



LA BETTOLA
Pasquale Parisi



MENÙ

MENÙ

SUMMER 2025

La bettola nasce dal sogno di un bambino, che con il tempo è diventato obiettivo. Per me questo nome ha un significato molto importante, è il ricordo dei valori autentici trasmessi da nonna Tetta.

Questo è il mio modo per dirle grazie.

La sua passione per la cucina con sapori semplici e tradizionali mi ha da sempre affascinato. Mi sono approcciato al mondo della ristorazione 8 anni fa e da allora mi ha sempre supportato e incoraggiato. Proprio lei mi diceva sempre "**Pascà te arapr na bettola ra toja**".

Ho creduto fino in fondo alle sue parole e oggi attraverso le mie pizze spero di trasmettervi tutta la passione che negli anni è sempre stata il fuoco che mi ha permesso di essere qui oggi.

PER INIZIARE

FRITTATINA CLASSICA 🍕🍕🍕🍕🍕🍕	€ 3
Bucatini, besciamella, prosciutto cotto, piselli, grana padano dop, pepe, in crosta di pane panko	
FRITTATINA SPECIAL 🍕🍕🍕🍕🍕🍕	€ 4
PORZIONE CROCCHÈ 3 PZ 🍕🍕🍕🍕🍕🍕	€ 2.5
Patate, pepe, grana padano dop, fior di latte, in crosta di pane panko	
STICK DI PROVOLA 5PZ 🍕🍕🍕🍕🍕🍕	€ 3
PACCHERI RIPIENI CON SALSA TRICOLORE 3PZ 🍕🍕🍕🍕🍕🍕	€ 3
FIORI DI ZUCCA RIPIENI 2PZ 🍕🍕🍕🍕🍕🍕	€ 3
PATATINE FRITTE* 🍕🍕🍕🍕🍕🍕	€ 3
PORZIONE DI FRITTELLE 8 PZ 🍕🍕🍕🍕🍕🍕	€ 3
FRITTO LA BETTOLA 🍕🍕🍕🍕🍕🍕	€ 6
Crocchè, pacchero, stick di provola, patatine, frittelle	

COME DA TRADIZIONE

TEGAMINO DI PARMIGIANA DI MELENZANE 🍕🍕🍕🍕🍕🍕	€ 6
---	-----

TAGLIERE LA BETTOLA X2 🍕🍕🍕	€ 15
-----------------------------------	------

Crudo san daniela Dop, porchetta di ariccia Igp, coppa di parma Igp, mortadella di bologna Igp, ciliegine di bufala Dop, ricottina di bufala Dop al pistacchio, caciotta, olive verdi

PIZZE IN DOPPIA COTTURA

Fritta e al forno

SIGNORA MARINARA 🍕🍕🍕🍕🍕🍕	€ 8
Pomodoro carbone conserve, alici, capperi, olive, aglio, origano, olio evo	
DORATA 🍕🍕🍕🍕🍕🍕	€ 9
Passata di pomodorino giallo carbone conserve, mozzarella di bufala, in uscita scaglie di caciocavallo stagionato	
FUMÈ 🍕🍕🍕🍕🍕🍕	€ 10
Caprino fresco, datterino giallo semidry carbone conserve, salmone affumicato, barba di finocchio, polvere di olive taggiasche	

