★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Bellina Alimentari

Bellina Alimentari

Menu Prices — October 23, 2026

Bellina Alimentari menu with prices in United States, updated April 2020: 45 items across 9 categories, prices from $2.50 to $23.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Bellina Alimentari Menu with Prices (United States)

Bellina Alimentari menu with prices in United States, updated April 2020: 45 items across 9 categories, prices from $2.50 to $23.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/bellina-alimentari

Menu categories: Soup · Antipasti · Pasta · Secondi · Panino · For Kids' · Sides · Desserts · Caffè & Cacao

Soup

ITEM	PRICE
Zuppa Vegetarian. Butternut squash, brown butter sage.	**$8.00**

Antipasti

ITEM	PRICE
Pane e Olive Vegan. House baked schiacciata bread, marinated olives.	**$7.00**
Pinzimonio Anchovy Parmesan aioli, crudité, schiacciata.	**$10.00**
Finocchio Salad Feuilles de saison, fenouil émincé, croûtons croustillants, ricotta salata, vinaigrette balsamique.	**$8.00**
Rucola Feuilles de roquette de Tucker Farms accompagnées de pommes Gala croquantes, noisettes grillées et copeaux de Parmigiano...	**$9.00**
Misto Board Local and Italian charcuterie and cheese board.	**$18.00**
Polpette al Sugo Fontina cheese filled meatballs, San Marzano tomato sauce, schiacciata bread.	**$14.00**

Pasta

ITEM	PRICE
Carbonara Bucatini avec lardons savoureux, œuf fermier coulant, parsemé de parmigiano reggiano.	**$15.00**
Tortelloni Butternut squash et girolles se rencontrent dans une généreuse enveloppe de tortelloni, nappés d'une sauce à l’ail sauce...	**$18.00**
Ragù Pappardelle maison accompagnées d'une sauce onctueuse de bœuf et porc mijotés, sublimée par une touche de parmigiano reg...	**$15.00**
Pomodoro Vegetarian. Spaghetti pasta, San Marzano tomato sauce, basil, stracciatella.	**$14.00**
Lasagne Vegetarian. Eggplant, pomodoro, basil, mozzarella, parmigiano reggiano.	**$18.00**
Tagliatelle Radio roasters espresso tagliatelle, shiitake mushrooms, kale, parmigiano reggiano.	**$15.00**
Polpo Des pâtes lumache à l'encre de seiche rencontrent du poulpe braisé, combinées au n’duja épicé et aux tomates San Marzano...	**$18.00**
Rapini Orecchiette maison associées à du porc de Riverview Farms, brocoli-rave croquant et une touche de parmigiano reggiano.	**$18.00**
Georgia Shrimp Green onion tagliatelle, tarragon, lemon, chives, pickled shallots, gremolada.	**$19.00**

Secondi

ITEM	PRICE
Milanese Springer mountain chicken cutlet, arugula, fennel, capers, tomato butter.	**$21.00**
Short Rib Faux filet de bœuf Brasstown accompagné d'oignons grillés, épinards, pommes de terre fingerling et taleggio fondant.	**$23.00**
Pesce Truite de printemps accompagnée de chou frisé, shiitake, romanesco et radicchio, servie sur une purée de céleri-rave. Sa...	**$19.00**

Panino

ITEM	PRICE
Pollo Faussescriptions du Pollo est vide et vide.	**$12.00**
Porchetta Schiacciata, shaved roast pork, thomasville tomme, arugula, salsa verde mayo.	**$13.00**
Salsiccia Ciabatta, housemade Italian sausage, agrodolce onion, arugula, mayo.	**$14.00**
Funghi Vegetarian. Toasted schiacciata, herbed ricotta, roasted red bell pepper, portabella.	**$14.00**
The Italian Schiacciata garnie de mortadelle, accompagnée de poivrons bananes marinés et olives castelvetrano. Agrémentée de roquett...	**$13.00**

For Kids'

ITEM	PRICE
Polpettine al Sugo Boulettes de viande garnies de fromage, mijotées dans une sauce aux tomates San Marzano, accompagnées de pain schiacciat...	**$8.00**
Pasta al Pomodoro Vegan. Short pasta, tomato sauce, parmigiano.	**$6.00**
Pasta al Ragù Short pasta, beef and pork ragù sauce.	**$8.00**
Pasta con Olio Fusilli mélangés avec une généreuse dose d'huile d'olive extra vierge, parsemés de parmesan râpé.	**$5.00**

Sides

ITEM	PRICE
Patate al Forno Petites pommes de terre rôties accompagnées d'ail et de romarin, le tout saupoudré de Parmigiano Reggiano. Convient aux...	**$6.00**
Polenta Polenta crémeuse mariée à un délicieux ragù de viande, agrémentée d'une touche de parmigiano reggiano, sans gluten.	**$8.00**
Side Salad Vegan, gluten-free. Mixed greens.	**$4.00**
Marinated Artichokes Vegan, gluten-free. Artichokes, fresh herbs, EVOO.	**$7.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Panna Cotta Une douceur sans gluten composée de vanille en grains, rehaussée d'un délicieux curd au citron et d'une touche de mascar...	**$6.00**
Tiramisù Crème de mascarpone onctueuse et biscuits italiens imbibés d'espresso.	**$6.00**
Chocolate Truffles Hazelnuts.	**$7.00**
Cannoli Milanesi Ricotta, maraschino cherry.	**$2.50**

Caffè & Cacao

ITEM	PRICE
Espresso	**$2.50**
Ristretto	**$2.50**
Doppio	**$3.00**
Macchiato	**$3.00**
Cappuccino	**$4.00**
Latte	**$4.00**
Americano	**$3.00**
Shakerato	**$4.00**
Italian Hot Chocolate Cette boisson épaisse et veloutée enveloppe vos sens d'une riche saveur de cacao. Préparée avec du chocolat noir fondu,...	**$4.50**