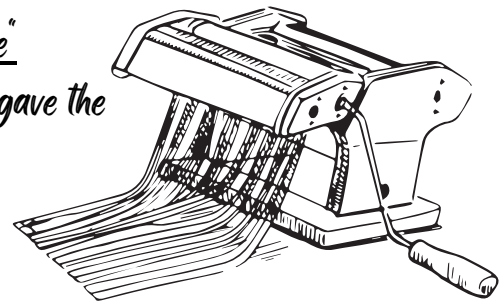
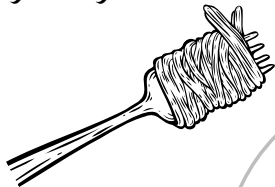


Bella Napoli



Trattoria Italiana

The Italians Call Pasta "The Queen of the Table"
Everything Though Started From the Ancient Greeks where they gave the
Body & Spirit of Pasta...



Greeks and Romans

Many sources claim that Marco Polo introduced pasta from his Asian travels to Italy in 1292 AD, but the origins of 'macaroni' in Italy go back as far as the time of the Ancient Romans who gave the credit to the 'Gods'. A common legend states that pasta was invented by the Greek God of Fire, Hephaestus (Vulcanus for the Romans), but this is nowhere mentioned in classical literature.

Pasta undoubtedly was known to both the ancient Greeks and Romans. One specific type was a broad noodle called in Greek 'laganon', probably similar to present-day lasagna. It is significant, however, that this was not boiled as we boil lasagna, but roasted on hot stones or in ovens: more related to what we would now think of as pizza.

Apicius, a Roman writer of the first century AD describes a pasta made "to enclose timballi and pies..." These were called 'lagana'. The recipe for the dough is not given, however there are suggestions for layering and seasoning with meat and fish. This would be similar to present day ravioli or tortellini.

There are also speculations that pasta in some kind was already used by the Etruscans, but there is no real historical evidence for this.

Insalate

No

2

Pomodoro e Olive
Tomato, Olives & Oregano
 Ντομάτα, Ελιά & Ρίγανη

7€

3

Insalata Greca
Greek Salad
 Χωριάτικη Σαλάτα

9.2€

4

Tricolore
Lettuce, Cabbage & Carrot
 Μαρούλι, Λάχανο, Καρότο

9€



5

Rucola
Rocket Leaves, Parmesan Sliced & Cherry Tomatoes
 Ρόκα, με Παρμεζάνα & Τοματίνια

12€

6

Italiana
Tomato, Tuna, Egg, Olives, Cucumber, Salsa Adlon
 Τομάτα, τόνος, αυγό, ελιές, αγγούρι, σάλτσα Adlon

15€

7

Caprese Con Bufala
Fresh Buffalo Mozzarella, Tomato & Pesto
 Μοτσαρέλα Βουβαλίσια Φρέσκια, Τομάτα & Πέστο Βασιλικού

18€

8

Di Pollo
Green Salad With Chicken, Corn & Dressing
 Σαλάτα Πράσινη με Κοτόπουλο, Καλαμπόκι & Dressing

16€

9

Bella Napoli
A Surprise of the Chef
 Σαλάτα απο τον Σέφ

16€



10

Caprese Bufala Con Prosciutto Parma
Fresh Buffalo Mozzarella With Parma Ham
 Μοτσαρέλα Βουβαλίσια Φρέσκια με Ζαμπόν ΠΑΡΜΑ

28€



Antipasti

20



Bruschetta
Grilled Bread, Tomato, Garlic & Fresh Pepper
 Φέτα Ψωμί ψητό, Τομάτα, Σκόρδο & Φρέσκο Πιπέρι

6.5€

27

21

Crostino Goloso
Grilled Bread, Tomato, Mushrooms & Mozzarella
 Φέτα Ψωμί ψητό, Τομάτα, Μανιτάρια & Μοτσαρέλα

