



## Antipasti (Appetizer)

### Bruschetta classica € 6,00

Tomato, basil and garlic

### Mozzarella di Bufala con Salsa al Basilico e Pomodori del Campo € 13,50

Fresh Buffalo Mozzarella with Tomato and homemade Pesto

### Moscardini in Umido al Sugo € 14,00

Moscardini stewed in Fresh Spicy Tomato Sauce and Croutons (Typical Dish of Italian Fishermen)

### Tartare di salmone alla Mediterranea € 15,50

Salmon tartare with Capers, Olives, Carrot and Tomato cherry

### Bruschetta tricolore € 7,50

Tomato, fresh mozzarella and Homemade Pesto

### Burrata con Pappa al pomodoro e pancetta croccante € 14,50

Burrata Cheese, Pappa with Tomato sauce (Typical Tuscan recipe) and Crispy Bacon

### Polpette della mamma € 13,50

Homemade Meatballs like Mom's (You'll Feel Like in Italy)

### Antipasto Speciale del Giorno

Special Appetiser of the Day

## Pasta (Homemade Pastas)

### Lasagna al Pesto € 14,00

Homemade Lasagna with Pesto, Béchamel and Mozzarella (Also for Vegetarians...)

### Paccheri alla Livornese € 16,50

Paccheri with Fish Ragù based on Tomato sauce, Capers and Olives (Mmmm... the Sea !!)

### Tagliatella Salmone fresco e caviale del mediterraneo € 17,50

Tagliatella with Fresh Salmon and Mediterranean Caviare

### Fettuccine al ragu della Nonna € 13,50

Fettuccine with Bolognese Sauce Grandma's recipe (The Real One !!)

### Gnocchi Sorrentina € 14,00

Homemade Gnocchi with Tomato Sauce, Mozzarella and Parmesano Baked au Gratin (An Incredible Classic)

### Pasta speciale del giorno

Special Pasta of the Day

## Secondi piatti (Main Courses)

### Salmone in Pentola Ciao Belli € 19,50

Salmon steak with fresh vegetables of Menorca

### Salamella Mantovana e Carciofi Trifolati € 17,50

Mantovana Sausage with Artichokes Sautee

### Filetto di Branzino al Cartoccio € 21,50

Sea Bass Fillet in Foils

### Milanese di Pollo alla Napoletana € 18,50

Breaded Chicken Cutlet with Tomato sauce and Mozzarella (... and lots of Love)

## Insalate (Salads)

### Insalata Mediterranea € 8,50

Onion, Tomatoes, Capers and Olives

### Insalata verde e/o di Pomodoro € 6,00

Mix Green and/or Tomato Salad

### Insalata "Ciao Belli" € 10,50

Tuna, Tomato, Mais, Olives and Green Salad

### Insalata del Giorno

Salad of the Day

## Pizze classiche

### Margherita € 9,50

Pomodoro e mozzarella  
Tomato and Mozzarella (The Mom of the Pizzas)

### Diavola € 13,50

Pomodoro, mozzarella, salame piccante  
Tomato, Mozzarella and spicy salami

### Marinara € 8,50

Pomodoro, aglio, origano  
Tomato, Garlic and Oregano

### 4 formaggi € 14,50

Parmesan cream 18 month, gorgonzola cheese, scamorza cheese, ricotta cheese

### Napoli € 12,50

Pomodoro, mozzarella, acciughe  
Tomato, Mozzarella, Anchovies and Capers

### Prosciutto e funghi € 14,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi  
Tomato, Mozzarella, Ham and Mushrooms

### Bufalona € 15,50

Pomodoro, mozzarella di Bufala, pomodorini, basilico  
Tomato, Buffalo Mozzarella, Dry Tomatoes, Basil

### Calzone classico farcito € 16,50

Tomato, mozzarella, ricotta cheese, ham, mushrooms and black olives (A BOMB !!!)

## Pizze speciali

### Vesuvio € 16,00

Mozzarella, Pomodoro Polpette e Scamorza Affumicata  
Mozzarella, Tomato, Meatballs and cascading smoked Scamorza Cheeses (Like in Naples!!)

