



## *Når italiensk stemning er ægte*

*Det glæder os, at du har fundet ind på Bella Italia, Svendborgs hyggelige restaurant og pizzeria.  
Vær forvisset om, at køkken og personale med mad, drikke og betjening gør alt for,  
at du skal hygge dig, medens du er her.*

*Vort menukort, hvor italiensfarere vil kunne nikke genkendende til mange af retterne, er omfattende,  
og maden bliver tilberedt på ægte italiensk vis – og vi har dertil naturligvis et stort og kendt udvalg  
af italienske vine, der matcher samt stort udvalg af specielle og spændende cognac/grappa.  
Har du specielle ønsker, så sig det blot til tjeneren eller tilkald værten, der gerne er til tjeneste.*

*Restauranten her er indrettet i lokaler, der siden 1876 har været benyttet som hotel og restauration.  
Det blev startet som Hotel Svendborg med bl.a. Elvira Madigan og Sixten Sparre som gæster,  
der søgte tilflugt hertil, fordi deres kærlighed til hinanden så at sige var forbudt.*

*I 1979 kom vi til Svendborg og så skabtes Bella Italia – i italiensk stil og atmosfære  
med italiensk indehaver, og vi ser vor opgave i netop med menukortets tilbud at skabe variation i  
valgmulighederne for mennesker, der kan lide at gå ud at spise på en ægte spiserestaurant.*

*Tak for besøget, vi ønsker god appetit  
og rigtig god fornøjelse.*

**Arrivederci  
Cecilie, Salvatore og Gitte**



***Vi er gode til alle slags fester  
Blandt andet fødselsdag,  
konfirmation, studenterfest,  
barnedåb, reception, o.s.v.***

# Antipasta - Forret

1. *Insalata di Mare all Italiana.* Kr. 129,-  
Alt godt fra havet

2. *Tartara di Tonno.* Kr. 152,-  
Frisk tuntatar, rødløg og kapers

3. *Affettato di Salmone.* Kr. 152,-  
Håndskåret Fanø laks, friske asparges og ostecreme

4. *Cocktail di Gamberetti.* Kr. 134,-  
Rejecocktail

5. *Parmiggiana Siciliana.* Kr. 128,-  
Ovnbagt auberginer med tomatsauce og parmesanost

6. *Antipasto Italiano.* Kr. 154,-  
Husets italienske specialiteter

7. *Lumache Casalinghe.* Kr. 128,-  
Snegle i hvidløgssmør

8. *Carpaccio di Manzo.* Kr. 168,-  
Marineret oksemørbrad i skiver på rucolasalat og frisk parmesanost

9. *Vitello Tonnato.* Kr. 154,-  
Rosa stegt kalvekød i skiver med tunfisk sauce og kapers

10. *Mozzarella Caprese.* Kr. 136,-  
Frisk mozzarella med friske tomater, basilikum, oregano og trøffel

11. *Bella's Bruschetta.* Kr. 78,-  
eller 4 forskellige slags. Kr. 108,-

12. *Vellutata di Verdure fresche.* Kr. 89,-  
Grøntsagscreme med crostini

13. *Minestra di Pomodoro.* Kr. 89,-  
Frisk tomatsuppe

14. *Zuppa di Aragosta.* Kr. 148,-  
Hjemmelavet hummersuppe

15. *Insalata Mista.* Kr. 72,-  
Mixed salat

16. *Insalata di Pomodori.* Kr. 104,-  
Tomatsalat med rødløg, oliven og fetaost

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød



# Spaghettate – Pasta specialiteter

17. *Spaghetti alla Bolognese.* Kr. 138,-  
Med oksekødssauce

18. *Lasagne alla Bella Italia.* Kr. 148,-  
Hjemmelavet lasagne

19. *Risotto ai Funghi.* Kr. 168,-  
Med ristede svampe,  
og frisk parmesanost

20. *Tagliatelle Nonno Peppino.* Kr. 168,-  
Med kyllingestrimler, bacon,  
cherrytomater og flødesauce.

