

# ◀ PIZZA ▶



**マルゲリータ**  
margherita  
(トマトソース+モッツアレラ+バジル)  
1480



**マリナーラ**  
marinara  
(トマトソース+オレガノ+バジル+ニンニク)  
1380



**スカルパリエット**  
scarpariello  
(トマトソース+ニンニク+ブラックオリーブ+アンチョビ)  
1580



**ロマーナ**  
romana  
(トマトソース+モッツアレラ+アンチョビ)  
1580



**メランツァーネ**  
melanzane  
(トマトソース+モッツアレラ+ナス+ペーコン)  
1780



**バンビーノ**  
bambino  
(トマトソース+ソーセージ+コーン+マッシュルーム+スモークチーズ)  
1880



**プロシュートルッコラ**  
prosciutto rucola  
(トマトソース+生ハム+モッツアレラ+ルッコラ)  
1980



**カラブレーゼ**  
calabrese  
(サラミ+モッツアレラ+唐辛子+ンドウイヤ)  
2000



**アンティーキサポーリ**  
antichi sapori  
(ペーコン+ミニトマト+ルッコラ+スモークチーズ+モッツアレラ)  
2200



**ビスマルクビアンカ**  
bismarck bianca  
(モッツアレラ+ゴルゴンゾーラ+舞茸+プロシュートコット+卵)  
2200



**サルラッチャ**  
salsiccia  
(自家製サルラッチャ+ペペロナータ+唐辛子+モッツアレラ)  
2300



**クアトロフォルマッジ**  
quattro formaggi  
(モッツアレラ+ゴルゴンゾーラ+タレッジオ+リコッタ)  
2400

# ◀ PASTA ▶



## ■ モッツアレラチーズとバジルの トマトソーススパゲティ

1480

mozzarella cheese and basil tomato sauce spaghetti

(モッツアレラチーズ+トマトソース+バジル)

シンプルでありながら様々な味わいが楽しめる美味しいイタリア料理



## ■ エビのトマトクリームソースパスタ 1650

shrimp tomato sauce cream pasta

(エビ+トマト+クリームソース)

新鮮なエビの甘味とクリームソーストマトの酸味が絶妙に調和した贅沢なパスタです



## ■ 炙りサーモンときのこのクリームスパゲティ 1650

creamy spaghetti with grilled salmon and mushrooms

(炙りサーモン+きのこ+クリームソース)

炙りサーモンと新鮮なきのこが絶妙に組み合わせあった贅沢な一皿

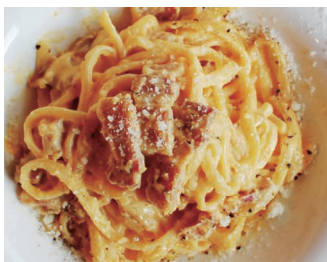


## ■ ペペロンチーノスパゲティ 1580

peperoncino spaghetti

(生ハム+にんにく+オリーブオイル)

生ハムの塩気と風味が全体を引き立て唐辛子のピリッとした辛さとニンニクの風味が広がります



## ■ 濃厚カルボナーラスパゲッティ 1480

rich carbonara spaghetti

(卵+生クリーム+チーズ)

卵黄のクリーミーさとベーコンの香ばしさが絶妙に結びついた贅沢なカルボナーラ



## ■ ボロネーゼスパゲッティ 1580

bolognese spaghetti

(ボロネーゼ)

豚ひき肉と牛ひき肉から作られた特製ボロネーゼソースで包まれたイタリアの伝統的スパゲッティ



## ■ 渡り蟹のトマトクリームソーススパゲティ 時価

crab spaghetti with tomato cream sauce

(渡り蟹+クリームソース+トマトソース)

