

- DAL 2019 -

# BELLA · SOCIETY

RESTAURANT-PIZZERIA

Bella Society

32, rue Paul Cézanne | 68200 Mulhouse  
03 89 53 99 99 | [bella-society.com](http://bella-society.com)

## ***Aperitive e taglieri***

Tagliere italiano a scelta: salame calabrese, prosciutto di Parma DOP, prosciutto cotto al tartufo, bresaola di manzo, parmigiano reggiano DOP « vacche rosse », pecorino sardo | accompagnato con pane o una golosa piccola focaccia

Fines tranches de charcuterie : saucisse de Calabre, jambon de Parme, jambon à la truffe, bresaola, et fromages : délicieux morceaux de Parmigiano Reggiano AOP « Vacche rosse » et Pecorino Sardo  
Pain grillé ou petite focaccia

8,00

## ***Antipasti***

Vitello tonnato : fettine di vitello cotto in bassa temperatura, capperi, salsa tonnata e pomodorini e parmigiano

Vitello tonnato : fines tranches de veau cuites en basse température, sauce au thon, tomates cerises, câpres, copeaux de parmesan

*Piatto tipico del Piemonte*

9,50    17,00

Insalata Tricolore: fettine di pomodori, mozzarella di bufala e basilico

Salade Tricolore : fines tranches de tomates, mozzarella de bufala et basilic

*Piatto tipico dell'isola di Capri*

12,50

Insalata golosa: insalata mista, prosciutto di Parma DOP, pomodorini, bocconcini di mozzarella di bufala

Salade gourmande : mélange de salade et roquette avec jambon de Parme, tomates cerises et billes de mozzarella de bufala

*Piatto tipico di Parma*

14,50

# Pizze

## Margherita o Tricolore

*Salsa pomodoro della casa, mozzarella fior di latte*  
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte

10,80

## Marinara

*Salsa di pomodoro della casa, aglio e acciughe*  
Sauce tomate maison, ail et anchois

10,50

## Bella Parma

*Salsa pomodoro della casa, mozzarella fior di latte, prosciutto di Parme DOP, rucola e scaglie di parmigiano*

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette et parmesan

12,80

## Calzone

*Salsa pomodoro della casa, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi*  
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, jambon et champignons

12,50

## Piccante

*Salsa pomodoro della casa, mozzarella fior di latte e salame piccante*  
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, salami pimenté

12,50

## Regina

*Salsa pomodoro della casa, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi*  
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, jambon et champignons

12,50

## Regina al tartufo

*Salsa pomodoro della casa, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto al tartufo e funghi*

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, jambon à la truffe et champignons

14,00

## Bufala

*Salsa pomodoro della casa, mozzarella fior di latte e mozzarella di Bufala*  
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte et mozzarella di Bufala

13,00

## Frutti di mare

*Salsa pomodoro della casa, mozzarella fior di latte e frutti di mare*  
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, fruits de mer

14,50

## Vegetariana

*Salsa pomodoro della casa, mozzarella fior di latte e verdure di stagione*  
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte et légumes de saison

12,50

## Pizza dello chef

15,00

## **Pasta**

Tagliatelle fresche alla bolognese della casa e parmigiano

Tagliatelles fraîches à la bolognaise maison et parmesan

*Piatto tipico dell'Emilia-Romagna*

12,50

Gnocchi di patate della mamma al burro, salvia e parmigiano

Gnocchi de pomme de terre à la sauge, beurre et parmesan

*Piatto tipico del Lazio*

16,90

Paccheri con panna, gamberetti e zucchine

Paccheri avec une sauce crème, scampis et courgettes

*Piatto tipico della Campania, Napoli*

16,00

Linguine allo scoglio: salsa pomodoro alle cozze, vongole

Linguine allo scoglio: Sauce tomate avec moules, palourdes

*Piatto tipico di Napoli*

19,90

Saccottini con salsa alle noci e prosciutto di Parma DOP

Saccottini avec une sauce noisette et jambon de parme AOP

*Piatto tipico dell'Emilia-Romagna*

16,50

## **Risotti**

Risotto ai frutti di mare al « Forme bianco IGT Puglia »

Risotto aux fruits de mer « Forme bianco IGT Puglia »

*Piatto tipico della Puglia*

18,90

Risotto vegetariano alle verdure di stagione  
al « Forme bianco IGT Puglia »

Risotto végétarien aux légumes de saison au « Forme bianco IGT Puglia »

*Piatto tipico del sud Italia*

16,50

Risotto alla birra e prosciutto di Parma DOP

Risotto à la bière et jambon de Parme AOP

*Piatto tipico di Udine, Friuli Venezia Giulia*

16,50

## Specialita

Tagliata di manzo con rucola, mozzarella di bufala,  
scaglie di parmigiano e patate al forno

Entrecôte de boeuf grillée façon tagliata avec roquette, mozzarella de bufala,  
parmesan et pommes de terre au four | accompagnement au choix : salade, frites, pâtes