### Beppone € 14,50

pomodoro, mozzarella, melanzane, crema parmigiano, basilico e profumo olio aglio  
Tomato, mozzarella, eggplant, parmesan cream, basil with garlic aroma (WOW!!)

### Ciao belli € 16,50

Mozzarella, Provolone, Tartufo Fresco e Pancetta  
Mozzarella, Provolone Cheeses, Italian Bacon and Fresh Black Truffle (On Fire!!!)

### Pizza Speciale del Giorno

Special Pizza of the Day

### Sofia Loren € 17,50

Pomodoro, Burrata, Pomodorini secchi, Prosciutto di Parma, Reggiano a Scaglie  
Tomato, Mozzarella de Bufala, Dry Tomatoes, Jamon de Parma and Parmesano (The Best Seller !!)

### Stanlio e olio € 15,50

Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, Olive Nere con Bordo ripieno di Ricotta  
Tomato, Mozzarella, Spicy Salami, Ricotta cheese board and black olives (Pizza cornicione !!!)

### Bud spencer € 17,00

Mozzarella, carciofi, cotto, crema di pecorino con bordo Ripieno di Ricotta  
Mozzarella, Artichokes, Ham, Pecorino cream and Peppered Ricotta cheese board (Pizza cornicione !!!)

## Vini bianchi (White Wines)

Trebbiano D'Abruzzo € 17,50

Isola dei Nuraghi Dolia nova € 18,00

Moi Chardonnay di Puglia € 18,50

Inzolia Siciliano tareni € 19,50

Pinot Grigio Terre di Chieti € 19,50

Falanghina IGT Iorio € 22,50

Vermentino di Gallura DOCG Prendas € 25,50

Sauvignon Blanc I feudi di Romans € 29,50

## Vini rossi (Red Wines)

Montepulciano D'Abruzzo DOC € 17,50

Isola dei Nuraghi Dolia nova € 18,00

Primitivo di Manduria moi € 18,50

Nero D'Avola Tareni € 19,50

Aglianico IGT Iorio € 21,50

Chianti Superiore due arbie € 24,50

Cannonau di Sardegna Doc Anzenas € 26,50

Morellino di Scansano Vigna Benefizio € 28,50

Barolo DOGC Piazza € 60,00

Amarone della Valpolicella DOGC Classico € 75,00

## Vini rosati (Rosè Wines)

Cerasuolo D'Abruzzo DOC € 17,50

Rosato Salento IGP € 20,50

## Vini frizzanti (Sparkling Wines)

Lambrusco Amabile DOC (ROSSO E ROSATO) € 16,50

Spumante Extra Dry € 17,00

Prosecco DOC Treviso € 19,50

Valdobbiadene Superiore DOCG € 24,50

## Birre - bibite - succhi (Beers -Sodas -Juices)

Birra Piccola Estrella Damm € 3,10

Birra Piccola Radler ( Shandy) € 3,30

Birra Pinta Estrella Damm € 4,50

Birra Pinta Radler (Shandy) € 4,70

Heineken Sin Alchol € 3,20

Birra Ichnusa € 3,70

Estrella Galicia € 3,50

Coca cola € 3,50

Coca Cola Light / Coca Cola Zero € 3,50

Fanta , Sprite, Aquarius , Nestera € 3,50

Acqua Naturale 0,5 l € 2,70

Acqua Gassata 0,5 l € 2,80

Succhi ( Arancia ,Mela , Ananas) € 3,10

## Caffè e tè (Coffes and Teas)

Espresso € 1,70

Macchiato € 1,90

Cafe con Hielo € 2,10

Cappuccino € 2,90

Americano € 2,20

Café con Leche € 2,80

## Cocktails classici (Classic Cocktails)

Mojito € 8,50

Aperol Spritz € 7,50

Moskow Mule € 8,50

Margarita € 8,50

Negroni € 8,00

Caipirinha € 8,50

Caipiroska € 8,50

Pomada € 6,50