

## 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、  
めちゃくちゃ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 840

Bruschetta with Marinated Organic Beetroot

有機ビーツのオーブン焼きと 800

サワークリーム

Oven-Baked Organic Beetroot with Sour Cream

自社農園  
育ち!!

## CARROT

有機人参



有機人参のソテー 800

Sauted Carrot

## 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 860

Whole Sweet Onion Cream Gratin

蜜玉ねぎと生ハムのアヒージョ 920

Sweet Onion and Cured Ham Ahijo

## 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 710

Rare Yam Steak

# 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ニヤカウダ

Organic Vegetable Bagna Cauda

オリジナルソースで野菜を楽しめるバニヤカウダプレート。  
植物性100%のバニヤ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  
オリジナルバニヤカウダソース

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%のバニヤカウダソース。



## 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。



# 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。



## MEAT & SEAFOOD



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

ハーブ香る豚のポルケッタ 850  
Italian Pork Roll Porchetta

とろーりチーズのライスクロッケ 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

ゴロッ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

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  
スペニッシュオムレツ 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  
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

Grilled Iberico Pork Shoulder

1760

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

1680

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

1340

## PIE PIZZA / サクサクパイ生地のピザ

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



## APERITIVO / おつまみ



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



ピッティナット家のティラミス

Homemade Tiramisu

680

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

Salame di Cioccolato

680

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■ ジンジャエール  
Ginger Ale