

# BELLA

RESTAURANT

*A place to escape, the Restaurant Bella and its rooftop are open at all hours of the day. A timeless interlude, dedicated exclusively to sharing and conviviality.*



Bella's cuisine exudes the fragrance of the Mediterranean. It's a hymn to sharing, generosity and celebration, based on the great revisited classics of Mediterranean cuisine. Here, the Chef selects the best market produce, sublimates the region's vegetables, and chooses the best local meat and fish for a menu that changes with the seasons

# Bella Menu

## NOS ENTRÉES OUR STARTERS

Houmous, tahini et pita maison à partager <i>Houmous, tahini and homemade pita to share</i>	18	Bonbon de blette, ricotta and parmesan <i>Chard candy, ricotta and parmesan cheese</i>	22
Salade de betteraves et stracciatella <i>Beetroot and stracciatella salad</i>	22	Assiette d'anchoix <i>Anchoix plate</i>	16
Duo d'asperges façon césar <i>Asparagus duo caesar style</i>	22	Tataki de thon mariné <i>Marinated tuna tataki</i>	26
Mezze de poivrons rouges rôtis, cœur de pousses d'artichauts, babaganoush et olives pour 1 ou 2 pers <i>Mezze of pickled red peppers, hearts of artichoke, babaganoush and olives</i>	11/22	Baby focaccia, crème fraîche, pépins de tomate et piment vert <i>Baby focaccia, crème fraîche, tomato seeds &amp; green chili</i>	12

## NOS PÂTES OUR PASTAS

7 nuages de Ricotta et pas un de plus, beurre à la sauge et parmesan <i>7 clouds of ricotta and not one more, sage butter and parmesan</i>	28	Gnocchis fait maison, parfum de tomate et stracciatella <i>Homemade gnocchis, tomato seeds and stracciatella</i>	28
Risotto à la truffe <i>Truffle risotto</i>	42	Risotto margherita <i>Margherita risotto</i>	26

## NOS VIANDES OUR MEATS

Chaudron d'épaule d'agneau fondante pour deux* Origine : France <i>Slow cooked and braised lamb shoulder Origin : France</i>	130	Coquelet mariné grillé aux épices à partager* <i>Grilled pickled cockerel with spices to share</i>	42
Cote de bœuf grillée à partager - 1,2kg* Origine : Grande-Bretagne <i>Grilled beef rib steak to share - 1kg200 Origin: Great-Britain</i>	20/100g	Carpaccio de filet de boeuf au marteau préparé à votre table <i>Beef filet carpaccio hammered at your table</i>	36
Bavette de boeuf Wagyu, tahini et piment vert* Origine : Australie <i>Beef wagyu steak, tahini and green chili Origin : Australia</i>	45	Pyta kefta <i>Kefta pyta</i>	23

\*accompagnée de deux garnitures de votre choix  
*with two side dishes of your choice*



Prix net en euros, service inclus. Net price in euros, service included.

# Bella Menu

## NOS POISSONS OUR FISH

Carpaccio de loup de Méditerranée, huile d'olive et citron <i>Seabass carpaccio from the Mediterranean Sea with olive oil and lemon</i>	32	Filet de truite rôti, sauce curry fumée et tombée d'ails des ours <i>Grilled catch of the day Individual or for two, depending on the availability</i>	32
Pêche du jour grillée, individuelle ou à partager (selon l'arrivage) <i>Grilled catch of the day Individual or for two, depending on the availability</i>	22/100g	Calamar grillé à l'encre de seiche <i>Roasted squid with squid ink</i>	34
Salade de poule, pommes de terre grenailles, olives taggiasche et herbes fraîches <i>Octopus salad, roasted potatoes, taggiasche olives and fresh herbs</i>	32		

## NOS GARNITURES OUR SIDE DISHES

Pommes de terre grenaille <i>Roasted potatoes</i>	10	Ratatouille <i>Ratatouille</i>	10
Mélange de laitue de saison <i>Seasonal lettuce mix salad</i>	10	Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	10

## NOS DESSERTS OUR DESSERTS

Charlotte poire chocolat Bavaroise chocolat noir, poire pochée à la vanille et biscuit cuillère <i>Charlotte poire chocolat Dark chocolate bavarian, vanilla poached pear and spoon biscuit</i>	16	Cheesecake pistache à la fleur d'oranger Crackers pistache, crème cheese rose / fleur d'oranger <i>Pistachio cheesecake with orange blossom Pistachio crackers, orange blossom / Rose cream cheese</i>	16
Pavlova de saison à partager Fraises et rhubarbes pochées, crème vanille et fèves de tonka <i>Seasonal pavlova to share Poached strawberries and rhubarb, vanilla cream and tonka beans</i>	20	Cookie chocolat à partager Pistache, noix de pécan & croustillant praliné amandes et noisettes <i>Large cookie to share Pistachio, pecan nuts &amp; crunchy praline topping</i>	20