7.2€

28

22

Crostino Napoletano
Grilled Bread, Tomato, Anchovies, Capers & Mozzarella
 Φέτα Ψωμί ψητό, τομάτα, αντζούγιες, κάπαρη & Μοτσαρέλα

7.2€

29

23

Bruschetta Con Salsiccia
Grilled Bread, with Spicy Salami Salsiccia & Mozzarella
 Φέτα Ψωμί ψητό, Πικάντικο Σαλάμι Σαλσίτσια & Μοτσαρέλα

8.4€

30

24

House Speciality Pane Fresco
Fresh Bread in Bite Size Pieces With Garlic Butter Sauce
 Φρεσκοψημένα ψωμάκια μπουκίτσες με Sauce Σκορδοβούτηρο

9.8€

31

25

Funghi Trifolati
Mushrooms, Garlic, White Wine, Parsley
 Μανιτάρια, Σκόρδο, Λευκό κρασί & Μα'ι'ντανός

12.2€

32

26

Funghi Marsala
Mushrooms, Marsala Wine, Cream
 Μανιτάρια, Κρασί ΜΑΡΣΑΛΑ, Κρέμα

13.8€



Parmigiana Di Melanzane
Aubergines with Mozzarella & Parmesan

13.8€

Μελιτζάνες με τομάτα, Μοτσαρέλα & Παρμεζάνα

Formaggi Al Forno
 14.6€

Mix Italian Cheeses Baked in the Oven

Ανάμεικτα Ιταλικά τυριά στον ξυλόφουρνο

Gamberetti Di Symi Fritti
 16.2€

Symi Shrimps - Fried (Popcorn Shrimp)

