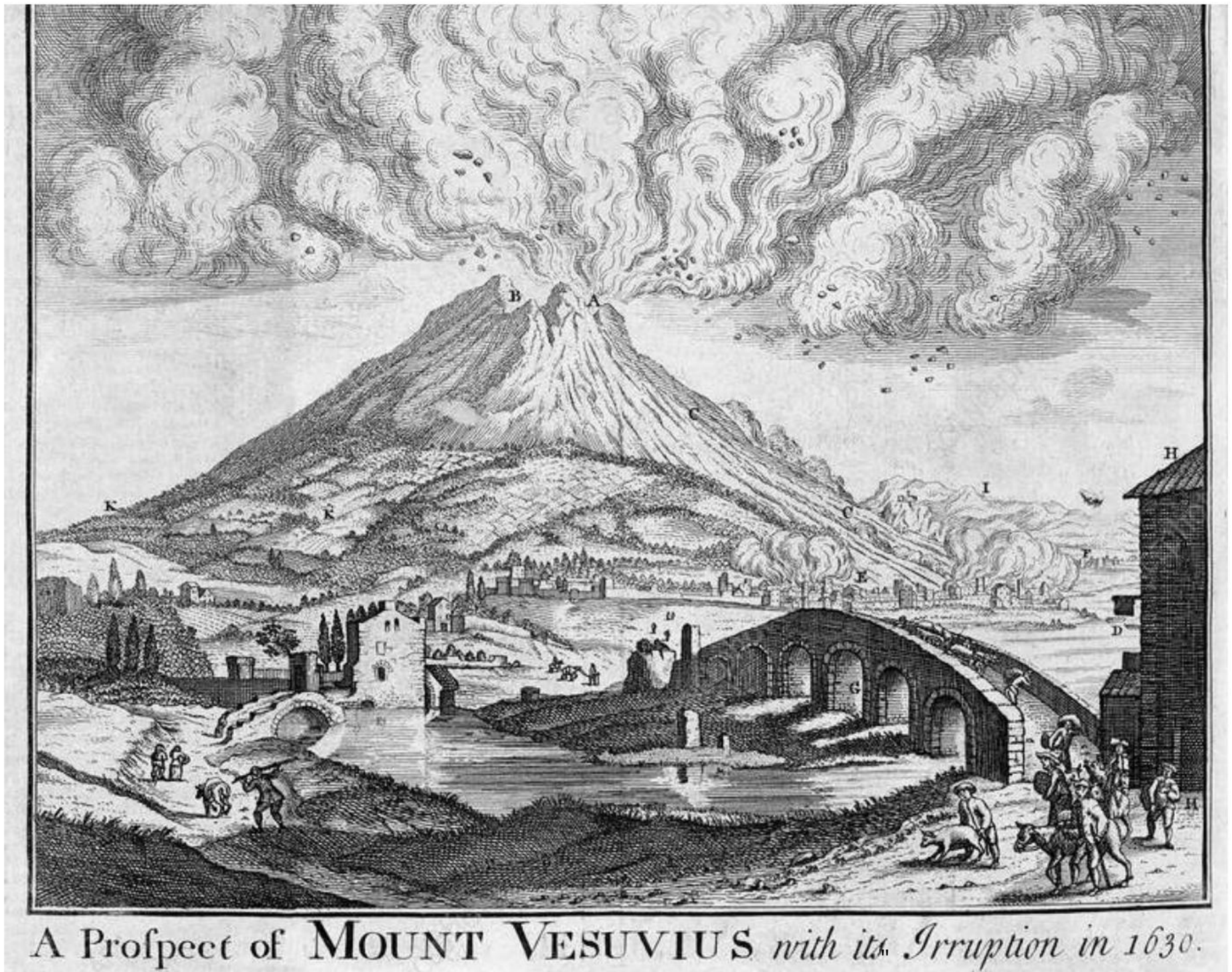


# БЕЛЛА НАПОЛИ



Итальянцы называют макароны

«королевой стола».



Греки и римляне

Многие источники утверждают, что Марко Поло представил макароны во время своих азиатских путешествий в Италию в 1292 году нашей эры, но происхождение «макарон» в Италии восходит к временам древних римлян, которые воздали должное «Богам».

Распространенная легенда гласит, что макароны были изобретены греческим богом огня Гефестом (Вулкан для римлян), но в классической литературе об этом нигде не упоминается.