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +1,50€

COPERTO 1.50



LA BETTOLA

Pasquale Parisi

TRADIZIONALI ROSSE

MARINARA 🍅🍷🧄🧂	€ 4
Pomodoro carbone conserve, origano, aglio, olio evo	
MARGHERITA 🍅🍷🧄🧂	€ 5
Pomodoro carbone conserve, fior di latte, basilico, olio evo	
PROVOLA E PEPE 🍅🍷🧄🧂	€ 6
Pomodoro carbone conserve, provola affumicata, pepe, olio evo	
DIAVOLA 🍅🍷🧄🧂	€ 6.5
Pomodoro carbone conserve, fior di latte, ventricina piccante, basilico	
REGINA 🍅🍷🧄🧂	€ 7
Pomodoro carbone conserve, mozzarella di bufala Dop, basilico, olio evo	
CARMINUCCIO 🍅🍷🧄🧂	€ 7
Pomodoro carbone conserve, pancetta piacentina Dop, parmigiano, origano, pepe, basilico	
CAPRICCIOSA 🍅🍷🧄🧂	€ 8
Pomodoro carbone conserve, fior di latte, prosciutto cotto, salame dolce, funghi champignon freschi saltati, olive taggiasche, carciofini semidry	
SICILIANA 🍅🍷🧄🧂	€ 7.5
Pomodoro carbone conserve, melanzane a funghetto, salsiccia, cacioricotta di capra, basilico	
SCARPARELLO 🍅🍷🧄🧂	€ 8.5
Pomodoro datterino cotto, mozzarella di bufala Dop, in uscita grana padano Dop, basilico, olio evo	

TRADIZIONALI BIANCHE

BIANCA AL COTTO 🍅🍷🧄🧂	€ 6
Fior di latte, prosciutto cotto, olio evo, basilico	
ENEA 🍅🍷🧄🧂	€ 7.5
Fior di latte, wurstel, patatine fritte*	
PATATE E SALSICCIA 🍅🍷🧄🧂	€ 7
Fior di latte, patate, salsiccia, olio evo, basilico	
ORTOLANA 🍅🍷🧄🧂	€ 8
Fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni e patate schiacciate, olio evo, basilico	
BETTOLA CHEESE 🍅🍷🧄🧂	€ 9
Fior di latte, gorgonzola, grana padano Dop, provola affumicata, fonduta di caciocavallo, fonduta di pecorino Dop, olio evo, basilico	
PORCHETTA 🍅🍷🧄🧂	€ 9
Fior di latte, porchetta di Ariccia Igp, provola affumicata, patatine fritte*	
MORTAZZA 🍅🍷🧄🧂	€ 9
Fior di latte, mortadella, burrata, granello di pistacchio, olio evo, basilico	
PARENTE 🍅🍷🧄🧂	€ 9
Provola affumicata, patate schiacciate, salame dolce, in uscita peperone crusco di Senise Igp, caciocavallo semi stagionato, olio evo, basilico	
CRUDITÀ 🍅🍷🧄🧂	€ 9
Fior di latte, in uscita pomodorini ciliegini, rucola, crudo san daniela Dop, scaglie di grana padano Dop	
RICORDO DI MONTAGNA 🍅🍷🧄🧂	€ 9
Provola, funghi porcini, speck alto adige Igp à la julienne, in uscita fonduta di caciocavallo semistagionato, olio evo, basilico	

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +1,50€

COPERTO 1.50



LA BETTOLA

Pasquale Parisi

LE STAGIONALI

- NERANO** 🍷🍷🍷🍷🍷 € 8
Crema di zucchine, fior di latte, in uscita chips di zucchine, fonduta di caciocavallo semistagionato, olio evo, basilico
- VASINICOLA** 🍷🍷🍷🍷🍷 € 7.5
Pesto di basilico, fior di latte, pomodoro carbone conserve cotto, in uscita scaglie di pecorino Dop, olio evo, basilico
- TERRA MIA** 🍷🍷🍷🍷🍷 € 9
Fior di latte, pomodorini ciliegini in cottura, guanciale, in uscita julienne di friggirelli, caciocavallo semistagionato, olio evo, basilico
- FEFÈ** 🍷🍷🍷🍷🍷 € 10
Fiori di zucca, fior di latte, guanciale, in uscita fiori di zucca ripieni e fritti, olio evo, basilico