Γαριδάκι Συμιακό-Τηγανιτό

Impepata Di Cozze
 16.8€

Mussels in Wine, Garlic, Parsley & Onion

Μύδια Αχριστά, Κρασί, Σκόρδο, Μαιντανό & Κρεμμύδι

Prosciutto e Melone
 17.6€

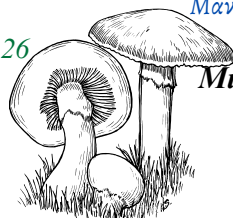
Prosciutto Parma Ham With Melon

Ζαμπόν Πάρμα σε φέτες σπέσιαλ με πεπόνι

Antipasto Di Salami
 23.8€

Mix Italian Salami Plate - 2pax

Ανάμεικτο πιατο με ιταλικά Σαλάμια



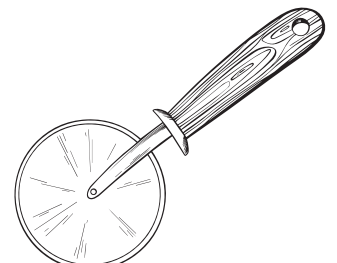


Pizza



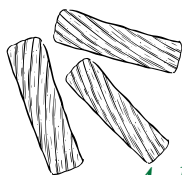
No

40	<u>Marinara</u> Tomato, Garlic, Oregano Τομάτα, Σκόρδο, Ρίγανη	9.2€	48	<u>Pizza Greca</u> Tomato, Mozzarella, Peppers, Olives, Feta Fresh Tomato, Oregano, Onions, Capers Τομάτα, Μοτσαρέλα, Πιπεριές, Ελιά, Φέτα, Φρέσκια Τομάτα Ρίγανη, Κρεμμύδι, Κάπαρη	18.4€
41	<u>Margherita</u> Tomato, Mozzarella, Basil Τομάτα, Μοτσαρέλα, Βασιλικός	11.8€	49	<u>Mortadella</u> Mozzarella, Mortadella, Pesto, Pistachio & Egg Μοτσαρέλα, Μορταδέλα, Πέστο, Φυστίκι, Αυγό	18.9€
42	<u>Napoli</u> Tomato, Mozzarella, Anchovies, Oregano Τομάτα, Μοτσαρέλα, Αντζούγιες, Ρίγανη	12.8€	50	<u>Quattro Stagioni</u> Tomato, Mozzarella, Ham, Mushroom, Artichoke, Olives Τομάτα, Μοτσαρέλα, Ζαμπόν, Μανιτάρια, Αγγινάρες, Ελιές	18.4€
43	<u>Ai Funghi</u> Tomato, Mozzarella, Mushrooms Τομάτα, Μοτσαρέλα, Μανιτάρια	14.4€	51	<u>Calzone</u> Tomato, Ricotta, Ham, Mozzarella, Salami Τομάτα, Ανθότυρο, Ζαμπόν, Μοτσαρέλα, Σαλάμι	21.8€
44	<u>Pepperoni</u> Tomato, Mozzarella, Pepperoni Τομάτα, Μοτσαρέλα, Πεπερόνι	15.8€	52	<u>Al Tonno</u> Tomato, Mozzarella, Onion, Olives, Capers, Tuna Fish Τομάτα, Μοτσαρέλα, Κρεμμύδι, Ελιά, Κάπαρη, Τόνος	19.2€
45	<u>Vesuvio</u> Tomato, Mozzarella, Bacon, Onion, Chili Flakes Τομάτα, Μοτσαρέλα, Μπέ'ικον, Κρεμμύδι, Μπούκοβο	16.2€	53	<u>Buffalina</u> Fresh Tomato, Fresh Mozzarella Bufala, Basil Φρέσκια Τομάτα, Φρέσκια Μοτσαρέλα Βουβαλίσις, Βασιλικός	19.8€
46	<u>Siciliana</u> Tomato, Mozzarella, Anchovies, Capers, Olives & Oregano Τομάτα, Μοτσαρέλα, Αντζούγιες, Κάπαρη, Ελιά, Ρίγανη	14.8€	55	<u>Ai Formaggi</u> Tomato, Mozzarella, Mix Italian Cheeses Τομάτα, Μοτσαρέλα, Μιξ Ιταλικά Τυριά	19.2€
47	<u>Prosciutto</u> Tomato, Mozzarella, Ham Τομάτα, Μοτσαρέλα, ζαμπόν	16.2€	54	<u>Prosciutto e Funghi</u> Tomato, Mozzarella, Ham & Mushrooms Τομάτα, Μοτσαρέλα, ζαμπόν & Μανιτάρια	17.4€
56	<u>Completa</u> Tomato, Mozzarella, Ham, Bacon, Salami, Mushroom, Peppers, Egg Τομάτα, Μοτσαρέλα, Ζαμπόν, Μπέ'ικον, Σαλάμι, Μανιτάρια, Πιπεριά, Αυγό	19.8€			
57	<u>Greca Con Salami</u> Tomato, Mozzarella, Bacon, Salami, Feta, Garlic, Fresh Tomato, Basil Τομάτα, Μοτσαρέλα, Μπέ'ικον, Σαλάμι, Φέτα, Σκόρδο, Φρέσκια Τομάτα, Βασιλικός	19.8€			
58	<u>Frutti Di Mare</u> Tomato, Mozzarella, & Mix Seafood Τομάτα, Μοτσαρέλα, Ποικιλία Θαλασσινών	29.8€			
59	<u>Pizza Prima Vera - Royal</u> Cherry Tomatoes, Mozzarella Bufala, Parma Ham, Rocket, Parmesan Τοματάκια Τσέρι, Μοτσαρέλα Βουβαλίσις, Προσούτο Πάρμα, Ρόκα, Παρμεζάνα	28.6€			



No

70



Aglio Olio Peperoncino (S) 11.8€
Garlic, Olive Oil, Chili Flakes
 Σκόρδο, Δάδι, Μπούκοβο

71

Vecchia Napoli (S) 11.8€
Tomato, Garlic, Basil
 Τομάτα, Σκόρδο, Βασιλικός

72

Amatriciana (S) 15.8€
Tomato, Pancetta, Onion, Pecorino, Chili
 Τομάτα, Πανσέτα, Κρεμμύδι, Πεκορίνο, Μπούκοβο

