



## RISTORANTE PIZZERIA GRILL FORNO A LEGNA

Specialità Pesce e Carne

aria condizionata

Via Spontini, 11 – 20131 Milano  
Tel. e Fax 02 36595661 / 2  
[info@bella-colombina.it](mailto:info@bella-colombina.it)  
[www.bella-colombina.it](http://www.bella-colombina.it)





# MENÙ RISTORANTE

**COPERTO / COVER CHARGE**.....€ 2,00

## ANTIPASTI / HORS D'OUVRES

**INSALATA DI MARE CALDA CON CREMA DI PATATE /**  
**SEA SALAD WITH POTATO CREAM**.....€ 12,00

**ZUPPA DI COZZE MARINATE CON CROSTINI / MUSSEL SOUP WITH TOAST**..€ 10,00

**CAPELANTE GRATINATE / GRATED SCALLOPS**.....€ 12,00

**CARPACCIO DI SALMONE MARINATO CON RUCOLA /**  
**THINLY SLICED SALMON MARINATED WITH ROCKET SALAD**.....€ 10,00

**CARPACCIO DI BRANZINO FRESCO / THINLY SLICED BASS FISH**.....€ 12,00

**COCKTAIL DI GAMBERI\* / SHRIMPS\* COCKTAIL**.....€ 10,00

**BRESAOLA CON RUCOLA E GRANA /**  
**BRESAOLA WITH ROCKET SALAD AND GRANA CHEESE**.....€ 10,00

**AFFETTATI MISTI CON GRANA / MIXED COLD-CUTS WITH GRANA CHEESE**..€ 12,00

**FOCACCIA AL LARDO / LARD CAKE**.....€ 7,00

**FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO / RAW HAM CAKE**.....€ 7,00

## INSALATONE / BIG SALADS

**NIZZARDA** (pomodoro, cetriolo, uova lattuga, peperoni, patate lesse, tonno, acciughe, olive /  
tomatoes, cucumber, eggs, lettuce, peperoni, potatoes, tuna, anchovy, olive oil).....€ 8,00

**GRECA** (formaggio greco, cipolla rossa, cetriolo, origano, olive greche, pomodoro, lattuga /  
greek cheese, red onion, cucumber, origan, greek olive, tomato, lettuce,).....€ 8,00

**BUFALINA** (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico / tomato, buffalo's mozzarella, basil).....€ 8,00

**RUSPANTE** (pomodoro, lattuga, carote, cetriolo, olive, pollo, sedano /  
tomato, lettuce, carrot, cucumber, olive oil, chicken, celery).....€ 10,00

**ALLA BELLA COLOMBINA** (pomodoro, insalata mista, prosciutto cotto, funghi champignon /  
tomato, mix salad, ham, champignon mushrooms).....€ 8,00

**CAPRESE DI BUFALA** (mozzarella di bufala / buffalo's mozzarella).....€ 10,00

\* - Alcuni alimenti possono essere di origine surgelata.  
- Some foods can be frozen in origin.





## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

|                                                                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| LINGUINE ALL'ASTICE / LINGUINI WITH LOBSTER.....                                                              | € 15,00 |
| LINGUINE AGLI SCAMPI* / LINGUINI WITH SHRIMPS* .....                                                          | € 13,00 |
| SPAGHETTI AL CARTOCCIO SOTTO COPERTO /<br>COVERED BAKING STYLE SPAGHETTI.....                                 | € 13,00 |
| SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI / SPAGHETTI WITH VERACI CLAMS.....                                              | € 10,00 |
| SPAGHETTI ALLA CARBONARA /<br>CARBONARA STYLE SPAGHETTI WITH EGG AND BACON.....                               | € 9,00  |
| PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI /<br>PAPPARDELLE PASTA WITH PORCINI MUSHROOMS.....                              | € 10,00 |
| GNOCCHETTI DI PATATE CON CREMA DI ZUCCA E ZOLA /<br>GNOCCHI DUMPLINGS WITH PUMPKIN CREAM AND ZOLA CHEESE..... | € 8,50  |
| ORECCHIETTE CON PESCE SPADA E ZUCCHINE /<br>ORECCHIETTE PASTA WITH SWORDFISH AND COURGETTES.....              | € 10,00 |
| TROFIE CON BROCCOLETTI E VONGOLE VERACI /<br>TROFIE PASTA WITH BROCCOLI AND VERACI CLAMS.....                 | € 10,00 |
| PENNE ALLA BOLOGNESE / PENNE PASTA BOLOGNESE STYLE.....                                                       | € 8,00  |
| TROFIE AL PESTO / TROFIE PASTA WITH PESTO SAUCE.....                                                          | € 9,00  |
| RISOTTO AI FRUTTI DI MARE* / RISOTTO RICE WITH SEA FOOD* .....                                                | € 10,00 |
| RISOTTO CON GAMBERETTI E ASPARAGI /<br>RISOTTO RICE WITH SHRIMPS AND ASPARAGUS.....                           | € 10,00 |
| RISOTTO CON SCAMORZA AFFUMICATA E SPUMANTE /<br>RISOTTO RICE WITH SMOKED CHEESE AND SPUMANTE WINE.....        | € 8,00  |
| RISOTTO ALLA MILANESE / MILANESE STYLE RISOTTO RICE.....                                                      | € 8,00  |
| RISOTTO AL NERO DI SEPPIA* / CUTTLEFISH BLACK* RISOTTO.....                                                   | € 9,00  |

