

VEGE MENUS from FARMERS

こだわり野菜のメニュー

土や肥料、環境にこだわり最高のお野菜を育てられる農家さんから直接いただく、めっちゃう美味しい野菜のメニュー。一度食べると、とりこになります!!



自社農園
育ち!!

BEETROOT

有機ビーツ



有機ビーツマリネのブルスケッタ

有機ビーツのオープン焼きと
サワークリーム

有機ビーツマリネのブルスケッタ

Bruschetta with Marinated Organic Beetroot

840

有機ビーツのオープン焼きと
サワークリーム

Oven-Baked Organic Beetroot with Sour Cream

800

自社農園
育ち!!

CARROT

有機人参



有機人参のソテー

Sauted Carrot

800

SWEET ONION

ニコニコファーム / 蜜たま



糖度10度以上!

蜜玉ねぎの丸ごとクリームグラタン

Whole Sweet Onion Cream Gratin

860

蜜玉ねぎと生ハムのアヒージョ

Sweet Onion and Cured Ham Ahijo

920

CHIKARA POTATO

とよかわ農園 / ちから芋



とよかわ農園力芋(長芋)のレアステーキ

Rare Yam Steak

710

MOST RECOMMENDED 野菜を楽しむ、ベラボッカのおすすめメニュー！

FARM TO TABLE : WE ARE SUPPORTED BY ORGANIC FARMERS.

BAGNA CÀUDA WITH BOTANICAL SAUCE

熱々フライパンの ゴロゴロ有機野菜バーニャカウダ

Organic Vegetable Bagna Cauda

オリジナルソースで野菜を楽しめるバーニャカウダプレート。
植物性100%のバーニャカウダソースで野菜が美味しい。

1700

植物性100% カシューナッツをつかった オリジナルバーニャカウダソース

アンチョビや生クリームをつかわずに、
ナッツや玉ねぎで旨味を引き出している
植物性100%のバーニャカウダソース。



CHEESE FONDUE WITH HOMEMADE SAUCES

採れたて有機野菜たっぷり チーズフォンデュ

Cheese Fondue with Freshly Organic Vegetables

農園直送の新鮮野菜や
自家製ベーコンなどを盛り込んだチーズフォンデュ。
自家製のチーズフォンデュソースが美味しい。

2050 / お一人様 *2人前からのご注文をお願いします。

自家製 チーズフォンデュソース

単純にチーズを溶かすだけではありません！
チーズに店内で削りたての生ハムからとったスープを加えて
香りや美味しさをアップした特製フォンデュソースです。



大人気!!

A
L
A
C
A
R
T

BELLA BOCCA is an Italian bar where you can enjoy pesticide-free vegetables grown on our own farm, our special cheese, freshly shaved ham, and all BIO wines.
Please enjoy our delicious vegetable a la carte menu!

SALAD

少し大人なニース風サラダ 1170
Nice Style Salad

丸ごとレタスのシーザーサラダ 1260
Caesar Salad with Whole Lettuce

ギリシャ風ビーツサラダ 1260
Greek Beetroot Salad
羊のチーズ、フェタチーズをちりばめた、ギリシャ風の田舎サラダ。
酸味のきいたビーツのドレッシングがアクセント。



丸ごとレタスのシーザーサラダ



ギリシャ風ビーツサラダ

MEAT & SEAFOOD



スモークサーモンのマリネ カルパッチョ風



ハーブ香る豚のボルケッタ

スモークサーモンのマリネ 990
カルパッチョ風
Marinated Smoked Salmon

ハーブ香る豚のボルケッタ 850
Italian Pork Roll Porchetta

とろーりチーズのライスコロッケ 810
Rice Croquette With Melted Cheese

AHIJO バゲット4枚付

無農薬 六甲マッシュルームのアヒージョ 840
ROKKO Mushroom Ahijo

ゴロツと農園野菜アヒージョ 860
Farm Vegetable Ahijo

海老とアボカドのアヒージョ 810
Shrimp & Avocado Ahijo

淡路島産釜揚げシラスのアヒージョ 960
AWAJI Local SHIRASU Ahijo

追加バゲット (4枚) Baguette 4p 210



オススメ!!

一本まるごとアンチョビガーリックトースト 600
Anchovy Garlic Toast



VEGETABLES

野菜はおいしい! メニュー

GOOD FOR YOU, GOOD FOR NATURE.



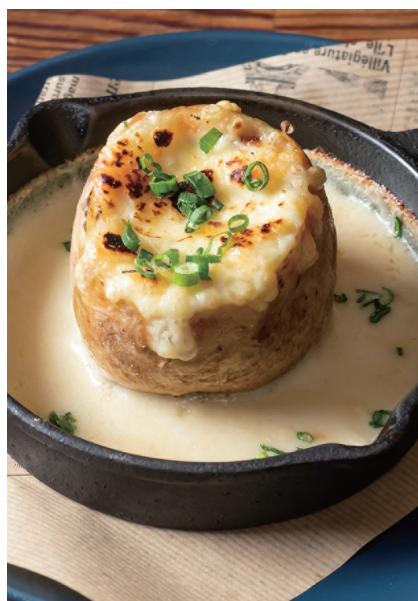
ナスのブルスケッタ 680
Eggplant Bruschetta



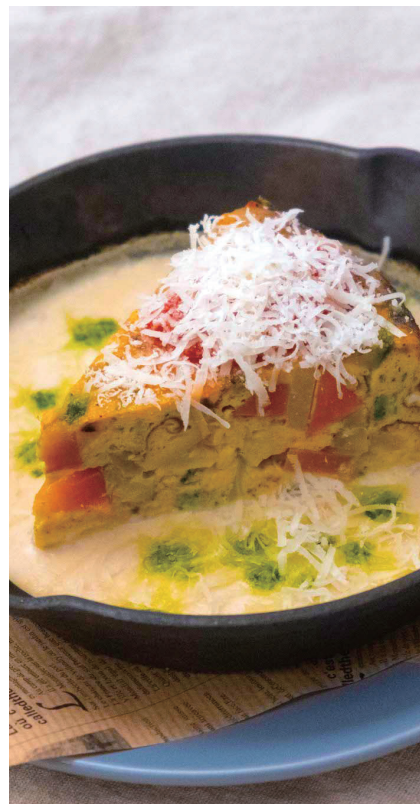
トマトとモッツアレラチーズの
カプレーゼ 920
Caprese with Tomatoes and
Mozzarella Cheese

