

# Ristorante e Pizzeria Bella Torino

Restaurant Pizzeria Bella Torino is gevestigd in een monumentaal pand aan de Dorpsstraat in het oude stadshart van Zoetermeer. In 1992 opende Mario Pitales de deur voor het eerst en binnen korte tijd genoot hij regionale bekendheid en waardering door een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding te bieden en innovatief te werk te gaan. Nog steeds is Bella Torino een toonaangevend bedrijf, waar jong en oud reserveren voor een romantisch, maar ook voor een zakelijk diner in een heerlijke mediterrane sfeer, waar al uw zintuigen naar behoren verwend worden.

## Koude voorgerechten

<b>Carpaccio Classico</b>	10,50
Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas en pijnboompitten op een bedje van gemengd groen met olijfoliedressing	
<b>Vitello Tonnato</b>	11,50
Dungesneden gebraden kalfsvlees, met een huisgemaakte tonijncreme met kappertjes en olijven	
<b>Carpaccio di Salmone</b>	11,75
Carpaccio van gerookte zalm met bieslook-roomkaas, rode ui, olijven en kappertjes	
<b>Cocktail di Gamberetti in Avocado</b>	12,50
Halve avocado gevuld met garnalencocktail in huisgemaakte whiskysaus met avocadodressing	
<b>Insalata di Burrata</b> 	10,50
Burrata (speciale romige mozzarella), verse tomaat, basilicum, olijven en balsamicocreme	
<b>Antipasti all Italiana (2 pers.)</b>	19,50
Koude vleeschotel van prosciutto di Parma, ventricina, salsiccia, provolone, Parmezaanse kaas, olijven en truffelhoning met gegrilde aubergine, courgette en paprika	

## Warme voorgerechten

<b>Zuppa del Giorno</b>	dagprijs
Soep van de dag; Altijd vers bereid.	
<b>Funghi Trifolati</b> 	9,50
In witte wijn en knoflookolie gebakken champignons, oesterzwam, bospaddenstoelen en geserveerd met grissini	
<b>Zucchini al Forno</b> 	10,50
Courgette gevuld met geitenkaas en walnoot uit de oven met honingdressing	
<b>Cozze alla Napolitana</b>	11,00
Gebakken mosselen in kruidenboter met knoflook in een lichtpickante tomatensaus en geserveerd met grissini	
<b>Gamberetti al Aglio Olio</b>	12,50
Gepelde garnalen in knoflook, witte wijn, olijfolie en lichtpickante tomatensaus uit de oven en geserveerd met grissini	
<b>Casseruola di Carne (2 pers.)</b>	19,50
Pannetje met ossenhaaspuntjes gebakken in olijfolie, geflambeerd met Vecchia Romagna met paprika, ui en tomaat.	

Wij houden rekening met uw allergieën, geef ze aan bij het bedienend personeel.

# Vlees van de Grill

---

**Kogelbiefstuk** **200 gram**

Dit vlees wordt gesneden van de kogel van het bovenbeen van een koe. 15,90

**Saus naar keuze**

---

**Kalfsoester** **200 gram**

Kalfsoester is afkomstig van de achtervoet en is een heel mager 17,90

deel van het kalf met een lichte vetdooradering, weinig tot geen bindweefsel en heeft een zeer fijne vleesdraad.

**Saus naar keuze**

---

**Buffelentrecote** **200 gram**

Dit is een premium gesneden stuk rundvlees van de dunne lende 19,90

en heeft een kleine vetrand die het vlees een optimale smaak geeft.

**Saus naar keuze**

---

**Ossenhaas** **180 gram**      **230 gram**

De ossenhaas heeft een fijne structuur en vrijwel 21,90      27,90

geen vet of bindweefsel, waardoor dit ook het meest malse vlees is van het rund.