## SECONDI DI PESCE / SECOND OF FISH

|                                                                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ZUPPA DI PESCE SENZA SPINE CON CROSTINI/ SPINELESS FISH SOUP WITH TOAST..                                           | € 12,00 |
| GRAN MISTO DI CROSTACEI* ALLA GRIGLIA/ ASSORTED GRILLED SEA SHELLFISH*€                                             | 15,00   |
| TRANCIO DI SPADA ALLA GRIGLIA CON VERDURE /<br>GRILLED SWORDFISH WITH VEGETABLES.....                               | € 15,00 |
| MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA / ASSORTED GRILLED FISH.....                                                            | € 18,00 |
| ORATA O BRANZINO ALLA GRIGLIA / GRILLED SEA BREAM OR BASS.....                                                      | € 12,00 |
| FRITTO MISTO CON VERDURE FRITTE / FRIED SEAFOOD WITH FRIED VEGETABLES.€                                             | 15,00   |
| FILETTO DI ORATA IN CROSTA DI PATATE E SESAMO /<br>SEA BREAM IN POTATOES RIND AND SESAME.....                       | € 15,00 |
| TAGLIATA DI SALMONE AL PEPE ROSA E VERDURE AI FERRI /<br>SLICED SALMON WITH PINK PEPPER AND GRILLED VEGETABLES..... | € 15,00 |
| FILETTO DI ROMBO CON CARCIOFI E PATATE /<br>BRILL WITH ARTICHOKE AND POTATOES.....                                  | € 16,00 |
| BRANZINO AL SALE CON VERDURE/ SALTY BASS WITH VEGETABLES.....                                                       | € 15,00 |
| CERNIA AL LIMONE CON VERDURE ALLA GRIGLIA /<br>GROUPEL WITH LEMON AND GRILLED VEGETABLES.....                       | € 12,00 |

\* - Alcuni alimenti possono essere di origine surgelata.  
- Some foods can be frozen in origin.





## SECONDI DI CARNE/SECOND OF MEAT

|                                                                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| CARPACCIO CON RUCOLA E PARMIGIANO /<br>THINLY SLICED BEEF MEAT WITH ROCKET SALAD AND PARMESAN CHEESE..... | € 10,00 |
| COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA / GRILLED BEEF CHOPS.....                                                   | € 14,00 |
| COSTOLETTE DI AGNELLO / LAMB CHOP.....                                                                    | € 13,00 |
| COTOLETTA ALLA MILANESE / MILANESE STYLE BREADED MEAT CUTLET.....                                         | € 10,00 |
| COTOLETTA PRIMAVERA / SPRING STYLE BREADED MEAT CUTLET.....                                               | € 13,00 |
| FILETTO AL BAROLO / BEEF FILLET DONE IN BAROLO WINE.....                                                  | € 16,00 |
| FILETTO AL PEPE VERDE / BEEF FILLET WITH GREEN PEPPERS.....                                               | € 16,00 |
| FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA / GRILLED BEEF FILLET.....                                                  | € 15,00 |
| FIorentina ALL'ANTICA (PER DUE) /<br>OLD FASHIONED THICK FLORENTINE BEEF STEAK (FOR TWO).....             | € 45,00 |
| FIorentina ALLA GRIGLIA (PER DUE) /<br>GRILLED THICK BEEF FLORENTINE STEAK (FOR TWO).....                 | € 40,00 |
| SCALOPPINE CON FUNGHI PORCINI /<br>SCALLOPS WITH PORCINI MUSHROOMS.....                                   | € 12,00 |
| TAGLIATA A PIACERE<br>THINLY SLICED BEEF TO TASTE.....                                                    | € 13,00 |
| PETTO DI POLLO AI FERRI CON PATATINE /<br>GRILLED CHICKEN BREAST WITH CHIPS.....                          | € 9,00  |