*Piatto tipico della Toscana*

22,00 pour 200g

29.00 pour 350g

Insalata verde naturale

Salade verte nature

2,70

## Dolci

Birramisu

Tiramisu à la bière

*Piatto tipico di Piemonte, Toscana e Venezia*

7,50

Panna cotta ai frutti rossi

Panna cotta aux fruits rouges

*Piatto tipico del Piemonte*

6,50

Crostata della nonna alla marmellata

Tarte de Linz de la grand-mère

*Piatto tipico di Venezia e Napoli*

7,00

Sorbetto al limone e limoncello

Sorbetto de citron et limoncello

*Piatto tipico della Sicilia*

7,50

Caffe goloso

Café gourmand

9,00

Gelati

Glace et sorbet

2 LA BOULE (+2,5 ARROSÉ)

# ***Piatti del giorno***

***Midi***

11,50

28 septembre au 2 octobre 2020

***Lunedì***

Emincé de poulet aux champignons et risotto aux petits pois

***Martedì***

Picanha de veau, orecchiette aux olives et anchois

***Mercoledì***

Burger Bella et frites

***Giovedì***

Pizza Bolognese

***Venerdì***

Tagliolini aux scampis et pesto rosso

## Acqua/bibite

Perrier 33cl	3,50
San Pellegrino 50cl/100cl	4,00/5,00
Lisbeth 50cl/100cl Verte, bleue	3,00/4,00
Sodas 33cl Coca cola, Coca Cola zero, Ice tea, limonade, Orangina	3,50
Jus de fruits 25cl Banane, tomate, orange, pomme, abricot, ananas, fraise	4,00
Redbull	5,00

## Aperitivi

Coupe de Prosecco 12cl	6,00
Martini 6cl Blanc, Rouge, Campari	5,00
Ricard 4cl	5,00
Verre Moscato d'Asti 12cl	7,00
San Bitter	5,00

## Birre

Artisanale « Cleopatra » Anima btl 33cl	7,00
Bière du moment 25cl/50cl	4,00/7,00
Bière italienne 25cl/50cl Menabrea	4,00/7,00
Extra picon / amer / cynar	0,50

## Alcool

Gin	5,00
Wiski	5,00
Vodka	5,00
supplément soda	2,00

## Cocktails

Americano Campari, Martini rouge, Perrier	7,00
Bellini Purée de pêche, Prosecco	7,00
Italian Sunrise Vodka, Limoncello, jus d'orange, sucre de canne	7,00
Stromboli Grappa, vin blanc, sirop de grenadine	7,00
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Martini, eau gazeuse, Rondelle d'orange	7,00
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Martini, eau gazeuse, Rondelle de citron	7,00
Monza Limonade, sirop de fleurs de sureau, vin rosé	7,00
Napolitain (sans alcool) Jus de fraise, jus de banane, jus d'ananas	6,00
Analcoloco barrista (sans alcool) Jus d'ananas, jus de tomate, limonade, feuilles de menthe	6,00

## Digestivi

Limoncello 6cl	5,00
Amaretto 6cl	5,00
Get 27 6cl	5,00
Baileys 6cl	5,00
Grappa 4cl	5,00
Grappa sarpa oro poli 4cl	7,00

## Caffe

Espresso/ Risretto	2,00
Double espresso	3,50
Capuccino à la mousse de lait ou chantilly	4,00
Infusion/ Thé	2,90

# Vini

	12cl	25cl	50cl	75cl
<b>Rouges</b>				
Ciro Tenuta Iuzzolini DOC	6,50	12,50	24,50	34,00
Chianti Donna Lorenza DOC				28,00
Nero D'Avola "Sicile" Baronie Coraldo				28,00
Amarone Vignetti DI Ettore DOC				60,00
Salice Salentino Riserva DOC				27,00
Primitivo Quota 29 IGT				30,00
Bardoline Donna Lorenza DOC	6,00	11,50	22,00	29,00
Montepulciano d'Abruzzo « Fantini » DOC	4,50	8,50	17,00	24,00
Valpolicella Classico « Famille Zonin » DOC	7,00	13,50	26,50	36,00
Sasso Al Poggio IGT Toscane	7,00	13,50	26,50	40,00
San Paolo Montalcino DOC				59,00
<b>Rosés</b>				
Codazzo Terracuda Pergola DOC 2015				26,00
Ciro Mabilia DOC 2018	6,00	11,50	22,50	32,00
Bardolino Dona Lorenza	5,00	9,50	18,00	26,50
<b>Blancs</b>				
Insolia Feudo Del Principe "Sicile" DOC	5,00	9,50	18,50	26,00
Pinot Grigio DOC	7,00	13,50	26,00	35,00
Soave Classico "Famille Zonin" DOC				26,00
Trebbiano d'Abruzzo DOC	5,00	9,50	18,50	26,00
<b>Pétillants</b>				
Moscato d'Asti	5,00			26,00
Prosecco Brut DOC	5,50			31,00
Lambrusco	5,00	9,50	18,50	26,00