

# RESTAURANT BELLA'MBRIANA

## SPACCANAPOLI



### Le nôtres cru de mer

· Cru Bella 'Mbriana (1-3-10)	32
<small>(Gambas de sanrémo, langoustine, 3 huître fines de claire, saint jaque et frui de mer)</small>	
· Huîtres (10)	cad. 7.5
<small>(Selon la disponibilité, allez au type d'huîtres)</small>	
· Langoustines (3)	cad. 7.5
· Gambas de Sanrémo (3)	cad. 7
· Saint jaques (3)	cad. 4
· Caviar oscietra 10gr (3)	28
· Truffe de mer (3)	cad. 4.5
· Couteau de mer (3)	cad. 3
· Coques de mer (5 pz.) (3)	cad. 6

Les crustacés et les fruits de mer peuvent varier en fonction de la période et de la disponibilité

### Tant pour commencer

· Anchois farcis au provola de buffle fumé frit (4pz.) (1-2-6)	12
· Huître tarbouriech, yaourt amer, lime et barbe à papa au basilique (2 pz.) (6-10)	17
· Petits poulpes a la façon napolitaine (LUCIANA), sauce tomate, piments, olives de Taggia, câpres (4-10)	16

### Entres

· �uf poché, sauce tomate dop, confit de oignons et cr�meux de pain vieux (2-4-6)	17
· Soupe de fruit de mer avec sa cr�meux de fresella (napolitain pain), huile au citron (1-3-4-10)	24
· Crevette de Sanremo avec napolitaine rag� et ricotta de buffle e tarallo (3-4-6-7)	22
· Classic aubergines à la parmesane (6)	16

### Pates

· P�t� maison avec pomme de terre, parmesan 30 mois, provola fumé et poulpe (4-6-8-10)	25
· Pâtes maison à la genovese (confit oignons long cuisson) avec palourdes (3-4-8)	24
· Paccheri au homard et sauce tomate cerises (3-4)	28
· Pâtes avec haricots blanc de "badalucco " avec moules (4-10-11)	24
· Risotto à la pizzaiola avec langoustines, sa bisque et lardon croustillants (3-6)	30
· Scarpariello au calamar (façon de pâtes napolitaines avec sauce tomate cerises et calamar) (4-6-10)	22
· Gnocchi à la nerano (avec crème de courgette et provolone dop napolitaine et saucisse de Ceriana cru) (2-4-6)	25
· Linguine, avec gambas de sanrémo, sa bisque, crème de burrata et lardon de porc patanegra (3-4-6-8)	26

### Viande et poisson

· Filet de lotte avec courgettes menthes et vinaigre et crème au mascarpone, thé matcha (1-6)	25
· Friture de mer (gambas de sanrémo, calamar, morue, anchois,poisson du jour) (1-3-5-10)	24
· Ventre de porc a la grille avec sauce at deux poivrons, crème de petites pois et pomme de terre façon napolitaine frites (6-11-15-2)	25
· Filet de poisson du jour avec "scarola" (Variété de salade) poêlé (1-7)	24
· Magret de canard, légume et fruit in aigre-doux et Beurre de cacahuète (3)	26
· Coupes de viande en fonction de la disponibilité et de la possibilité de commande	

### Menu Spaccanapoli 3 portate

**Apportez une soucoupe après ce que vous proposez**

· Accueil du chef	
· Apéritif: - �uf poché, souce tomate dop, confit de oignons et cr�meux de pain vieux (2-4-6) - Classic aubergines à la parmesane (6)	
· Pates: - Magret de canard, légume et fruit in aigre-doux et Beurre de cacahuète (3-4-6-8) - P�t� maison avec pomme de terre, parmesan mois, provola fumé et poulpe (4-6-8-10)	
· Pre dessert	
· Dessert: - Bab� (2-4-6-7)	
· Petite pâtisserie	
<small>50 euro (couverture incluse) accord mets et vins sur demande</small>	

### Menu partenope 7 course

Huître tarbouriech, yaourt amer, lime et barbe à papa au basilique	
Wagyu a5 kagoshima, scarole rais�e, anchois de la mer Cantabrique et couler d 'anchois de cetara	
Calamar avec sauce tomate et lardon de mandalique et son pain vieux	
Fusilli, sauce petite pois, Pulpe d'oursin de mer et tomate cerise piennolo (variété napolitaine)	
Saint jacques brûlés, crumble de pain et mousse d'eau de tomate	
Pre dessert	
Bab� au rhum	
Petite pâtisserie	
<small>85 euros, wine pairing upon request</small>	

