

JELOVNIK

*Bella Napoli od 1999. godine spaja sopstvene proizvode
i iskreno gostoprimstvo, kako bi pružila jedinstveno iskustvo
inspirisano italijanskom gastronomijom.*

Sve cene su u dinarima.





PREDJELA

Zalogaji za početak, još bolji kada se dele

FOKAČA BELLA NAPOLI SA DVA NAMAZA

Hrskava fokača sa maslinovim uljem, belim lukom i origanom.
Izaberite dva namaza: riblji namaz, paštetu od pileće džigerice,
namaz od pečene paprike ili feta sir sa začinskim biljem *1, 4, 6, 7
890

GOVEDI KARPAČO

Tanko sečen ramstek sa maslinovim uljem i limunom, rukolom i
listićima parmezana. Za pun užitak, stavite zalogaj na fokaču i
jedite kao mali sendvič *7
1690

KAPREZE

Sveža mocarela i sočan paradajz, sa ekstra devičanskim maslinovim uljem
i našim domaćim pestom od bosiljka *7, 8
890

SALATA SA KOMORAČEM I POMORANDŽOM

Osvežavajuća kombinacija tanko sečenog komorača, pomorandže i rukole,
sa dehidriranim maslinama, limunom, maslinovim uljem i tostiranim bademima *8
850

HOBOTNICA SA GRILOVANOM PALENTOM

Hobotnica sa hrskavom grilovanom palentom i kaparom,
uz krem od pečene paprike, komorač i limun-kapar dresing *14,12
2190

GRILOVANE KOZICE

Kozice u sosu od ekstra devičanskog maslinovog ulja i čeri paradajza,
sa bosiljkom, belim lukom i limunom. Uz hrskave krutone,
dehidrirani kapar i kremasti mediteranski dresing *1, 2, 7, 12
990

*Za još koji zalogaj uz predjelo, poručite
fokaču Bella Napoli ili tople hlepčice*

Predlažemo uz predjela, salate, ribu i meso

FOKAČA BELLA NAPOLI

Hrskava fokača sa maslinovim uljem, belim lukom i origanom *1
490

PIZZA PANE

Topli hlepčići od pica testa, servirani u korpici *1
350

PRŠUT SA SIREVIMA

Njeguški pršut 70 g, Gorgonzola Dolce 50 g, Parmigiano Reggiano 50 g,
masline 30 g i sušeni paradajz 30 g *7
2190

PRŠUT SA MOCARELOM

Mocarela 100 g, Njeguški pršut 70 g, masline 30 g i sušeni paradajz 30 g,
sa ekstra devičanskim maslinovim uljem *7
2290

ČORBE

Topli ukusi za početak obroka

MINISTRONE

Čorba od povrća
520

ČORBA OD PARADAJZA

Sa krutonima i pestom od bosiljka *1, 7, 8
520

*Za laganiji obrok uz čorbu izaberite
našu fokaču i salatu po ukusu*

*tabelu alergena pogledajte na poslednjoj strani



SPECIJALITET BELLA NAPOLI

Taljatele sa pršutom

servirane iz kotura parmezana

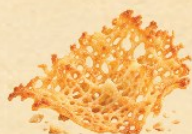


Naše taljatele svakodnevno pripremamo od svežeg testa, a zatim ih spajamo sa njeguškim pršutom i bogatim, kremastim sosom. Pred vašim očima taljatele završavamo u velikom koturu parmezana, lagano ih mešajući dok se sos ne sjedini sa sirom i dobije bogatu, kremastu strukturu. *1, 3, 7

1990

Za još ukusa, izbor prepuštamo vama

Hrskavi čips od parmezana, lagana pena od tartufa i četiri aromatizovana ulja - bosiljak, limun, čili i beli luk sa začinskim biljem.



Izabrite jedan ili više dodataka po svom ukusu. Svi su uključeni u cenu.