**Saus naar keuze**

---

**Rib-eye** **250 gram**

Deze steak is afkomstig van de rib van een rund en is gemarmerd met 18,90

een beetje vet, waardoor het vlees een zeer fantastische smaak krijgt op de grill.

**Saus naar keuze**

---

**“ GRANDE ” T-bone** **500 gram**

Deze grote steak bevat aan de ene kant een stuk entrecote en aan 31,90

de andere kant een stuk ossenhaas, waardoor het één van de meest hoogstaande steak is.

**Saus naar keuze**

---

**Lamskoteletten** **4 stuks ~ 250 gram**

Lamskoteletten van de grill zijn een ware delicatessen. 19,90

Door het lichte vet blijft het vlees sappig met een krokant korstje.

**Saus naar keuze**

---

**Ossobucco** **350 gram**

Kalfsschenkel gestoofd met ui, wortel, bleekselderij en 17,90

witte wijn uit de oven.

---

## Kies 1 van onderstaande sauzen bij uw vlees:

**\* Pepe**

Cognac, room en peperkorrels

**\* Gorgonzola**

Witte wijn, room en Gorgonzola

**\* Porcini Tartufato**

Paddenstoelen, truffel en room

**\* Toscane**

Knoflook, tomaat, basilicum en olijven

**\* Vino Rosso**

Rode wijn met rozijnen, honing en tijm

**\* Erbe Fini**

Vleesfond met knoflook, fijngesneden rozemarijn, laurier, tijm en witte wijn

# Vis van de Grill

**Dorade** **180 gram**

Deze witvis bevat weinig vet en is heerlijk van de grill. Op de huid gegrild, twee heerlijke filets. 15,90

Saus naar keuze

**Zeebaars** **180 gram**

De zeebaars is een vis met rijke vis-oliën en een smaakvol karakter. Voor u gefileerd, van de grill, twee mooie filets. 16,90

Saus naar keuze

**Zalm** **200 gram**

Verse zalmfilet zonder vel gekenmerkt door de mooie rode kleur en vetmarmering van het vlees. 18,90