Макаронные изделия, несомненно, были известны как древним грекам, так и римлянам. Одним из специфических видов была широкая лапша, называемая по-гречески «лагана», вероятно, похожая на современную лазанью. Примечательно, однако, что ее не варили, как мы варим лазанью, а жарили на раскаленных камнях или в печах; больше связано с тем, о чем мы теперь будем думать как о пицце.

Апиций, римский писатель первого века нашей эры, описывает макароны, приготовленные «для того, чтобы покрыть тимбалли и пироги...». Их называли «лагана». Рецепт теста не приводится, но есть предложения по насаиванию и приправе к мясу и рыбе, по аналогии с современными равиоли или тортеллини.

Также есть предположения, что макароны в каком-то виде уже использовали этруски, но реальных исторических подтверждений этому нет.

# Салаты

Нет

2

## Помидоры и оливки

Помидоры, оливки и орегано

7€

3

## греческий салат

Греческий салат

9,2€

4

## Триколор

Салат, капуста и морковь

9€



5

## Руккола

Листья рукколы, нарезанный пармезан и помидоры черри

12€

6

## Итальяна

Помидор, Тунец, Яйцо, Оливки, Огурец, Сальса Адлон

15€

7

## Капрезе с буйволом

Свежая моцарелла из буйволиного молока, помидоры и песто

18€

8

## Куриный салат

Зеленый салат с курицей, кукурузой и заправкой

16€

9

## Белла Наполи

Сюрприз от шеф-повара

16€



10

## Капрезе из буйволиного молока с пармской ветчиной

Свежая моцарелла из буйволиного молока с пармской ветчиной

28€



# Закуски

20

## Брускетта

Хлеб на гриле, помидоры, чеснок и свежий перец

6,5 €

27

## Баклажаны пармиджана

Баклажаны с моцареллой и пармезаном

13,8€

21

## Жадный крутон

Хлеб на гриле, помидоры, грибы и моцарелла

7,2€

28

## Запеченные сыры

Смесь итальянских сыров, запеченных в духовке

14,6€

22

## неаполитанский тост

Хлеб на гриле, помидоры, анчоусы, каперсы и моцарелла

7,2€

29

## Жареные креветки Сими

Креветки Сими - жареные (креветки с попкорном)

16,2€

23

## Брускетта с колбасой

Хлеб на гриле с острой салями, сальсиччей и моцареллой

8,4€

30

## Мидии с перцем

Мидии в вине, с чесноком, петрушкой и луком

16,8€

24

## \*Фирменное блюдо до\* Свежий хлеб

Свежие кусочки хлеба с чесночно-масляным соусом

9,8€

31

## Ветчина и дыня

Прошутто Пармская ветчина с дыней

17,6€

25

## Грибы Трифолати

Грибы, Чеснок, Белое вино, Петрушка

12,2€

32

## Салми Закуска

Ассорти из итальянских салями - 2 шт.