Uz naš specijalitet preporučujemo



**Grillo
Mont' Albano**
Aromatičnije belo
vino

640



**Pinot Grigio
Mont' Albano**
Sveže belo vino

660



**Chardonnay
Terasa Matalj**
Punije belo vino

790



**Prokupac
Doja**
Crveno vino

650



**Proseco
Valdobbiadene
Borgo Molino**
Penušavo vino

650

Čaše su 0,15 l, osim Prosecca (0,125 l)

TESTENINE BELLA NAPOLI

Italijanska tradicija sa potpisom Bella Napoli

TALJATELE S KOZICAMA

U pikantnom paradajz sosu sa čeri paradajzom, maslinama,
bosiljkom i limunom *1, 2, 3
1990

TALJATELE S BIFTEKOM I PEČURKAMA

Sa redukcijom crvenog vina, puterom i parmezanom,
uz gremolatu od peršuna i limuna *1, 3, 7, 12
1990

NJOKE S KOZICAMA I PESTOM

U pestu od bosiljka, sa čeri paradajzom,
tostiranim pinjolima i limunom *1, 2, 3, 7, 8
1990

RAVIOLE SA RIKOTOM I SPANAČEM

U sosu od putera, žalfije, parmezana i limuna,
sa tostiranim lešnicima *1, 3, 7, 8
1590

ŠPAGETI SA KOZICAMA I TIKVICAMA

Sa ekstra devičanskim maslinovim uljem, belim lukom i čilijem,
uz hrskave prezle sa peršunom i limunom *1, 2
1990

FUSILI SA PILETINOM I TIKVICAMA

Grilovana pileтина i tikvice u laganom sosu od šafrana,
sa limunom i parmezanom *1, 3, 7
1650

NJOKE SA PARMEZANOM I TARTUFIMA

U laganoj kremi od parmezana i tartufa, sa puterom,
sveže mlevenim biberom i hrskavim parmezanom *1, 3, 7
1790

*tabelu alergena pogledajte na poslednjoj strani



TRADICIONALNE PASTE

Ukusi Italije, sačuvani u svojoj jednostavnosti

ŠPAGETI SA NAŠIM PESTOM OD BOSILJKA

Pesto pripremamo sami, od bosiljka, pinjola, parmezana
i ekstra devičanskog maslinovog ulja *1, 7, 8

1550

TALJATELE BOLONJEZE

Sa sporo kuvanim mesnim raguom
od svinjskog i junećeg mesa *1, 3, 7, 9, 12

1650

NJOKE ČETIRI SIRA

U kremastom sosu od četiri italijanska sira, sa parmezanom
i sveže mlevenim biberom *1, 3, 7

1650

ŠPAGETE KARBONARA

Sa kremom od žumanaca, parmezanom i pekorinom,
prženim guancialeom i sveže mlevenim biberom *1, 3, 7

1650

LAZANJA SA MESNIM RAGUOM

Svakog dana pravimo kore za lasanju, koje slažemo sa
sporo kuvanim mesnim raguom, bešamelom i parmezanom,
pa zapečemo u rerni *1, 3, 7, 9, 12

1650

RIŽOTA

Dva karaktera, dve priče italijanske kuhinje

RIŽOTO BELLA NAPOLI

Kremasti rižoto sa šafranom, kozicama i tikvicama,
završen limunom i parmezanom *2, 7

1990

CRNI RIŽOTO

Sa mastilom sipe, grilovanim lignjama, limunom, peršunom
i ekstra devičanskim maslinovim uljem *7, 14

1890

*Za još svežine upotpunite obrok
sa jednom od naših salata.*

*tabelu alergena pogledajte na poslednjoj strani





OBROK SALATE

Sveže, bogate i pune ukusa

SALATA SA LOSOSOM I AVOKADOM

Grilovani marinirani losos i kremasti avokado na miks zelenih salata, uz čeri paradajz, crveni luk, papriku, dehidrirani kapar i susam.