渡り蟹を贅沢に使用したトマトクリームソーススパゲティ

※渡り蟹の入荷状況次第になります スタッフにお問い合わせください

【パスタシェアサイズ】 M size (1.5倍)+550 L size (2倍)+1100



# ◀ SALAD ▶

*Recommendation!*



## 8種野菜のバーニャカウダ

8vegetable bagna cauda

友人や家族とシェアしても OK  
季節の野菜を特製ディップソースで

1380



## トマトとブルスケッタ

tomato and bruschetta

トーストしたパンの香ばしい風味と  
トマトとバジルの爽やかな風味

750



## モッツアレラと フルーツトマトのカプレーゼ

mozzarella and fruit tomato caprese

フルーツトマトの甘味とモッツアレラの  
クリーミーさが混ざりあった爽快な味わい

1290



## 自家製野菜のピクルス

bella homemade vegetable pickles

自家製野菜をシェフ特製の調味料に  
漬け込んだクセになる味わいのピクルス

550



## シェフオリジナルサラダ

chef's original salad

魚介とキノコが入った具たくさんサラダ

980



## ルッコラサラダ

arugula salad

新鮮なルッコラを  
トマト＆ガーリックドレッシングで

890



## シーザーサラダ

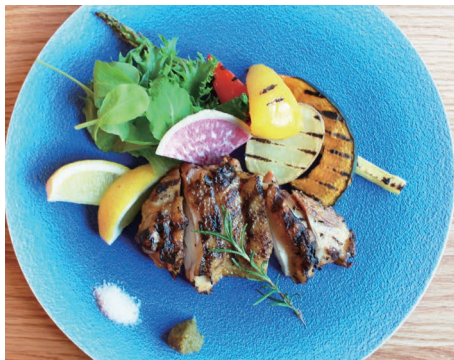
caesar salad

チーズたっぷりでコクのある  
爽やかで風味豊かな味わい

890

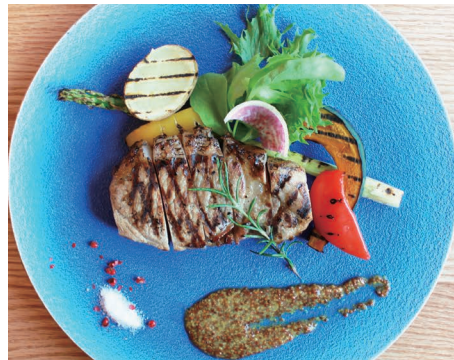
## ◀ MEAT/GRILL ▶

徳島県産のこだわりの鶏や豚を使った Grill 料理  
焼く際に余分な脂や水分が溝に落ちるため  
素材の甘みや風味を味わうことができる調理です  
ぜひご賞味ください



徳島県産 阿波尾鶏 Grill  
awaodori chicken

1650



徳島県産 阿波とん豚 Grill  
awa tonbuta

1890



国産牛 赤身の Grill  
beef lamp

2800



3 種盛り合わせ

assortment of 3 types

【阿波尾鶏・阿波とん豚・国産牛】

3300





## ◀ VEGETABLES/GRILL ▶



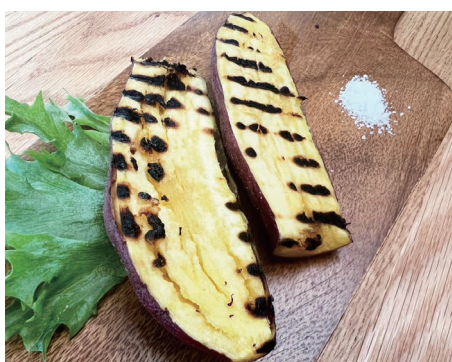
淡路島産 玉葱  
onions from awaji

490



徳島県産 しいたけ侍  
shiitake from tokushima

490



徳島県産 鳴門金時  
eggplant from tokushima

490



徳島県産 万願寺甘唐  
manganji from tokushima

490

産地へのこだわりを大切にし季節ごとに厳選された地元産の野菜を使用しています  
甘み 風味 食感が最高の状態で届くように心掛け  
その季節特有の旨みをお楽しみいただけます

## ◀ANTIPASTI▶



**クリーミーウォッシュチーズとナッツ**  
creamy washed cheese and nuts

ウォッシュチーズの滑らかな舌触りと  
ナッツの香ばしいクランチがお酒のお供として最適です

580



**生ハムメロン**  
raw ham melon

生ハムの塩気とメロンの甘さが  
絶妙に混ざりあって食事の始まりにぴったりです

530

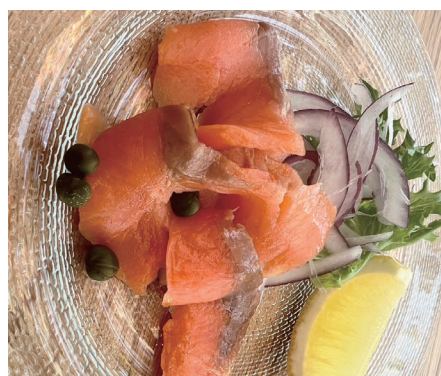


**ソーセージ 5 種盛り**

assortment of 5 types of sausages

(チョリソー+ハーブ(バジル)+チーズ+黒コショウ+ プレーン)

890



**スモークサーモン**  
smoked salmon

燻製風味とクリーミーな口当たりが特徴で  
サラダやバゲットとの相性も抜群

550



**ブルーチーズのカナッペ**  
blue cheese canapes

クリスピーなバゲットに  
クリーミーで濃厚なブルーチーズがたっぷりと広がります

580



**ミニトマトのファルシ**  
mini tomato falci

新鮮なミニトマトを丁寧にくり抜きその中に  
詰め込まれた贅沢な具材が驚きの美味しさをお届けします

580



# ◀ANTIPASTI▶

シェアやお酒のおつまみとしてぜひご賞味ください



## チーズ4種盛り

assortment of 4 types of cheese  
(スモーク+ウォッシュ+ブルーチーズ+クリーム)