## CONTORNI / SIDE DISHES

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| INSALATA MISTA / MIXED SALAD.....                         | € 4,00 |
| INSALATA VERDE / GREEN SALAD.....                         | € 4,00 |
| PATATINE FRITTE / CHIPS.....                              | € 3,50 |
| POMODORI / TOMATOES.....                                  | € 3,00 |
| SPINACI AL BURRO / SPINACH WITH BUTTER.....               | € 4,00 |
| TREVISANA ALLA GRIGLIA / GRILLED TREVISANA RED SALAD..... | € 4,00 |
| VERDURE ALLA GRIGLIA / GRILLED VEGETABLES.....            | € 4,00 |

## FORMAGGI / CHEESES

|                    |         |
|--------------------|---------|
| MISTO / MIXED..... | € 10,00 |
| TALEGGIO .....     | € 5,00  |
| GORGONZOLA .....   | € 5,00  |





## FRUTTA / FRUIT

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| ANANAS / PINEAPPLE.....                             | € 4,00 |
| MACEDONIA / FRESH FRUIT SALAD.....                  | € 4,00 |
| FRUTTA CON GELATO / FRESH FRUIT WITH ICE CREAM..... | € 5,00 |

## DESSERT E CAFFE' / DESSERTS AND COFFEE

|                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------|--------|
| TORTA DELLA CASA / SLICE OF HOME CAKE.....                        | € 4,00 |
| MENEGHINA AL GRAN MARNIER / SLICE OF CAKE WITH GRAND MARNIER..... | € 5,00 |
| GELATO / ICE-CREAM.....                                           | € 4,00 |
| SEMIFREDDO AL CAFFE' / ICE-CREAM WITH ESPRESSO COFFEE.....        | € 5,00 |
| SEMIFREDDO AL LIQUORE / ICE-CREAM WITH LIQUOR.....                | € 6,00 |
| SORBETTO AL LIMONCELLO / LIMONCELLO SORBET.....                   | € 5,00 |
| CAFFE' / ESPRESSO COFFEE.....                                     | € 1,50 |
| CAPPUCCINO / WHITE COFFEE.....                                    | € 2,00 |
| TE' O CAMOMILLA / TEA OR CAMOMILE.....                            | € 3,00 |

## BEVANDE / BEVERAGES

|                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------|--------|
| MINERALE 1/2 LT / MINERAL WATER 1/2 LT.....                         | € 1,50 |
| MINERALE 1 LT / MINERAL WATER 1 LT.....                             | € 2,50 |
| BIRRA ALLA SPINA PICCOLA / SMALL DROUGHT BEER.....                  | € 3,00 |
| BIRRA ALLA SPINA MEDIA / MEDIUM DROUGHT BEER.....                   | € 4,50 |
| BIRRA SPECIALE IN BOTTIGLIA 33cl / SPECIAL BEER IN BOTTLE 33cl..... | € 4,50 |
| BIBITE IN LATTINA / DRINK REFRESHMENT CAN.....                      | € 2,50 |

## LIQUORI / LIQUORS

|                                      |                                            |
|--------------------------------------|--------------------------------------------|
| NAZIONALI / HOME PRODUCT LIQUOR..... | € 4,00                                     |
| ESTERI / FOREIGN LIQUOR.....         | € 5,00                                     |
| SPECIALI / SPECIAL LIQUOR.....       | a partire da / prices starting from € 5,00 |





## VINI ROSSI / RED WINES

### VINO DELLA CASA / HOUSE WINE

|                      |         |
|----------------------|---------|
| 1/4 LT / 1/4 LT..... | € 3,00  |
| 1/2 LT / 1/2 LT..... | € 6,00  |
| 1 LT / 1 LT.....     | € 12,00 |

