



Das Bella Napoli wurde 1978 von Giovanni Giannone in Mannheim eröffnet. In den Anfangsjahren führte er es zusammen mit seiner Ehefrau Tina als **Pizzeria** und erweiterte es im Laufe der Jahre auf Ristorante-Niveau.

Seit einigen Jahren führen nun wir, die Töchter Linda und Angelica mit unseren Ehemännern Salvatore und Luigi, das **Restaurant**.

Pizzeria & Mittagstisch

Im Bella Napoli werden regionale italienische Gerichte, Pasta, Fisch und Meeresfrüchte, Fleisch und Desserts in großer Vielfalt den Gästen angeboten. Natürlich sind unsere **Pizze** auch immer noch ein fester und beliebter Bestandteil unseres Speiseangebotes. Unsere Speisekarte wird durch Tagesempfehlungen ergänzt. Auch unsere speziellen Mittagstisch-Gerichte bieten Ihnen viele interessante Speisen. Wir haben eine große Weinauswahl, die wir als Weinliebhaber und Weinkenner pflegen und immer wieder mit neu entdeckten Weinen erweitern. Wir beraten Sie gerne den entsprechenden Wein zu Ihrem Essen auszuwählen. Natürlich ist ein offenes Pils auch etwas ganz leckeres und wird gerne von unseren Gästen gewählt.

Unser Ristorante ist klassisch italienisch eingerichtet und bietet unseren Gästen mit der mit Blumen geschmückten Terrasse gerade an den warmen Tagen und Abenden einen herrlichen Platz zum Speisen und es sich gut gehen lassen – dolce farniente!

Sie können in unserem Restaurant auch Ihre besonderen Anlässe mit entsprechender Menü- und Weinauswahl feiern.

Tabellarische Auflistung kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoffen 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker
5. Säuerungsmittel 6. Geschwärzt 7. mit Phosphat 8. mit Süßungsmittel 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig
11. enthält eine Phenylalaninquelle 12. gewachst 13. mit Taurin

Lebensmittel, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

A1 Weizen A2-Gerste B-Eier C-Soja D-Senf E-Milch/Lactose F-Fisch G-Sellerie H-Schalenfrüchte
K-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse L-Weichtiere M-Krebstiere/-erzeugnisse N-Schwefeldioxid und
Sulfite



Vorspeise

Antipasto Pesce A,L

Tintenfisch auf Spinat
€ 16,50

Carpaccio E

Hauchdünnes Rindfleisch mit Zitrone, Champignons
Parmesan und Rucola
€ 14,50

Vitello Tonnato B,F

Kalbsfleisch mit Thunfischsoße
€ 15,50

Mozzarella Marinata E

Marinierte Mozzarella auf Auberginen, Gemüse und Walnuss
€ 14,50

Insalata Italia 2,3,7,B,E,F

Salat, Tomaten, Gurken, Ei, Thunfisch, Schinken und Mozzarella
€ 14,50

Suppen

Zuppa di Verdure

Minestrone Gemüsesuppe
€ 7,50

Zuppa di Pomodoro G

Tomatensuppe
€ 6,50



Hauptspeise enthält Weizen

Orecchiette con Pesto A,F,G

Nudeln mit frischem Basilikum-Pesto und Parmesan-Creme
€ 14,50

Orecchiette alla Genovese A,G,B

Nudeln mit Zwiebeln und geschmorten Ibericofleisch
€ 15,50

Gnocchi Zafferano A,E,M

Hausgemachte Gnocchi mit Krabben, Zucchini in Safransoße
€ 16,50

Fettucine al Salmone A,A,E,F

Bandnudeln mit Lachs in Aurorasoße
€ 14,50

Fettucine alla Chef AG,B

Bandnudeln mit Kalbsragout , Karotten und Sellerie
€ 15,50

Tortelloni con Ricotta e Spinaci A,E,H

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in
Butter und Salbei
€ 14,50



Hauptspeise

Vitello Parmigiano EA,

Kalbsfleisch-Steak in Parmesan-Creme und Speck

€ 28,50

Filetto di Maiale 2,D,EA,

Schweinfilet mit Senf und grünem Pfeffer

€ 24,50

Saltimbocca alla Romana EA,N,2

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

€ 25,50

Bistecca con Cipolla

Rumpsteak mit Zwiebeln

€ 31,50

Carne di Manzo alle Mille Foglie A,E,G,

Rinderfleisch aus der Pfanne mit schwarzer Pfefferkruste, Rucola, Parmesan und Tomatenstückchen

€ 34,50



Hauptspeise

Pesce del Giorno alla Mediterania E,F,A,N

Tages Fisch mit Oliven, Kapern und
Tomaten-Stückchen

€ 27,50

Calamari alla Griglia A

Wild gefangener Tintenfisch vom Grill

€ 24,50

Salmone alla Griglia F

Lachs vom Grill

€ 24,50

Jedes Fleischgericht oder Fischgericht wird mit Kartoffeln oder
Gemüse und Salat serviert.