73

Carbonara (S) 17.6€
Pancetta, Pecorino, Parmesan, Egg
 Πανσέτα, Πεκορίνο, Παρμεζάνο, Αυγό



Prawn Pasta (S) 22.6€
Tomato, Garlic, Prawns
 Τομάτα, Σκόρδο, Γαρίδες

75

All' Arrabiata (P) 14.8€
Tomato, Onion, Chili
 Τομάτα, Κρεμμύδι, Μπούκοβο



Ortolana - Vegeterian (P) 14.8€
With Veggies & Cream
 Διάφορα Λαχανικά & Κρέμα

Ai (4) Formaggi (P) 19.4€
With 4 Different Cheeses
 Με Τέσσερα Τυριά

Al Tonno (P) 19.4€
Tomato, Garlic, Onion, Olives, Oregano, Capers & Tuna Fish
 Τομάτα, Σκόρδο, Κρεμμύδι, Ελιά, Κάπαρη, Ρίγανη, Τόνος



Penne Maria (Oven) (P) 19.8€
Chicken, Mushroom, Cream, Mozzarella, Demiglass Sauce
 Κοτόπουλο, Μανιτάρια, Κρέμα, Μοτσαρέλα, Ντεμιγκλας Σάλτσα.

Piatti Di Capitan Nikola



Linguini Alle Vongole 23.8€
Clams, Garlic, Wine, Prasley
 Αχιβάδες, Σκόρδο, Κρασί, Μα'ντανό

Spaghetti Alle Cozze 18.2€
Mussels, Tomato, Basil
 Μυδομακαρονάδα

Con Ricci (Q) 34.6€
Sea Urchin Pasta
 Αχινομακαρονάδα

Linguini Frutti Di Mare 29.8€
Mix Seafood
 Ανάμεικτα Θαλασσινά



Paccheri All'Astrice - 2pax **Frozen** 100€
Lobster Pasta **Fresh** 150€
 Ασταχομακαρονάδα

Risotto

Al Funghi Porcini 23.8€
Porcini Mushrooms
 Με πορτσίνι Μανιτάρια

BEST RISOTTO IS MADE ON THE MINUTE
 THATS WHY IT TAKES APPROX 25 MINUTES TO DO IT.
 ENJOY A NICE STARTER & A GLASS OF WINE WHILE WAITING.

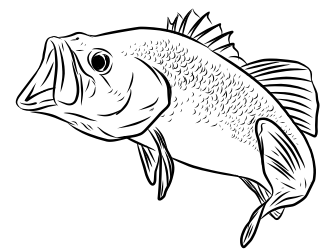
Alla Pescatora 34.8€
Mix Seafood
 Φρέσκα Ανάμεικτα Θαλασσινά