23,8€

26

## Грибы марсала

Грибы, Вино Марсала, Сливки

13,8€



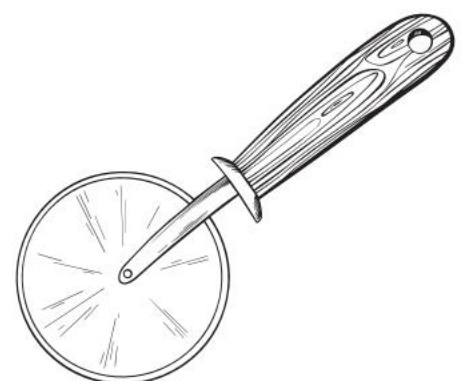


# Пицца



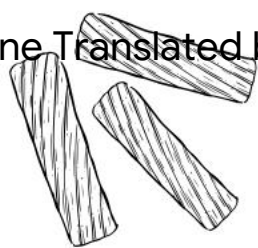
Нет

40	<b>Маринара</b> Помидор, чеснок, орегано	9,2€		48	<b>Пицца Грека</b> помидоры, моцарелла, перец, оливки, фета Свежие помидоры, орегано, лук, каперсы	18,4€
41	<b>Маргарита</b> помидоры, моцарелла, базилик	11,8€		49	<b>Мортаделла</b> Моцарелла, мортаделла, песто, фисташки и яйца	18,9€
42	<b>Неаполь</b> помидоры, моцарелла, анчоусы, орегано	12,8€		50	<b>Кватро Стаджиони</b> помидоры, моцарелла, ветчина, грибы, артишоки, оливки	18,4€
43	<b>Ай Фунги</b> Помидор, Моцарелла, Грибы	14,4€		51	<b>Кальцоне</b> Помидор, Рикотта, Ветчина, Моцарелла, Салामी	21,8€
44	<b>Пепперони</b> Помидор, Моцарелла, Пепперони	15,8€		52	<b>Аль Тонно</b> Помидор, моцарелла, лук, оливки, каперсы, тунец	19,2€
45	<b>Везувий</b> Помидор, моцарелла, бекон, лук, хлопья чили	16,2€		53	<b>Баффалина</b> Свежие помидоры, свежая моцарелла Буфала, базилик	19,8€
46	<b>Siciliana</b> 14.8€ Помидоры, Моцарелла, Анчоусы, Каперсы, Оливки и Орегано	14,8€		55	<b>Ай Формаджи</b> помидоры, моцарелла, сыры итальянских	19,2€
47	<b>Процутто</b> Помидор, Моцарелла, Ветчина	16,2€		54	<b>Процутто и грибы</b> Помидоры, моцарелла, ветчина и грибы	17,4€
56	<b>Полная</b> Помидор, моцарелла, ветчина, бекон, салями, грибы, перец, яйца	19,8€				
57	<b>Грека Кон Салामी</b> помидоры, моцарелла, бекон, салями, фета, чеснок, свежие помидоры, базилик	19,8€				
58	<b>Фрутти Ди Маре</b> Помидоры, моцарелла и морепродукты	29,8€				
59	<b>Пицца Прима Вера - Королевская</b> Помидоры черри, моцарелла Буфала, пармезан ветчина, руккола, пармезан	28,6€				



## Макаронные изделия

Нет



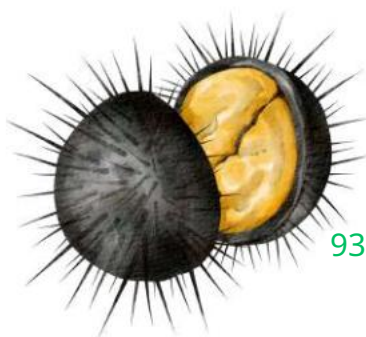
70	Аг лио Олио Пеперонч ино	11,8€	79	Пенне Густозе	19,8€
	Чеснок, оливковое масло, хлопья чили			Бекон, Сливки, Грибы, Песто, Горгонзола	
71	Веккья Неаполь	11,8€	80	Паста Фреска	22,4€
	Помидор, чеснок, базилик			Свежие равиоли от шеф-повара	
72	Аматрициана	15,8€	81	Аль Песто	16,8€
	Помидор, Панчетта, Лук, Пекорино, Чили			Песто Базилико	
73	Карбонара	17,6€	82	Fet.Po I o и Fungi	17,6€
	Панчетта, пекорино, пармезан, яйцо			Курица, грибы, помидоры и сливки	
74	Паста с креветками	22,6€	83	Аль Фунг и Порчини	22,8€
	помидоры, чеснок, креветки			Белые грибы, чеснок, сливки и петрушка	
75	Все Аррабиата	14,8€	84	Аль Салмоне	23,6€
	Помидор, Лук, Чили			Копченый лосось, сливки, водка и укроп	
76	Ортолана - Вегетарианская	14,8€	85	Сальса Роза	14,2€
	С овощами и сливками			Помидоры и сливки	
77	Ай (4) Формаджи	19,4€	86	Лазанья Аль Рагу	17,6€
	С 4 разными сырами			Домашняя лазанья Аль Рагу	
78	Аль Тонно	19,4€	87	Аль Горгонзола	19,8€
	Помидор, чеснок, лук, оливки, орегано, каперсы и тунец			Грецкие орехи, сыр горгонзола, сливки	
	88	Пенне Мария (духовка)	19,8€		
		Курица, Грибы, Сливки, Моцарелла, Соус Демиглас			