Saus naar keuze

**Scampi's** **5 stuks ~ 300 gram**

5 Grote Black Tiger garnalen waarvan de body is gepeld. 22,90  
Een ware delicatessen!

Saus naar keuze

## Kies 1 van onderstaande sauzen bij uw vis:

\* **Zafferano al Gamberetti**

Saffraansaus met prosecco en garnalen

\* **Al Caviale**

Room, bieslook, kaviaar en witte wijn

\* **Al Limone**

Witte wijn met citroensaus

\* **Amaro Arragosta**

Kreeftsaus met Amaro-likeur

## Bijgerechten

\* **Patatine fritte** **2,90**

Dunne frietjes met knoflook, peterselie en mayonaise

\* **Patate fritte** **3,20**

Dikke friet met truffelmayonaise

\* **Patate al Forno** **3,10**

Aardappeltjes met saffraan, olijfolie, rozemarijn en witte wijn uit de oven

\* **Spaghetti Aglio e olio** **3,20**

Spaghetti met knoflook, olijfolie, peterselie en een beetje Spaanse peper

\* **Spinaci** **3,40**

Verse Spinazie, met ui en olijfolie in lichte room

\* **Verdure di Stagione** **3,60**

Dagverse seizoensgroenten

\* **Melanzana** **4,60**

Gegrilde aubergine, gratineerd uit de oven

\* **Insalata Mista** **3,60**

Gemengd groen met tomaat, ui, komkommer en huisgemaakte dressing

## Voor de kindertjes

**Piatto di Bambino** **7,90**

Kindermenu bestaande uit kipnuggets met frietjes, mayonaise, appelmoes en salade

## Pizza's

<b>Margeritha</b> ✓	8,00
Tomatensaus, pizzakaas en oregano	
<b>Funghi</b> ✓	10,50
Tomatensaus, pizzakaas, oregano, champignons, oesterzwam en bospaddenstoelen	
<b>Pepperoni</b>	10,50
Tomatensaus, pizzakaas, oregano en Runder-pepperoni	
<b>4 Stagioni</b>	11,75
Tomatensaus, pizzakaas, oregano en ham, pepperoni, champignons, paprika	
<b>4 Formaggi</b> ✓	11,75
Tomatensaus, pizzakaas, oregano en vier soorten Italiaanse kaas	
<b>Calzone</b>	12,50
Dichtgevouwen met tomatensaus, pizzakaas, ham, pepperoni, ui, champignons en paprika	
<b>Mona Lisa</b>	12,50
Tomatensaus, ansjovis, mosselen, garnalen, tonijn, kappertjes en knoflook	
<b>Carpaccio</b>	12,50
Tomatensaus, pizzakaas, oregano, carpaccio, rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitten	
<b>Vitello Tonnato</b>	12,75
Tomatensaus, mozzarella, oregano, gebraden kalfsvlees, huisgemaakte tonijncrème met kappertjes en olijven	
<b>Parma</b>	12,50
Tomatensaus, oregano, mozzarella, rauwe Parmaham en rucola	
<b>La Mole</b>	12,50
Tomatensaus, oregano, mozzarella, kipfilet, pepperoni en rucola	
<b>Mafioza</b>	12,50
Tomatensaus, pizzakaas, oregano, Ham, pepperoni, rucola en parmaham	
<b>Verdure Grigliate</b> ✓	12,50
Tomatensaus, pizzakaas, oregano, gegrilde groenten, tomaat, rucola en Parmezaan	
<b>Bruschetta</b> ✓	11,00
Tomatensaus, mozzarella, oregano, tomatensalsa en rucola	

## Verse Pasta's

<b>Cannelloni</b> ✓	11,50
Deegrolletjes gevuld met ricotta, saffraan en spinazie in een bechamel-tomatensaus	
<b>Ravioli al Forno</b> ✓	12,50
Deegkussentjes gevuld met spinazie en ricotta met walnoot, mozzarella en pesto	
<b>Ravioli al Branzino</b>	12,75
Deegkussentjes gevuld met zeebaars in een saus van Prosecco, saffraan en garnaltjes	
<b>Tortellini Noci con Tartufo</b> ✓	12,75
Deegkussentjes gevuld met walnoot en kaas in truffelroomsaus met honing	
<b>Lasagne Tradizionale Emilliana</b>	11,50
Deegbladen met Bolognese-ragout en mozzarella met Parmezaanse kaas	
<b>Lasagne Salmone e Gamberetti</b>	12,50
Deegbladen met tomaat-bechamelsaus met verse zalm, garnaltjes en mozzarella	

## Penne, Spaghetti of Tagliatelle:

<b>Bolognese</b>	10,00
Bolognesesaus van Bella Torino	
<b>Genovese</b> ✓	11,00
Verse pestosaus met pijnboompitten	
<b>Carbonara</b>	11,00
Spek, eierdooier, witte wijn en room	
<b>Salmone e Sambuca</b>	12,50
Zalmstukjes met Sambuca in tomaat-roomsaus	
<b>Gamberetti Piccante</b>	12,50
Garnalen, Spaanse peper, knoflook, tomaat ( <b>tomaat- of roomsaus</b> )	
<b>Pasta Verdure Grigliate</b> ✓	12,50
Gegrilde groenten, paddenstoelen, tomaat ( <b>tomaat- of roomsaus</b> )	
<b>Pollo</b>	11,50
Kip, tomaat, paprika, ui en knoflook ( <b>tomaat- of roomsaus</b> )	
<b>Pasta Con Carne</b>	12,50
Ossenhaaspuntjes, ui, paprika en knoflook ( <b>tomaat- of roomsaus</b> )	

Pizza's en pasta's zijn ook verkrijgbaar in een kindermaatje. Wij brengen dan € 2,50 in mindering