有機ジャガイモの
ポテトサラダ 710
Potato Salad with Organic Potatoes

ポテトフライ 470
オーガニックペッパーをかけて
French Fries with Organic Pepper



丸ごとジャガイモのグラタン 920
Whole Potato Gratin



有機野菜の入った
スパニッシュオムレツ 730
Spanish Omelet with
Organic Vegetables

SHELLFISHES

貝のペペロンチーノ

Shellfishes Peperoncino

ニンニクと唐辛子をきかせた、
いろいろ貝のソテー。
白ワインにピッタリです!

A sauté of assorted shellfish
with garlic and chili.
Perfect with a glass
of white wine!

1380



MAIN

オススメ!!



GRASS-FED BEEF

牧草牛のハラミステーキ
やみつきガーリックソース

1630

Grass Fed Beef Halami Steak with Garlic Sauce

牧草牛とは？

牧草牛は草地や牧草地で飼育され、草や牧草を餌として成長するため、肉や乳製品には栄養分が多く含まれ、健康的な牛肉として世界で注目されています!!

Grass-fed cattle are raised on grasslands or pasture, where they primarily consume grass and forage to grow. As a result, their meat and dairy products contain the nutrients from grass, offering distinctive flavors and high nutritional value.



牧草牛のローストビーフ 温泉卵添えトリュフ風味 1650
Grass Fed Beef Roast Beef with Truffle
and Soft-boiled Egg



イベリコ豚肩ロースのグリル 1760
Grilled Iberico Pork Shoulder



ハーブ香る豚のポルケッタ リンゴソース 1680
Italian Pork Roll Porchetta with Apple Sauce



有機トマトソースのチキンピッツアイオーラ 1340
Chicken Pizzaiola in Organic Tomato Sauce

PIE PIZZA / サクサクパイ生地のパizza



NEW TASTE PIZZA WITH CRYSPY PIE

有機トマトソースとバジルのマルゲリータ 1130
Margherita with Organic Tomato Sauce & Basil

ゴロゴロ有機野菜の農園パイピザ 1260
Farm Pie Pizza with Organic Vegetables

生ハムのプロシュートパイピザ 1550
Prosciutto Ham Pie Pizza

ナスとボロネーゼ、ラザニア風のパイピザ 1380
Eggplant & Bolognese Pie Pizza

クアトロフォルマッジ(4種のチーズ) 1380
Quattro Formaggi (4 Cheeses)

はちみつ追加 Honey Topping

210

FRESH PASTA / パスタ

もちもち生パスタ!!

秘伝の有機トマトソースでつくった
ポモドーロパスタ 1100
Pomodoro Made with Our Secret Organic
Tomato Sauce

有機トマトのボロネーゼ 揚げナス一本のせ 1260
Organic Tomato Bolognese with
Deep Fried Eggplant

淡路島産たっぷり釜揚げシラスの
ペペロンチーノ 1340
Peperoncino with Plenty of SHIRASU from AWAJI

イベリコ豚の自家製ベーコンのカルボナーラ 1360
arbonara with Homemade Iberico Pork Bacon



有機ビーツのプッタネスカ パスタ 1440
Organic Beetroot Puttanesca Pasta

青森 豊川農園ちから芋のジェノベーゼパスタ 1470
AOMORI TOYOKAWA Farm Potato Genovese Pasta



◀ 有機トマトソースの
ポモドーロパスタ



◀ 淡路島産
釜揚げしらすの
ペペロンチーノ



▶ イベリコ豚の
自家製ベーコンの
カルボナーラ

APERITIVO / おつまみ



WITH WINE!

生ハム、サラミ、モルタデッラの3種盛り

Three kinds of , Salami and Mortadella

1340

チーズ4種盛り合わせ

Assorted 4 kinds of Cheese

1260

有機野菜のカラフルピクルス

Colorful Pickles with Organic Vegetables

500

スペイン産生ハム "ハモンセラーノ"

Spanish Cured Ham

800

鶏胸肉のトンナート

Chicken Breast Tonnato

520

いちじくバターサンド

Fig Butter Sandwich

500

アンチョビオリーブ

Anchovy Olives

500

ミックスナッツ

Mixed Nuts

500

自家製デザート

DESSERT



ピッツィナット家のティラミス

680

Homemade Tiramisu

イタリアン料理人ルカが
子供のころから食べていた味。
ティラミス発祥の地の味を
お楽しみください。



サラメ・ディ・チョコラート

680

Salame di Cioccolato

イタリアの伝統菓子として受け継がれる、
サラミそっくりのチョコレート。
甘味の中にも大人の苦味が存在する、
しっとりしたおすすめドルチェ。

+¥200でドリンクセットにできます。下記のドリンクからお選びください。



■ コーヒー [HOT / ICED]

Coffee

■ コーラ

Cola

■ オレンジ

ジュース

Orange Juice

■ アールグレイティー [HOT / ICED]

Earl Grey Tea

■ ジンジャーエール

Ginger Ale