21. *Penne alla Matriciana.* Kr. 158,-  
Med løg, hvidløg, bacon,  
chili og tomat sauce

22. *Spaghetti alle Vongole.* Kr. 168,-  
Med hjertemuslinger, hvidløg, chili og persille

23. *Penne Dell'Orto.* Kr. 148,-  
Vegetarpasta med friske grøntsager  
og parmesanost

24. *Penne alla Boscaiola.* Kr. 172,-  
Med oksemørbrad strimler,  
champignon og ærtet i tomat sauce

25. *Spaghetti con Spada e Gamberetti.* Kr. 174,-  
Med sværdfisk stykker, rejer  
og cherrytomater dampet i hvidvin

26. *Tagliatelle Lady Godiva.* Kr. 172,-  
Med krabbekød, rejer og krebshealer  
og tomat / flødesauce

27. *Spaghetti alla Carbonara.* Kr. 154,-  
Husets specialitet

28. *Risotto alla Marinara.* Kr. 152,-  
Med alt godt fra havet og tomat sauce  
kan bestilles med spaghetti

Brød og smør. Kr. 18,-  
Parmesanost. Kr. 28,-





## Tutto alla Brace – Grill

29. Entrecote. Kr. 298,-  
Grillet entrecote

30. Filetto di Manzo. Kr. 308,-  
Grillet oksemørbrad

31. T-bone. Kr. 348,-  
Okse T-bone - 450 gr.

32. Florentina T-bone – min 2. personer. Kr. 698,-  
Florentina T-bone 1000 gr.

33. Bistecca di Vitello. Kr. 254,-  
Grillet kalvefilet

Grill kødretter serveres med  
dagens kartoffel og tilbehør.



## Pesce – Fisk

34. Cozze alla Marinara. Kr. 158,-  
Muslinger med hvidløg, chili, persille og tomat sauce  
serveres med ristet hvidløgbrød

35. Calamari alla Griglia. Kr. 198,-  
Grillet blæksprutte – serveres med grøn salat og farmer frites

36. Halibut alla Pizzaiola. Kr. 294,-  
Helleflynder med hvidløg, oregano, kapers og cherrytomater  
– serveres med farmer frites

37. Salmone alla Griglia. Kr. 238,-  
Grillet laks – serveres med spinat og farmer frites

38. Sogliola con Vongole e Pomodorini. Kr. 258,-  
Rødtungefilet med hjertemuslinger og cherrytomater, dampet i hvidvin  
– serveres med farmer frites

39. Gamberoni alla Griglia. Kr. 298,-  
Grillet kæmperejer – serveres med grøn salat  
og farmer frites

40. Tonno alla Griglia. Kr. 298,-  
Grillet tun bøv – serveres med grøn salat og farmer frites



# Specialita Italiane

## – Italienske specialiteter

**41. Scaloppine ai Funghi. Kr. 248,-**  
Kalvefilet med ristede svampe og persille, dampet i hvidvin

**42. Scaloppine alla Pizzaiola. Kr. 248,-**  
Kalvefilet med ristet hvidløg, kapers, oliven, chili og persille i tomatsauce

**43. Filetto alla Bottarga. Kr. 338,-**  
Oksemørbrad med ristet hvidløg og fransk sennep, dampet i cognac og tomat / flødesauce

**44. Filetto Bella Italia. Kr. 338,-**  
Oksemørbrad med ristede champignon, dampet i cognac og diavel flødesauce

**45. Bistecca Montanaro. Kr. 298,-**  
Kalvefilet med ristede champignon, porrer og cherrytomater, dampet i hvidvin

**46. Filetto al Pepe Verde. Kr. 338,-**  
Oksemørbrad med madagascar peber, dampet i cognac og flødesauce

**47. Filetto al Gorgonzola. Kr. 338,-**  
Oksemørbrad med gorgonzolasauce

**48. Saltibocca alla Romana. Kr. 254,-**  
Kalvefilet med parmaskinke, vendt i mel og dampet i hvidvin og salvie

Alle vores italienske specialiteter serveres med dagens kartoffel og tilbehør





# Pizza Originale Italiane

## – Ægte italiensk pizza

**49. Margherita. Kr. 82,-**

Tomat, mozzarella og oregano.  
+ pepperoni. **Kr. 98,-**  
+ skinke og ananas. **Kr. 106,-**