## Капитан Ник олаблю да



89	Спагетти Алле Коззе	18,2€	91	Кон Риччи	34,6€
	Мидии, помидоры, базилик			Паста из морского олова	
90	Лингвини Алле Вонголе	23,8€	92	Лингвини Фрутти Ди Маре	29,8€
	Моллюски, Чеснок, Вино, Прасли			Смешайте морепродукты	
93	Паккери Алли Астрице - 2 человека	100€		замороженный	
	Паста с лобстером			Свежий 150€	



## Ризотто

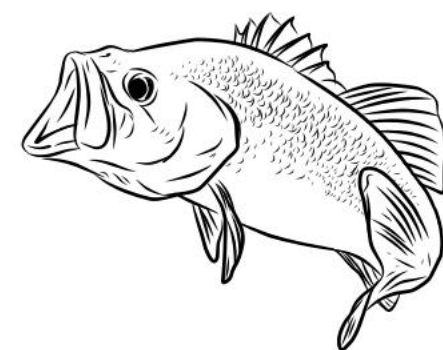
94	Аль Фунг и Порчини	23,8€	95	Алла Пескатора	34,8€
	белые грибы			Смешайте морепродукты	

Лучшее ризотто готовится за минуту,  
поэтому на его приготовление уходит около 25 минут.  
наслаждайтесь хорошей закуской и бокалом вина в ожидании.

