiasche, origano, basilico	8	12.00
 	H&Q Insalata di quinoa al pesto di pomodori secchi dell'azienda agricola "Terra di Mezzo" e hummus di ceci alla libanese		10.00
	INSALATA MISTA Insalata di stagione		4.00
	INSALATA TRAMONTI Pane biscottato di Tramonti con farina integrale speziata al finocchietto, cipolla, basilico, olive a basso contenuto di sale provenienti da ulivi autoctoni dell'azienda agricola "Terra di Mezzo", tonno sott'olio, origano dei Monti Lattari e pomodorino ciliegino, mozzarella fior di latte	1 4 8	12.00
 R	PATATE FRITTE Patate fritte*		4.50
 	VERDURE DEL CONTADINO IN CASSERUOLA Misto di verdure di stagione Piatto piccolo Piatto grande		6.00 9.00

Si prega di segnalare al personale di sala eventuali allergie agli ingredienti presenti nella legenda a lato di ogni proposta e il cui elenco dettagliato è disponibile nell'ultima pagina del menù

Coperto 2,00



Primi piatti

La nostra pasta fresca è realizzata con una miscela di farine di grani italiani di tipo "0", uova, sale.





Gli gnocchi con patate, farina di tipo "0", uova, sale



La nostra pasta può essere sostituita con penne o spaghetti gluten free

		allergeni	euro
CARNAROLI AGLI AGRUMI			16.00
Riso Carnaroli, agrumi, scampo scottato e pistacchi	2 9		
GNOCCHI ALLA SORRENTINA			9.00
Gnocchi freschi, pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio evo	1 3 8		
LINGUINE AL SAPORE DI MARE			25.00
Linguine "Pastificio Mancini", pomodorini confit, aragostella, basilico, olio evo	1 2		
PACCHERO ALLA MEDITERRANEA			16.00
Pacchero "Pastificio Mancini", cozze, pistacchi, pecorino, basilico, aglio, olio evo	1 5 8 9		
SCIALATIELLI ALL'AMALFITANA			13.00
Pasta fresca, seppie, polpo, cozze, vongole, pomodoro "Terra di mezzo", prezzemolo, pepe, aglio, olio evo	1 2 3		
SCIALATIELLI "BENVENUTI AL NORD"			9.00
Pasta fresca, salsiccia e radicchio sfumato al vino rosso, mantecati con panna e parmigiano reggiano	1 3 8		
SCIALATIELLI 3P			16.00
Ragù di polpo*, pistacchi e pane tostato, pepe, olio evo	1 4 9		
SPAGHETTI "PASTIFICIO MANCINI" ALLE VONGOLE			13.00
Spaghetti "Pastificio Mancini", vongole, prezzemolo, pepe, aglio, olio evo	1 8		

Secondi piatti

		allergeni	euro
 R	COTOLETTA ALLA MILANESE		18.00
	Vitello, pangrattato, uova, burro chiarificato con patate dippers	3 8	
 R	FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI CON VERDURE DI STAGIONE IN PASTELLA		18.00
	Calamari*, gamberi*, verdure di stagione, olio evo	1 2 5	
	GAMBERONI IN PASTA FILO CON ZUPPA DI POMODORO PICCANTE PRALINA FRITTA DI RICOTTA GOCCE DI MARMELLATA DI LIMONE SFUSATO AMALFITANO		20.00
	Gamberi*, pomodoro, ricotta, marmellata di limone sfusato amalfitano, peperoncino	2 8	
	IMPEPATA DI COZZE		10.00
	Cozze, pepe, limone, prezzemolo, aglio, olio evo	5	
 R	MERLUZZO ALLA TRAMONTINA RIVISITATO		16.00
	Merluzzo del Mare del Nord in olio cottura su crema di fagioli cannellini, basilico, olio evo	4	
 R	POLPO ARROSTO SU CREMA DI ZUCCA E TARTARE DI VERDURE		20.00
	Polpo*, crema di zucca, verdure di stagione, pepe, prezzemolo, olio evo	5	
 R	TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE		18.00
	Manzo, verdure del contadino in casseruola secondo stagione, aglio, peperoncino, olio evo		

Si prega di segnalare al personale di sala eventuali allergie agli ingredienti presenti nella legenda a lato di ogni proposta e il cui elenco dettagliato è disponibile nell'ultima pagina del menù

Coperto 2,00



Le nostre pizze

Impasti

ECCELLENZA

(maggiorazione di 1 euro)

Si distinguono per la qualità dell'impasto realizzato con farina "0" garantito dalla lunga lievitazione fino a 72 ore e per la bontà degli ingredienti utilizzati nel pieno rispetto della stagionalità. Queste pizze sono realizzate per garantire un supporto equilibrato e non possono subire variazioni.

CLASSICHE

Si distinguono per la qualità dell'impasto realizzato con farina "0" garantito dalla lunga lievitazione fino a 36 ore e per la bontà degli ingredienti utilizzati nel pieno rispetto della stagionalità.