(S)=Spaghetti (F)=Fettuccine
 (P)=Penne (Q)=Quadratti (G)=Gnocchi

No



Carne & Pesce



Chicken Dishes

Served With Fresh Pasta

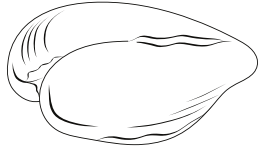
100

Pollo Alla Grillia

Chicken Fillet Grilled

Κοτόπουλο Φιλέτο Ψητό

16.4€



101

Pollo Alla Gorgonzola

Chicken Fillet, Gorgonzola Sauce

Κοτόπουλο Φιλέτο, Τυρί Γκοργκονζόλα, Κρέμα

23.8€



102

Pollo Porcini

Chicken Fillet, Mushrooms, Peppers, Demiglass, Brandy & Cream

Κοτόπουλο Φιλέτο, Μανιτάρια, Πιπεριές, Σάλτσα Ντεμιγκλάς, Μπράντι & Κρέμα

23.8€



Fillet Steaks

Served With Fresh Pasta

103

Sirloin Steak - Pepper Sauce

Pepper Sauce, Brandy & Cream

Μοσχαρίσιο Φιλέτο με Πιπεράτη Σάλτσα

29.8€



104

Sirloin Steak Alla Gorgonzola

Beef Fillet, Gorgonzola Sauce

Μοσχαρίσιο Φιλέτο, Τυρί Γκοργκονζόλα, Κρέμα

34.6€

105

Sirloin Steak Alla Funghi Porcini

Beef Fillet, Mushrooms, Peppers, Demiglass, Brandy & Cream

Μοσχαρίσιο Φιλέτο, Μανιτάρια, Πιπεριές, Σάλτσα Ντεμιγκλάς, Μπράντι & Κρέμα

34.6€



Fish Fillets

Served With Greens

106

Salmon Al Forno

Salmon Fillet, Capers, Wine, Parsley, Black Pepper, Sundry Tomatos

Σολομός Φιλέτο, Κάπαρη, Κρασί, Μα'ι'ντανό, Πιπέρι, Διαστή Τομάτα

26€



107

Orata Alle Olive

Sea Bream With Olives, Parsley, Garlic, Balsamico & Rosemary

Τσιπούρα με Ελιές, Δενδρολίβανο, Μα'ι'ντανό, Σκόρδο, Βαλσάμικο

26.8€

108

Spigola Al Sale

Seabass Cooked in the Wood Oven Covered In Salt

Λαυράκι Ψημένο Μέσα στο Αλάτι στον Ξυλόφουρνο

32.4€

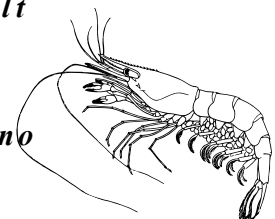
109

Gamberoni Al Limone

Prawns in Olive Oil, Lemon, Garlic, Wine & Oregano

Γαρίδες, Ελαιόλαδο, Λεμόνι, Σκόρδο, Κρασί, Ρίγανη

28.4€



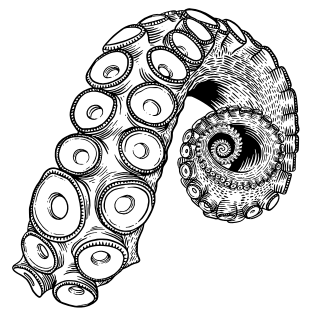
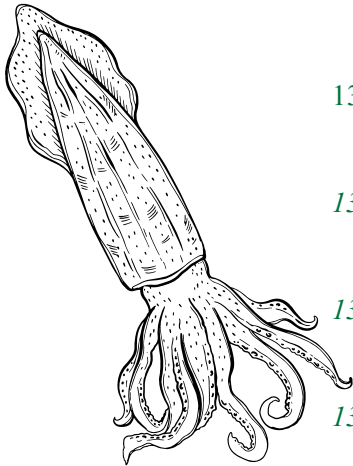
Extra Lunch Menu

120	<u>Tzatziki</u>	4.8€
121	<u>Hummus</u>	6.8€
122	<u>French Fries</u>	4.4€
123	<u>Greek Salad</u>	8.8€
124	<u>Gyros Plate</u>	14.2€
125	<u>Moussaka</u>	14.2€
126	<u>Chicken Souvlaki</u>	16.8€
127	<u>Chicken Curry</u>	17.6€
128	<u>Pork Fillet Steak (Pepper)</u>	22.8€



Other Seafood Dishes

130	<u>Baby Shrimps - Fried</u>	13€
131	<u>Sardines - Fried</u>	13€
132	<u>White Bait - Fried</u>	13€
133	<u>Sole Fish - Fried</u>	16.8€
134	<u>Shark Fillet - Fried</u>	15.6€
135	<u>Calamari - Fried</u>	15.8€
136	<u>Mussels In Wine</u>	16.6€
137	<u>Octopus (Grill Or Salad)</u>	17.8€
138	<u>King Prawns - In Garlic</u>	23.4€
139	<u>Mix Fish Frito</u> 1Pax- 25€ 2Pax- 48€	
140	<u>Sea Bream - Grilled</u>	24€
141	<u>Sea Bass - Grilled</u>	28€