Нет



# Мясо рыбы



## Куриные Блюда

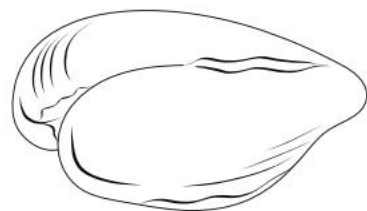
Подается с свежей пастой

100

Полло Алла Грилья

Куриное филе на гриле

16,4€

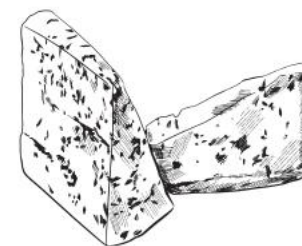


101

Полло Алла Горгонзола

Куриное филе, соус Горгонзола

23,8€



102

Полло Порчини

Куриное филе, грибы, перец, демиглас, бренди и сливки



23,8€

## Филе и стейки

Подается с свежей пастой

103

Стейк из вырезки с перченым соусом

Перечный соус, бренди и сливки

29,8€



104

Филейный стейк Алла Горгонзола

Филе говядины, соус Горгонзола

34,6€

105

Филейный стейк Alla Funghi Porcini

Филе говядины, грибы, перец, демиглас, бренди и сливки



34,6€

## Рыбное филе

Подается с зеленью

106

Лосось Аль Форно

Филе лосося, Каперсы, Вино, Петрушка, Черный перец, Разные помидоры

26€



107

Дорада с оливками

Морской лещ с оливками, петрушкой, чесноком, бальзамиком и розмарином

26,8€

108

Спигола Аль Сале

Морской окунь, приготовленный в дровяной печи, посыпанный солью

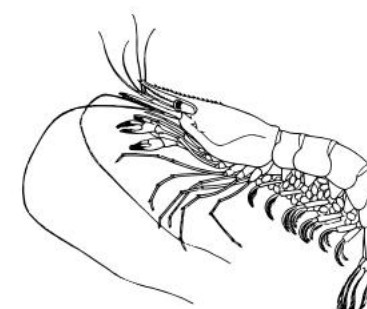
32,4€

109

Гамберони Аль Лимоне

Креветки в оливковом масле, лимоне, чесноке, вине и орегано

28,4€



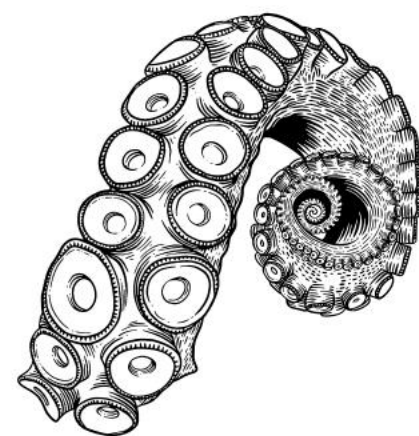
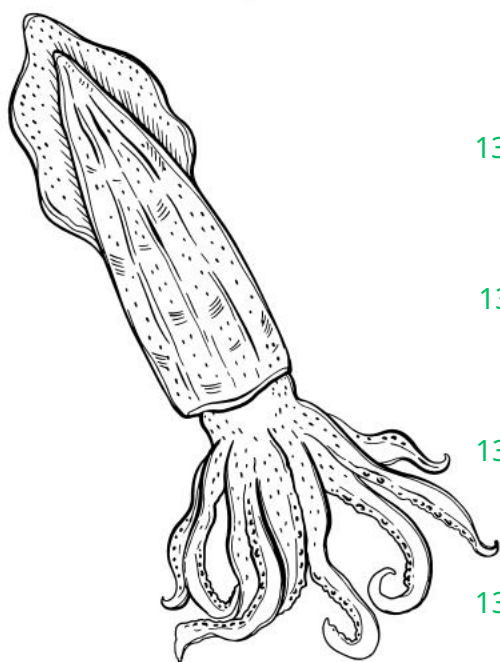
# Меню дополнительного обеда

120	Цац ики	4,8€
121	Хумус	6,8€
122	Картофель фри	4.4
123	Греческий салат	€ 8,8€
124	Пластина гироскопа	14,2€
125	Мусака	14,2€
126	Сувлаки из курицы	16,8€
127	Курица карри	17,6€
128	Стейк из свиного филе (с перцем)	22,8€






## Другие блюда из морепродуктов



130	Детские креветки - жареные	13€
131	Сардины жареные	13€
132	Белая приманка - жареная	13€
133	Соленая рыба - жареная	16,8€
134	Филе акулы - Жареное	15,6€
135	Кальмары - жареные	15,8€
136	Мидии в вине	16,6€
137	Осьминог (гриль или салат)	17,8€
138	Королевские креветки - в чесноке	23,4€
139	Смешайте рыбный фрито	1 человек - 25€ / 2 человека - 48€
140	Морской лещ на гриле	24€
141	Морской окунь на гриле	28€



# Десерты

150		Панна Котта		6€
151		Крем-брюле		6€
152		Тирамису		6,8€
153		Пирожок с Кальцоне Нутелла		6€
154		Свежее мороженое Овкусах с просите у официанта		7€

# Аперитивы и ликеры

160		Ойзо Глас		4€
161		Маленькая бутылка Ойзо		14€
162		Кампари		9€
163		Мартини Бьянко		9€
164		Мартини Rosso		9€
165		Амаро - Выстрел		4€
166		Лимончелло - Выстрел		4€
167		Самбука - Выстрел		4€
168		Амаретто		9€
169		Метакса 3***		9€
170		Метакса 5*****		10€

## Безалкогольные напитки

171	Безалкогольные напитки	3,2€
172	Малая вода	1.4€
173	Большая вода	2.9€
174	Маленькая газированная вода	3.2€
175	Большая газированная вода	4.5€

## ВИНА

176	Бокал вина	4,5€
177	Бокал премиального вина	10€
178	Домашнее вино 1/2л	9€
179	Домашнее вино 1л	16€

## ПИВО

180	Пиво Альфа - 330мл	3,8€
181	Пиво Альфа - 500мл	4,8€
182	Перонитальянская 330мл	4,8€
183	Mythos Драфт 330мл	5.2€
184	Mythos Драфт 500мл	6.8€

## Кофе

185	Кафе Фраппе	3€
186	Эспрессо	3€
187	Капучино	4€



# Информация для вас

Этот магазин находится под контролем полиции и рынка в отношении цен. Ответственный за здравоохранение:

Maglio s Emporio и l Все следующие налоги

включены: 13% Еда - 24% Алкоголь Местный налог муниципалитета 2%, налог муниципалитета Додеканеса 0,8% Способы оплаты Через: Visa, Mastercard, Amex, Diners, Maestro Ресторан обязан иметь бланк жалобы в общем шкафу на выходе.

Масло, которое мы используем для приготовления

пищи, — это оливковое масло. Этот знак (\*\*\*) означает, что продукт заморожен, в зависимости от сезона

## Внимание

Дополнительная плата за покрытие 1,3 €/чел.

Для разных вариантов пасты с просите у официанта

Доступные пасты:



# БЕЛЛА НАПОЛИ



## ТРАТТОРИЯ ИТАЛЬЯНА

ОСТРОВ СИМИ - ГРЕЦИЯ

АЙЯЛОС

ТЕЛ: +30 22460 72456

С 1995 ГОДА