INTEGRALI

(maggiorazione di 1 euro)

Realizzata con farina Petra 9, macinata a pietra e ricca di fibre secondo l'antica ricetta della tradizione tramontina, speziata al finocchio selvatico dei Monti Lattari.

GLUTEN FREE

(maggiorazione di 4 euro)

**Ora tocca a te,
scegli il tuo impasto!**



Le eccellenze

	<i>allergeni</i>	euro
BOCCA DI FUOCO		11.00
Mozzarella fior di latte, provola affumicata, pomodoro giallo del Piennolo del Vesuvio, 'nduja, marmellata di cipolla rossa di Tropea di nostra produzione, basilico, olio evo	1 8	
CETARA		10.00
Mozzarella di bufala, pomodoro giallo del Piennolo del Vesuvio In uscita: alici di Cetara, basilico, olio evo	1 4 8	
DONNA GLORIA		11.00
Mozzarella di bufala, pomodoro "Pixel" dell'azienda agricola "Terra di Mezzo" In uscita: prosciutto crudo di Parma, burrata, basilico, olio evo	1 8	
ECCELLENZA		9.00
Mozzarella di bufala, pomodoro "Pixel" dell'azienda agricola "Terra di Mezzo", basilico, olio evo	1 8	
FRANCISCO		11.00
Mozzarella di bufala, pomodoro "Pixel" azienda agricola "Terra di mezzo", patate lesse In uscita: prosciutto cotto di maiale padano, basilico, olio evo	1	
GAMBERO ROSSO		16.00
Mozzarella di bufala In uscita: stracciatella, gambero rosso di Mazara del Vallo*, semi di finocchietto dei Monti Lattari, basilico, olio evo	1 2 8	
GOLA		10.00
Mozzarella fior di latte, ricotta, zucca, noce moscata, speck a fiammifero, basilico, olio evo	1 8 9	
LA GIOVANNA		11.00
Mozzarella di bufala, carciofi In uscita: prosciutto cotto di maiale padano, zeste di limone sfusato amalfitano, basilico, olio evo	1 8	
LA ROSARIA		12.00
Mozzarella di bufala, guanciale croccante di maiale, cime di rapa saltate in padella con aglio, olio e peperoncino In uscita: alici di Cetara, zeste di limone sfusato amalfitano, basilico, olio evo	1 8	
MORTADELLA E PISTACCHI		10.00
Mozzarella fior di latte In uscita: mortadella "Palmieri", pistacchio, stracciatella, basilico, olio evo	1 8 9	
NORD-EST		11.00
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, prosciutto crudo a fiammifero e cipolla di Breme caramellata, basilico, olio evo	1 8	
O' MONDRAGONE		11.00
Mozzarella fior di latte, pesto, provola affumicata prodotta con latte dei monti Lattari, pomodoro giallo del piennolo del Vesuvio, basilico, olio evo	1 8	
ORO BI BOSCO RIVISITATA		11.00
Mozzarella fior di latte, funghi porcini In uscita: stracciatella, mortadella "Palmieri", pistacchi, basilico, olio evo	1 8	
SAPORE DI MARE		13.00
Focaccia "Eccellenza" condita a crudo con mozzarella di bufala, pomodoro giallo del Piennolo del Vesuvio, tonno crudo*, basilico, olio evo	1 4 8	
SUPERBA		15.00
Mozzarella di bufala, pomodoro Re Fiascone In uscita: salmone norvegese affumicato, zeste di limone sfusato amalfitano, coriandoli di rucola, basilico, olio evo	1 4 8	
VEGETARIANA DI STAGIONE		9.00
Mozzarella fior di latte, verdure di stagione, basilico, olio evo	1 8	

Si prega di segnalare al personale di sala eventuali allergie agli ingredienti presenti nella legenda a lato di ogni proposta e il cui elenco dettagliato è disponibile nell'ultima pagina del menù