### Raw fish platter

· Raw fish selection Bella 'Mbriana (1-3-10)	32
<small>(Sanremo shrimp, langoustine, 3 pcs oysters fin de Claire, sea shells )</small>	
· Oysters (10)	By the Piece 7.5
· Langoustine (3)	By the Piece 7.5
· Shrimps (3)	By the Piece 7
· Scallops (3)	By the Piece 4
· Caviar 10gr (3)	28
· Sea truffle (3)	By the Piece 4.5
· Fasolari Clams (3)	By the Piece 3
· Razor clams (5 pz.) (3)	By the Piece 6

### To start

· Deep fried anchovies filled with provola cheese (4pz.) (1-2-6)	12
· Oyster Tarbouriech, white yoghurt, crispy lime , basil cotton candy (2 pz.) (6-10)	17
· Small octopus luciana, tomato sauce, black olives , capers flowers (4-10)	16

### Starters

· Creamy egg , tomato sauce, baked onions,17 bread cream, smoky oak (2-4-6)	
· Seafood and seashells warm soup, bread cream, lemon seasoning, spicy bread crumble (1-3-4-10)	24
· Crevette de Sanremo avec napolitaine rag� et ricotta de buffle e tarallo (3-4-6-7)	22
· Traditional Neapolitan aubergine parmigiana, rag� sauce , creamy Parmesan and basil seasoning (6)	16

### Home made pasta

· Traditional short cut home made pasta, creamy potatoes, provola cheese, parmigiano reggiano 30 months aged, tender octopus on top, black pepper (4-6-8-10)	25
· Home made pasta mezzì ziti with genovese sauce, baked onions, clams (3-4-8)	24
· Mixed traditional pasta with local beans and mussels (3-4)	28
· Italian style risotto reperso, tomato sauce, raw langoustine , oregano , crunchy pork (3-6)	30
· Home made pasta scialatiello in scarpariello way, tomato from Volcain vesuvio, Parmesan 30 months , squid (4-6-10)	22
· Home made gnocchi with Nerano sauce, with zucchini cream, provole del Monaco cheese and local raw sausage Ceriana (2-4-6)	25
· Home made linguine, Sanremo shrimps, guanciale and buffalo stracciatella (3-4-6-8)	26

### Main

· Monkfish scapece, zucchini seasoned with vinegar and mint, matcha tea and few balsamic vinegar drops aged 20 years (1-6)	25
· Mixed bites of local fried fish, shrimps, anchovies, squid, cod, daily catch, soy maionnays (1-3-5-10)	24
· Pork cheek bbq, belly pepper sauce, capers, anchovies and crispy potato 'panzerotto ' (6-11-15-2)	25
· Local daily catch served with Neapolitan style bitter salad 'scarola' olives and anchovies (1-7)	24
· Duck breast, peanut butter, sweet and sour vegetables, wild berries (3)	26
· Fresh daily steak suggestion from our beef cellar or available upon request	

### Spaccanapoli 3 courses

**Just try the taste of Naples:**

· Welcome from the chef	
· Starter: - Creamy egg, baked onions, tomato sauce and creamy bread (2-4-6) - Traditional aubergine parmigiana (6)	
· Home made pasta: - Home made linguine, Sanremo shrimps, guanciale, buffalo stracciatella (3-4-6-8) - Home made pasta with creamy potato, smoked provola cheese, Parmesan 20 months and octopus (4-6-8-10)	
· Pre dessert	
· Dessert: - Bab� (2-4-6-7)	
· Petit four	

50 euros, wine pairing upon request

### Menu Partenope Tradition and creativity : 7 courses

Welcome from the chef	
Ostrica tarbouriech (6-10)	
Wagyu beef from Kagoshima, pan fried escarole, Cantabrico anchovies and his juice (7-1)	
Squid lardiata with pork lard (10-6)	
Langoustine , broccoli rabe, foie gras (3-8)	
Scallops , crunchy bread , tomato foam (4,10)	
Capesante scottate, crumble di pane e spuma di acqua di pomodoro (10-4)	
Pre dessert	
Dessert	
Petit four	
<small>85 euros, wine pairing upon request</small>	