No

Desserts

150		<u>Panna Cotta</u> Πανακότα		6€
151		<u>Cream Brulee</u> Κρέμ Μπρουλέ		6€
152		<u>Tiramisu</u> Τιραμισού		6.8€
153		<u>Pizza Calzone Nutella</u> Καλτσόνη Νουτέλα		6€
154		<u>Fresh Ice-Cream</u> For Flavors Ask Your Waiter Φρέσκο Παγωτό, Ρωτήστε για Γεύσεις τον Σερβιτόρο Σας.		7€

Aperitifs & Liqueurs

160		<u>Ouzo Glass</u> Ούζο Ποτήρι		4€
161		<u>Ouzo Small Bottle</u> Καραφάκι Ούζο		14€
162		<u>Campari</u> Καμπάρι		9€
163		<u>Martini Bianco</u>		9€
164		<u>Martini Rosso</u>		9€
165		<u>Amaro - Shot</u>		4€
166		<u>Limoncello - Shot</u>		4€
167		<u>Sambuca - Shot</u>		4€
168		<u>Amaretto</u>		9€
169		<u>Metaxa 3***</u>		9€
170		<u>Metaxa 5*****</u>		10€

Soft Drinks

171	<u>Soft Drinks</u>	3.2€
	Αναψυκτικά	
172	<u>Small Water</u>	1.4€
	Μικρό Νερό	
173	<u>Large Water</u>	2.9€
	Μεγάλο Νερό	
174	<u>Small Sparkling Water</u>	3.2€
	Μικρό Ανθρακούχο	
175	<u>Large Sparkling Water</u>	4.5€
	Μεγάλο Ανθρακούχο	

Wines

176	<u>Glass of Wine</u>	4.5€
	Ποτήρι Κρασί	
177	<u>Glass of Premium Wine</u>	10€
	Κρασί Ανώτερης Ποιότητας	
178	<u>House Wine 1/2l</u>	9€
	Κρασί Χύμα 1/2λ	
179	<u>House Wine 1l</u>	16€
	Κρασί Χύμα 1λ	

Beers

180	<u>Alfa Beer - 330ml</u>	3.8€
	Μπύρα Αλφα Μικρή	
181	<u>Alfa Beer - 500ml</u>	4.8€
	Μπύρα Αλφα Μεγάλη	
182	<u>Peroni Italian 330ml</u>	4.8€
	Περόνι Ιταλική	
183	<u>Mythos Draught 330ml</u>	5.2€
	Μπύρα Βαρελίσια Μικρή	
184	<u>Mythos Draught 500ml</u>	6.8€
	Μπύρα Βαρελίσια Μεγάλη	

Coffees

185	<u>Cafe Frappe</u>	3€
	Φραπές	
186	<u>Espresso</u>	3€
	Εσπρέσο	
187	<u>Cappuccino</u>	4€
	Καπουτσίνο	



No

Wine List



190

NOE - Dei Calanchi 

Pinot Grigio - Grechetto, Trebbiano

20€



191

SEIANO 

Grechetto, Trebbiano

20€

192

Sauvignon Blanc - Contenda 

25€

193

Chardonnay - Contenda 

25€

194

Calanchi - Di Vaiano 

Chardonnay

30€

195

Terre Di Ala 

Semillon, Sauvignon Blanc

30€

196

Pinot Grigio - Santa Margherita 

35€

197

FALESIA 

Chardonnay

40€



Rose

198

Grenache Rouge - Contenda 

25€



200

SEIANO 

Merlot, Syrah

20€

201

Merlot - Contenda 

25€

202

VILLA TIRRENA 

Merlot, Syrah

30€

203

Chianti - Sensi 

35€

204

Chianti Classico Peppoli - Antinori 

50€

205

NOTTURNO - Dei Calanchi 

Pinot Noir

50€

206

ATLANTE 

Cabernet Franc

60€

207

Rosso Di Montalcino - Altesino 

130€



Champagnes & Prosecco

208

Martini - Asti Dolce 

35€

209

Moscato - Prospero 

18€

210

Moet Brut 0,2l 

50€

211

Moet Rose 0,2l 

75€



Information for You

This shop is Subject to the market police control with respect to the prices. Health