Coperto 2 euro



Le classiche

	<i>allergeni</i>	euro
BUFALA Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio evo	1 8	8.00
CALAMARI Pomodoro, mozzarella fior di latte, calamari* fritti, basilico, olio evo	1 5 8	11.00
CALZONE Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, basilico, olio evo	1 8	7.00
DA GIOVANNI Pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodoro ciliegino, salsiccia, gorgonzola, basilico, olio evo	1 8	9.00
FRUTTI DI MARE Pomodoro, mozzarella fior di latte, cozze, seppie*, polpo*, basilico, sale, pepe, prezzemolo, olio evo	1 4 5	11.00
GORGONZOLA Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, basilico, olio evo	1 8	8.00
LE QUERCE Mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli "aglio olio e peperoncino", basilico, olio evo	1 8	9.00
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo	1 8	6.50
MARINARA Pomodoro, aglio, origano dei Monti Lattari, olio evo	1	4.00
NAPOLETANA Pomodoro, mozzarella fior di latte, alici di Cetara, origano dei Monti Lattari, basilico, olio evo	1 4 8	8.00
PARMA Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma D.O.P., basilico, olio evo	1 8	8.00
PIADINA FARCITA RIVISITATA In uscita: Mozzarella fior di latte in acqua, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, rucola, pomodoro ciliegino, scaglie di parmigiano reggiano, basilico, olio evo	1 8	11.00
PIADINA ROSSA In uscita: Pomodoro ciliegino, sale, basilico, olio evo	1	4.00
PROSCIUTTO Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo uscita: prosciutto cotto	In 1 8	8.00
QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi champignon, carciofi, basilico, olio evo In uscita: prosciutto cotto	1 8	8.00
ROMANA Pomodoro, mozzarella fior di latte, alici di Cetara, capperi, origano dei Monti Lattari, basilico, olio evo	1 4 8	8.00
SALAME PICCANTE Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, basilico, olio evo	1 8	8.00
SFILATINO Pomodoro ciliegino, mozzarella fior di latte, pancetta affumicata, gorgonzola In uscita: rucola, scaglie di parmigiano reggiano D.O.P., olio evo	1 8	9.00
SFILATINO HOT Pomodoro ciliegino, mozzarella fior di latte, ricotta, salame piccante o 'nduja In uscita: rucola, scaglie di parmigiano reggiano D.O.P., olio evo	1 8	9.00
VEGETARIANA Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure di stagione, basilico, olio evo	1 8	8.00

Ogni variante subisce una maggiorazione da 1.00 a 3.00 euro a seconda degli ingredienti

Si prega di segnalare al personale di sala eventuali allergie agli ingredienti presenti nella legenda a lato di ogni proposta e il cui elenco dettagliato è disponibile nell'ultima pagina del menù

Coperto 2 euro



Le integrali

	<i>allergeni</i>	euro
ASSISI Provola affumicata dei Monti Lattari, pomodoro "Pixel" azienda agricola "Terra di mezzo" In uscita: alici di Cetara, confettura di limone sfusato amalfitano	1 4 8	10.00
O'CAZUNCIELL AI PROFUMI DELLA DIVINA Mozzarella di bufala, ricotta di bufala In uscita: alici di Cetara, confettura di limone sfusato amalfitano	1 4 8	10.00
MARINARA Pomodoro, aglio, origano dei Monti Lattari, olio evo	1	5.00
VEGANA Crema di zucca, friarielli aglio olio e peperoncino, cavolfiore, verza, bietola rossa	1	9.00

Ogni variante subisce una maggiorazione da 1.00 a 3.00 euro a seconda degli ingredienti

Si prega di segnalare al personale di sala eventuali allergie agli ingredienti presenti nella legenda a lato di ogni proposta e il cui elenco dettagliato è disponibile nell'ultima pagina del menù

Coperto 2 euro

Bevande in bottiglia

		euro
Acqua naturale o frizzante	75 cl.	2.50
Coca Cola – Coca Cola zero – Sprite – Fanta	33 cl.	3.00
Lurisia Chinotto o Gazzosa	33 cl.	3.50

Birre alla spina

Menabrea bionda	20 cl.	3.50
	40 cl.	4.50
	1 lt.	10.00
Menabrea rossa	20 cl.	4.00
	40 cl.	5.00
	1 lt.	12.00

Birre in bottiglia

Estrella Damn Daura Gluten Free – 5.4% vol.	33 cl.	5.00
Ichnusa non filtrata – 5% vol.	33 cl.	4.50
Messina al sale – 5% vol.	33 cl.	5.00
Weihenstephaner – 5,4% Vol.	50 cl.	5.00
Menabrea bionda	66 cl.	5.00

Caffetteria

Caffè		1.50
Caffè decaffeinato		2.00
Caffè orzo/gingseng		2.50
Cappuccino		3.00



Allergeni

Si avvisa la gentile Clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Si prega di fare sempre presente al personale eventuali allergie agli ingredienti qui sotto elencati.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Molluschi e prodotti a base di molluschi
6. Arachidi e prodotti a base di arachidi
7. Soia e prodotti a base di soia
8. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
9. Frutta a guscio
10. Sedano e prodotti a base di sedano
11. Senape e prodotti a base di senape
12. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
13. Anidride solforosa e solfiti derivati
14. Lupini e prodotti a base di lupini

NB Per ragioni di mercato alcuni pesci potrebbero essere sostituiti da altri, le preparazioni a crudo sottoposte ad un trattamento di bonifica preventiva mediante sottovuoto e abbattimento a -20 gradi C conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

La nostra scelta di qualità e freschezza ci porta a selezionare prodotti italiani nel rispetto del territorio e della stagionalità; per questo motivo, oltre ai nostri piatti storici che da sempre apprezzate, ogni mese selezioneremo dei piatti fuori menù da proporvi per offrirvi gusti e sapori di stagione.