**50. Lo Zoppicante. Kr. 174,-**

Tomat, mozzarella, parmaskinke,  
champignon, rucolasalat,  
parmesanost, chili og trøffel

**51. Calzone con Spaghetti. Kr. 152,-**

Indbagt pizza med mozzarella,  
spaghetti bolognese og skinke

**52. Bella Italia. Kr. 172,-**

Tomat, mozzarella, champignon,  
peberfrugter, oksekød, bacon,  
rejer og spejlæg

**53. Fattoressa. Kr. 168,-**

Tomat, mozzarella, champignon, skinke,  
ærter, kogt æg, oliven  
og artiskokker

**54. Rebecca. Kr. 164,-**

Tomat, mozzarella, bacon, skinke,  
parmaskinke løg og chili

**55. Pizza 2000. Kr. 176,-**

Tomat, mozzarella, carpaccio,  
rucolasalat, parmesanost  
og trøffel

**56. Giu' Giu'. Kr. 162,-**

Tomat, mozzarella, hakket oksekød,  
bacon, pepperoni og løg

**57. Florentine. Kr. 164,-**

Tomat, mozzarella hakket oksekød,  
spinat, gorgonzola, løg og chili

**58. Settesoli. Kr. 164,-**

Tomat, mozzarella, kylling,  
cherrytomater, rucolasalat,  
trøffel og parmesanost

**59. Primavera. Kr. 164,-**

Tomat, mozzarella, parmaskinke,  
frisk tomat og mozzarella i skiver  
og trøffel

**60. Vegetariana. Kr. 152,-**

Tomat, mozzarella, friske grøntsager,  
trøffel og parmesanost

**61. Rusticana. Kr. 142,-**

Tomat, mozzarella, ansjoser,  
løg, kapers, oliven og chili

**62. Peppe Pollo. Kr. 170,-**

Tomat, mozzarella, kylling, bacon,  
spinat, løg og fetaost

**63. Signor Nuser. Kr. 164,-**

Tomat, mozzarella, kartoffel skiver,  
bacon, løg og frisk parmesanost  
og trøffel

**64. Italia. Kr. 176,-**

Tomat, mozarella og  
bresaola eller parmaskinke,  
rucolasalat, frisk parmesanost  
og trøffel

Deling af pizza kr. 50



## Til vores små gæster

*Pizza Ninja. Tomat, mozzarella, skinke og cocktailpølser. Kr. 64,-*

*Pizza Pinnocchio. Tomat, mozzarella og pepperoni. Kr. 60,-*

*Pommes Frites med ketchup og remoulade. Kr. 52,-*

*Spaghetti med bolognese sauce. Kr. 64,-*

*Fiskefilet med pommes frites, ketchup og remoulade. Kr. 72,-*

## Formaggio – Ost

*65. Gorgonzola. Kr. 98,-*

*66. Pecorino. Kr. 96,-*

*67. Formaggio Misto – mixed oste. Kr. 118,-*

*Serveres med hjemmebagt brød*

## Desser - Dessert

*68. Gelato Jonico. Kr. 84,-*

*Vanilieis med flødeskum og chokoladesauce*

*69. Pandiche. Kr. 94,-*

*Pandekager med is og chokoladesauce*

*Flamberet pandekager med is og Amaretto Kr. 114,-*

*70. Bananasplit. Kr. 88,-*

*Banan med mixed is, flødeskum og chokoladesauce*

*71. Tiramisu. Kr. 88,-*

*72. Brownie. Kr. 88,-*

*Chokolade brownie med italiensk is*

*73. Sorbet Misto / Limone. Kr. 88,-*

*Mixed sorbet eller citronsorbet. Kan fås med Calvados. Kr. 108,-*

*74. Dolce di Giorno. Kr. 72,-*

*Dagens kage – spørg tjener*

*Dessertvin 1 glas Brachetto. Kr. 64,-*