Responsible: Magkos Emmanouil

All Following Taxes are included: 13% Food - 24% Alcohol

Local Town Hall tax 2%, Townhall of Dodecanese Tax 0.8%

Payment Methods Via: Visa, Mastercard, Amex, Diners, Maestro

The Restaurant is obliged to have a complaint form in a special case at the exit.

The oil we use for Cooking is Olive Oil

*This Sign (**) Means that the Product is Frozen, Depended on the season*

ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΕΣ΄ΑΣ

Αυτό το καταστημα υπόκειται στην αστυνομία ελέγχου της αγοράς σε σχέση με τις τιμές.

Υπεύθυνος Υγειονόμης: Μάγκος Εμμανουήλ

Οι ακόλουθοι φόροι συμπεριλαμβάνονται: 13% τρόφιμα, 24% αλκοολούχα ποτά

Τοπικές φορολογικές δημαρχείου 2% - Φόρος δωδεκανήσων 0,8%

Μεθόδοι πληρωμής: Visa, Mastercard, Amex, Diners, Maestro

Το Εστιατόριο είναι υποχρεωμένο να έχει καρτα παραπόνων σε ειδική θήκη στην έξοδο.

Το λάδι που χρησιμοποιούμε για το μαγείρεμα είναι Ελαιόλαδο.

Αυτό το σημάδι (**) σημαίνει ότι το προϊόν είναι κατεψυγμένο, αναλόγως την εποχή.

ATTENTION

Extra Cover Charge 1.3€/Person

ΠΡΟΣΟΧΗ

Extra χρέωση ψωμί ή κριτσίνια ανα άτομο 1.3€

For Different Pasta Choices Ask The Waiter

Pastas Available:

Spaghetti 

 Penne

Gnocchi 

Paccheri 

Fettuccine 

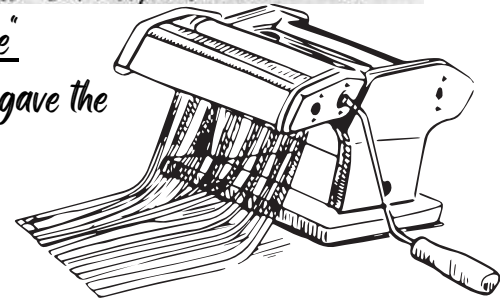
Quadratti 

Linguine



A Prospect of MOUNT VESUVIUS with its Irruption in 1630.

The Italians Call Pasta "The Queen of the Table"
 Everything Though Started From the Ancient Greeks where they gave the
 Body & Spirit of Pasta...



Greeks and Romans

Many sources claim that Marco Polo introduced pasta from his Asian travels to Italy in 1292 AD, but the origins of 'macaroni' in Italy go back as far as the time of the Ancient Romans who gave the credit to the 'Gods'. A common legend states that pasta was invented by the Greek God of Fire, Hephaestus (Vulcanus for the Romans), but this is nowhere mentioned in classical literature.

Pasta undoubtedly was known to both the ancient Greeks and Romans. One specific type was a broad noodle called in Greek 'laganon', probably similar to present-day lasagna. It is significant, however, that this was not boiled as we boil lasagna, but roasted on hot stones or in ovens: more related to what we would now think of as pizza.

Apicius, a Roman writer of the first century AD describes a pasta made "to enclose timballi and pies..." These were called 'lagana'. The recipe for the dough is not given, however there are suggestions for layering and seasoning with meat and fish. This would be similar to present day ravioli or tortellini.

There are also speculations that pasta in some kind was already used by the Etruscans, but there is no real historical evidence for this.