Weitere Beilagen werden mit 4,20€ berechnet.



Pizze enthält Weizen

Pizza Alcapone ,E,2

Frische Tomatenscheiben,
Mozzarella, Parmaschinken
€ 15,00

Pizza Golosona ,E

Tomaten, Mozzarella, Bündner- Fleisch, Rucola
und Parmiggiano
€ 15,50

Pizza Sicula 6,E,F

Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Oliven,
Kapern, Knoblauch, Thunfisch, Sardellen, Basilikum
€ 14,50

Pizza oo7 2,3,E,F

Tomaten, Mozzarella, Salami, scharfe Peperoni,
Kapern, Knoblauch, Sardellen, Zwiebeln
€ 13,50

Pizza Veneziana ,E,F

Tomaten, Mozzarella, frischer Lachs, Spinat, Knoblauch
€ 15,50

Pizza Verdure E

Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse
€ 14,50



Dessert

Tiramisu ^{9,B,E}

€ 7,80

Tartufo Eis ^{B,E}

€ 6,50

Cassata Eis ^E

€ 8,50

Panna Cotta ^E

€ 6,50

Warme Getränke

Espresso ⁹

€ 2,60

Doppio Espresso ⁹

€ 3,20

Cappuccino ^{9,E}

€ 2,80

Latte Macchiato ^{9,E}

€ 3,90

Kaffee ⁹

€ 2,90

Tee

€ 2,90



Getränke

Pepsi Cola _{1,5,9,11}	0,3l	€ 2,80	0,4l	€ 3,40
Pepsi Cola light _{1, 5, 9, 12}	0,3l	€ 2,80	0,4l	€ 3,40
Merinda _{1, 3,5}	0,3l	€ 2,80	0,4l	€ 3,40
7up _{1, 5}	0,3l	€ 2,80	0,4l	€ 3,40
Mineralwasser/Tafelwasser	0,3l	€ 1,80	0,4l	€ 2,60
Apfelschorle	0,3l	€ 2,80	0,4l	€ 3,40
Bitter Lemon _{10,5,3,}	0,2l	€ 2,80		
Tonic Water _{5,3}	0,2l	€ 2,80		
Aqua Panna	0,25l	€ 2,60	0,7l	€ 5,80
St. Pellegrino	0,25l	€ 2,60	0,7l	€ 5,80
Odenwald Quelle			0,7	€ 4,80

Bier vom Fass

Radeberger Pils _{A,1}	0,3l	€ 3,30	0,5l	€ 4,90
--------------------------------	------	--------	------	--------

Flaschenbiere

Schöfferhofer (Hefe, Kristall, Alkoholfrei) _{A,1,A2}	0,5l	€ 4,30
Claustaler Alkoholfrei _{A,1}	0,3l	€ 3,10



Aperitif

Campari ₁	€ 5,50
Campari Soda ₁	€ 6,90
Campari Orange ₁	€ 6,90
Aperol	€ 5,50
Aperol Orange _{1,10,E,N}	€ 6,90
Limoncello Spritz _{1,10,E,N}	€ 7,90
Aperol Spritz _{1,10,E,N}	€ 7,90
Milano _{1,N}	€ 7,90
Martini weiß, rot, dry _{1,N}	€ 5,50
Marsala floriovo ₁	€ 4,50
Cynar _{1,10}	€ 5,50
Cynar Soda _{1,10}	€ 6,50

Bitters

Fernet Branca, Menta	€ 4,00
Amaro Ramazzotti ₁	€ 4,00
Amaro Averna ₁	€ 4,00

Liköre

Sambuca	€ 4,00
Amaretto	€ 4,00
Limoncello	€ 5,50



Tabellarische Auflistung kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoffen 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker
5. Säuerungsmittel 6. Geschwärzt 7. mit Phosphat 8. mit Süßungsmittel 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig
11. enthält eine Phenylalaninquelle 12. gewachst 13. mit Taurin

Lebensmittel, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

A1 Weizen A2-Gerste B-Eier C-Soja D-Senf E-Milch/Lactose F-Fisch G-Sellerie H-Schalenfrüchte
K-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse L-Weichtiere M-Krebstiere/-erzeugnisse N-Schwefeldioxid und
Sulfite