Dresing od jogurta i mirođije daje svežinu svakom zalogaju *4, 7, 11

1890

CEZAR SALATA SA KOZICAMA

Grilovane marinirane kozice, miks zelenih salata, hrskavi krutoni i parmezan, sa Cezar dresingom *1, 2, 7

1890

CEZAR SALATA SA PILETINOM

Piletina, miks zelenih salata, hrskava slaninica i krutoni, listići parmezana i Cezar dresing *1, 2, 3, 4, 7, 10

1590

SALATA SA MARINIRANIM LIGNJAMA

Grilovane marinirane lignje, miks zelenih salata, čeri paradajz, hrskava pršuta i parmezan, sa limun dresingom *7, 14

1890

HLADNA PASTA SALATA SA PILETINOM

Naši domaći fusili u hladnoj kombinaciji sa mariniranim pilećim fileom, mladim spanaćem, čeri paradajzom i mariniranim crvenim lukom.

Pesto-limun dresing, parmezan i hrskavi tostirani orasi daju joj poseban karakter *1, 3, 7, 8

1490

SALATA BELLA NAPOLI

Zelena salata, radič, rukola, crveni luk, čeri paradajz, mocarela, masline, suvo grožđe, pinjoli, pesto i hrskavi krutoni, sa Bella Napoli dresingom *1, 7, 8

1350

SALATA SA RAMSTEKOM I TARTUFIMA

Tanko sečen ramstek sa grila, parmezan i pinjoli na miks zelenih salata sa čeri paradajzom, uz lagani dresing sa izraženom aromom tartufa *7, 8, 10

1990

*tabelu alergena pogledajte na poslednjoj strani





RIBA I PLODOVI MORA

Ukusi mora, pripremljeni na naš način

GRIOVANI FILET LOSOSA

Filet lososa sa grila, uz osvežavajući sos od mirođije i krastavca
i aromatizovani pečeni krompir *4, 7

2390

GRIOVANI FILET BRANCINA

Dva fileta sa pečenim orasima, grilovanim povrćem
i aromatizovanim pečenim krompirom *4, 8

2990

GRIOVANE LIGNJE

Sa aromatizovanim pečenim krompirom, grilovanim povrćem
i gremolatom od peršuna i limuna *14

2290

LIGNJE BELLA NAPOLI IZ RERNE

Sa krompirom, maslinama i čeri paradajzom,
na maslinovom ulju i belom vinu *8, 12, 14

2290

HOBOTNICA IZ RERNE

Sa krompirom i maslinama, na maslinovom ulju i belom vinu *8, 12, 14

3490

HOBOTNICA NA MEDITERANSKI NAČIN

Sa krompirom, radičem, limunom i čeri paradajzom *14

3490

RIBLJI MIX BELLA NAPOLI ZA DVE OSOBE

Kozice, lignje i hobotnica zapečeno u rerni sa krompirom, maslinama
i čeri paradajzom, na maslinovom ulju i belom vinu.

Hrskavi završetak od prezli, badema, peršuna

i parmezana – za deljenje udvoje *1, 2, 7, 8, 12, 14

6990



*tabelu alergena pogledajte na poslednjoj strani

MESO

Pažljivo pripremljeno, za uživanje u svakom zalogaju

BIFTEK BELLA NAPOLI

Sa slatko-ljutim sosom od četiri vrste bibera i suvih brusnica, aromatizovanim pečenim krompirom i miksom zelenih salata

3690

TALJATA OD RAMSTEKA

Ramstek suvo odležan 21 dan, grilovan i sečen na trake, sa rukolom, parmezanom i ekstra devičanskim maslinovim uljem *7

3490

RAMSTEK SA GORGONZOLOM DOLCE

Ramstek suvo odležan 21 dan, sa kremom od Gorgonzole Dolce, biberom, aromatizovanim pečenim krompirom i miksom zelenih salata *7

3590

RAMSTEK SA TARTUFIMA

Ramstek suvo odležan 21 dan, sa kremastim sosom od tartufa, aromatizovanim pečenim krompirom i miksom zelenih salata *7