### VINI IN BOTTIGLIA / WINES IN BOTTLE

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| ARGINE (barricato).....                 | € 15,00 |
| BARBERA (secco).....                    | € 13,00 |
| BAROLO .....                            | € 35,00 |
| BONARDA OLTREPO' PAVESE .....           | € 13,00 |
| CORVO (secco).....                      | € 16,00 |
| CHIANTI (secco).....                    | € 15,00 |
| DOLCETTO (secco).....                   | € 16,00 |
| LAMBRUSCO EMILIA (vivace, amabile)..... | € 13,00 |
| MONICA DI SARDEGNA (secco).....         | € 13,00 |
| MONTEPULCIANO (secco).....              | € 12,00 |
| NERO D'AVOLA (secco).....               | € 13,00 |
| PRIMITIVO DI MANDURIA (secco).....      | € 13,00 |
| REFOSCO (secco).....                    | € 13,00 |
| ROSSO DI MONTALCINO (secco).....        | € 30,00 |

## VINI BIANCHI / WHITE WINES

### VINO DELLA CASA / HOUSE WINE

|                      |         |
|----------------------|---------|
| 1/4 LT / 1/4 LT..... | € 3,00  |
| 1/2 LT / 1/2 LT..... | € 6,00  |
| 1 LT / 1 LT.....     | € 12,00 |

### VINI IN BOTTIGLIA / WINES IN BOTTLE

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| CHARDONNAY (secco).....         | € 15,00 |
| CORVO (secco).....              | € 15,50 |
| FALANGHINA (secco).....         | € 15,50 |
| MULLER THURGAU (secco).....     | € 15,50 |
| PINOT NERO OLTREPO' PAVESE..... | € 15,00 |
| SAVIGNON (secco).....           | € 15,00 |
| VERMENTINO (secco).....         | € 15,00 |

## MEZZE BOTTIGLIE/HALF BOTTLES

|                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| CHIEDERE LISTA AL CAMERIERE / ASK THE LIST AT THE WAITER..... | € 7,00 |
|---------------------------------------------------------------|--------|

## SPUMANTI / CHAMPAGNE

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| FERRARI .....                 | € 30,00 |
| PROSECCO .....                | € 20,00 |
| CHAMPAGNE .....               | € 50,00 |
| SPUMANTI - BRUT / DOLCI ..... | € 20,00 |





## PROMOZIONE DELLA SERA / EVENING PROMOTION

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ FESTIVITÀ ESCLUSE / FROM MONDAY TO FRIDAY FESTIVITY EXCLUDED

### MENU' PESCE / FISH MENU': 20 EURO

**PRIMI  
PIATTI  
FIRST  
COURSES**

**RISOTTO SALMONE E ZUCCHINE**

RICE WITH SALMON AND ZUCCHINI

**PENNE ALL'INDIANA (GAMBERETTI E CURRY)**

INDIAN PASTA (SHRIMPS AND CURRY)

**SPAGHETTI ALLO SCOGLIO (COZZE E VONGOLE)**

SPAGHETTI WITH SEAFOOD (MUSSEL AND CLAM)

**SECONDI  
PIATTI  
SECOND  
COURSES**

**ORATA GRATINATA AL FORNO CON VERDURE**

BAKED SEA BREAM WITH VEGETABLES

**FRITTO DI CALAMARI CON PATATINE FRITTE**

FRIED SQUID WITH FRIED POTATOES

**TAGLIATA DI PESCE SPADA E RADICCHIO ROSSO**

SLICED SWORD FISH WITH RED CHICORY

### MENU' CARNE / MEAT MENU': 18 EURO

**PRIMI  
PIATTI  
FIRST  
COURSES**

**RISOTTO AI FUNGHI PORCINI**

RICE WITH PORCINI MUSHROOMS

**TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE**

BOLOGNESE STYLE TAGLIATELLE PASTA

**PENNE ALLO SPECK CON ZAFFERANO**

PENNE PASTA WITH SPECK AND SAFFRON

**SECONDI  
PIATTI  
SECOND  
COURSES**

**GRIGLIATA DI CARNE CON PATATE AL FORNO**

GRILLED MEAT WITH BAKED POTATOES

**TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA**

SLICED BEEF WITH ROCHET AND GRANA CHEESE

**COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE**

MILANESE STYLE CUTLET WITH FRIED POTATOES

COMPRESO / INCLUDED: 1 PRIMO + 1 SECONDO CON CONTORNO - 1/4 DI VINO O 1/2 ACQUA MINERALE.