1780



## モッツアレラチーズ

mozzarella cheese  
クリーミーで口当たりの柔らかいチーズです

480



## 生ハム3種盛り

assortment of 3 types of raw ham  
(モルタデッラ+ボロニアハム+プロシュート)

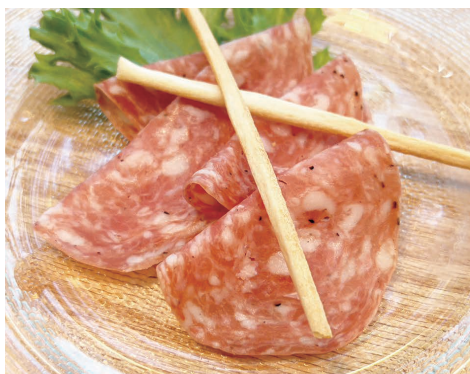
1750



## モルタデッラ

mortadella  
ほのかにスパイシーな香りと  
肉と脂身のバランスの取れた豊かな風味

570



## ボロニアハム

bologna ham  
豊かな香りと口溶けの良さが特徴で  
ワインや生ビールとの相性も抜群

520



## プロシュート

prosciutt  
塩の絶妙なバランスと肉の旨みが楽しめ  
お酒との相性も抜群

690

# ◀ DOLCE ▶



## ■ ガトーショコラ

750

gâteau chocolat

一口食べると口の中に広がる濃密なチョコレートの風味が  
甘さと苦みの絶妙なバランスを楽しめます

*made by sweets Daisy*



## ■ バスクチーズケーキ

830

basque cheesecake

甘さ控えめでチーズの濃厚な風味が引き立つ絶品デザートです

*made by sweets Daisy*



## ■ クリームブリュレ

590

cream brulee

カスタードクリームがキャラメル化したサクサクのキャラメルトップと  
絶妙に組み合わせさせたデザート

*made by sweets Daisy*



## ■ エンゼルフードケーキ

660

【キャラメルソース ホイップ添え】

angel food cake with caramel sauce and whipped cream

軽やかで空気のような食感を持ちキャラメルソースの甘さとホイップクリームの軽やかさが  
ケーキの風味を引き立てます

*made by sweets Daisy*



## ■ エンゼルフードケーキ

660

【ショコラ ホイップ添え】

angel food cake with chocolate whipped cream

濃厚なショコラの風味が加わった贅沢なデザート  
一口食べるとチョコレートの濃密な味わいが口いっぱいに広がります

*made by sweets Daisy*



## ■ ジェラート

380

【バニラ ストロベリー】

gelato

デザートとしてまたは軽いおやつとして心地よい甘さをお楽しみください



# ◀FRITTO▶

.....



ポテトフリット  
potato frites

480



カーチョエペペポテトフリット  
cacio e pepe potato frites

チーズの塩気とピリッと感がたまらない  
大人のフライドポテトです

580



フリットパスタ  
fritto pasta

からっと揚げたパスタで  
止まらなくなる味わい

480



チキンフリット  
chicken frites

(手羽元)

790



アラン चीニ  
arancini

イタリアの伝統料理  
モッツアレラチーズを使用したライスボールコロッケ

750



サルシェチャ入りオリーブフリット  
olive frites with salchecha

サルシェチャの風味とオリーブの塩気のあるおつまみ

330

.....



# Chef's Recommendations



*Recommendation!*

生ハムとメロンのブラッターチーズ  
prosciutto and melon burrata cheese

生ハムの塩気とメロンの甘さがブラッターチーズの滑らかな風味と調和し贅沢な味わいを演出します

2200

シェフおすすめの一品



エビと  
ズッキーニのアヒージョ  
shrimp and zucchini ajillo

エビの風味とプリプリの食感がアヒージョソースのニンニクとオリーブオイルとの調和とともに楽しめます

880

+バケット 330



キッシュ  
quiche

フォンダン風のパイ生地にはベーコン チーズ 野菜 卵など様々な具材が詰まったフレンチの焼き菓子

790



牛すじのラグー  
beef tendon ragu

牛すじを時間をかけて煮込みトマトとワインの豊かなソースで仕上げました

880



前菜盛り合わせ  
【2名様分】  
assorted appetizers

1650



シーフードフリット  
seafood frites

新鮮なシーフードをサクサクの衣で包み揚げたての香りと共にお召し上がりください

1200



Bella特製湯だねパン  
bella's special hot water bread

当店自慢の特製湯だねで仕上げたふんわりとした食感が自慢のパン

250