3690

BIFTEK SA ZELENOM SALSOM

Grilovani biftek sa salsom od peršuna, kapara, inćuna, limuna i maslinovog ulja, uz aromatizovani pečeni krompir i grilovano povrće *4, 10

3590

SVINJSKE SKALOPINE BELLA NAPOLI

Tanke šnicle svinjskog karea sa pršutom i mocarelom u sosu od belog vina, servirane sa domaćim taljateljama *1, 3, 7, 12

1890

PILEĆE SKALOPINE BELLA NAPOLI

Tanke šnicle pilećeg filea sa pršutom i mocarelom u sosu od belog vina, servirane sa domaćim taljateljama *1, 3, 7, 12

1890

*tabelu alergena pogledajte na poslednjoj strani



SALATE UZ JELO

Svežina koja upotpunjuje vaš izbor

MISTA SA ČERI PARADAJZOM I PINJOLIMA

Zelena salata, radič i rukola sa čeri paradajzom,
pinjolima i italijanskim dresingom *12

690

GRČKA SALATA

Paradajz, krastavac, crveni luk, masline, feta sir i origano,
sa ekstra devičanskim maslinovim uljem *7

750

SUŠENI PARADAJZ SA FETOM

Sušeni paradajz sa feta sirom *7

690

MEDITERANSKA SALATA

Miks zelenih salata, šećerac, kapar, krastavac, paprika, crveni luk,
čeri paradajz i masline sa italijanskim dressingom i belim lukom *12

690

PRILOZI

Dodaci uz glavno jelo, po vašem izboru

Aromatizovani pečeni krompir

650

Grilovano povrće

550

Pomfrit

650

Sveže rendani parmezan *12

150

*tabelu alergena pogledajte na poslednjoj strani



DESERTI

Slatki završetak u Bella Napoli

TIRAMISU BELLA NAPOLI

Naš ponos – nežan krem od maskarponea i piškote natopljene kafom, uz završni sloj kakaa *1, 3, 7
690

ČOKOLADNI POLJUBAC

Bogat čokoladni kolač za ljubitelje intenzivnog ukusa čokolade *3, 6
690

KREMPITA BELLA NAPOLI

Sa laganim kremom od vanile, šlagom i hrskavim korama *1, 3, 7
650

PANAKOTA SA ŠUMSKIM VOĆEM

Nežna panakota od mleka i pavlake, sa šumskim voćem ukuvanim u bogat voćni sos *7
650

PALAČINKE SA NUTELOM I PLAZMOM

Palačinke sa Nutelom i mlevenom Plazmom *1, 3, 6, 7, 8
550

PALAČINKE BELLA NAPOLI

Tanke palačinke sa koricom limuna i pomorandže, punjene kremom od vanile i prelivene laganim sosom od pomorandže *1, 3, 6, 7, 8
750

Za kraj, uz omiljeni desert poručite italijansku kafu Danesi.



*tabelu alergena pogledajte na poslednjoj strani



ALERGENI

*Naša jela mogu sadržati sastojke koji izazivaju alergije
ili intolerancije, uključujući:*

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. žitarice koje sadrže gluten | 8. jezgrasto voće (badem, lešnik, orah, indijski orah, pekan, brazilski orah, pistač, makadamiju) |
| 2. ljuskare odnosno rakove | 9. celer |
| 3. jaja | 10. slačicu odnosno senf |
| 4. ribu | 11. susam |
| 5. kikiriki | 12. sumpor-dioksid i sulfite iznad 10mg/kg ili 10mg/l izraženo kao SO ₂ |
| 6. soju | 13. lupina |
| 7. mleko uključujući laktozu | 14. školjkaše i ostale mekušce |

*Ukoliko imate alergiju ili intoleranciju na određenu namirnicu,
molimo vas da o tome obavestite konobara pre poručivanja.
Naše osoblje će vam pružiti informacije o alergenima prisutnim u
svakom jelu.*