LE SPECIALI

- A SUPPONT** 🍷🍷🍷🍷🍷 € 9
Patate cotte sotto cenere, porcini*, provola affumicata, olio evo, basilico
- COSTA DEGLI DEI** 🍷🍷🍷🍷🍷 € 9
Provola, nduja, in uscita cipolla rossa di tropea caramellata e tarallo sbriciolato, olio evo, basilico
- ESPLORA** 🍷🍷🍷🍷🍷 € 9
Fior di latte, provola, gorgonzola, grana padano Dop, in uscita miele al peperoncino la DolceZa
- FUORI MENÙ** 🍷🍷🍷🍷🍷 € 9
Pomodoro cotto carbone conserve, fior di latte, melanzane a funghetto, polpettine, in uscita fonduta di pecorino Dop, olio evo, basilico
- MARE** 🍷🍷🍷🍷🍷 € 9
Fior di latte, pomodorino giallo semidry carbone conserve, in uscita filetti di tonno, trito di capperi e olive, cipolla caramellata, basilico
- ALLEGRIA** 🍷🍷🍷🍷🍷 € 10
Fior di latte, in uscita pomodorini semidry carbone conserve rosso e giallo, emulsione di basilico, coppa di parma Igp, tarallo napoletano sbriciolato, olio evo, basilico

PANUOZZO HOME MADE

- MORTADELLA, STRACCIATA E CROCCHE** 🍷🍷🍷🍷🍷 € 9
- PARMIGIANA DI MELANZANE** 🍷🍷🍷🍷🍷 € 9
- PORCHETTA DI ARICCIA IGP, PROVOLA E PATATINE*** 🍷🍷🍷🍷🍷 € 9
- COTOLETTA IN PANE PANKO PROVOLA, ICEBERG, POMODORO** € 9
- CUORE DI BUE** 🍷🍷🍷🍷🍷

DOLCI

- BRIOCHE DELLA BETTOLA CON NUTELLA E GELATO ALLA VANIGLIA** 🍷🍷🍷🍷🍷 € 3.5
- TIRAMISÙ LA BETTOLA** 🍷🍷🍷 € 4.5
- CHEESCAKE AI FRUTTI DI BOSCO, FILOSA PASTICCERIA** 🍷🍷🍷🍷🍷 € 5

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +1,50€

COPERTO 1.50



LA BETTOLA

Pasquale Parisi

BIBITE

ACQUA S. BERNARDO NATURALE (75CL)	€ 2
ACQUA GAUDIANIELLO (75CL)	€ 2
COCA COLA 33cl	€ 2.5
COCA COLA ZERO 33cl	€ 2.5
FANTA 33cl	€ 2.5
COCA COLA 1 L VETRO	€ 4

BIRRE

HEINEKEN 33cl / 66cl - (vol. 5%)	€ 3 / € 4
ICHNUSA non filtrata 33cl - (vol. 5%)	€ 3
NEW AUGUSTINER LAGERBIER 33cl - (vol. 5.2%)	€ 4.5
AMARCORD LA TABACHERA 33cl - (vol. 9%)	€ 5
FRANZISKANER WEISSBIER 50cl - (vol. 5%)	€ 4.5

VINO ROSSO

AGLIANICO IGP TERRE DEL DUCA 75cl - (vol. 12.5%)	€ 10
TEMPARUBRA PAESTUM IGP 75cl - (vol. 12%)	€ 18
CERASO AGLIANICO CANTINA SAN SALVATORE IGP 75cl - (vol. 4%)	€ 25
VINO ROSSO AL CALICE	€ 4

VINO ROSÈ

TRAMARI ROSE DI PRIMITIVO IGP 75cl - (vol. 12.5%)	€ 18
VETERE CANTINA SAN SALVATORE IGP 75cl - (vol. 12%)	€ 25

VINO BIANCO

TEMPADORO PAESTUM IGP 75cl - (vol. 12%)	€ 18
TRENTENARE CANTINA SAN SALVATORE FIANO PAESTUM IGP 75cl - (vol. 13.5%)	€ 25

DIGESTIVI

LIMONCELLO	€ 2.5
MELONCELLO	€ 2.5
AMARO DEL CAPO - (VOL. 35%)	€ 3
LUCANO - (VOL. 28%)	€ 3
GRAPPA 903 BARRIQUE - (VOL. 40%)	€ 3.5
JEFFERSON - (VOL. 30%)	€ 4.5

LEGENDA ALLERGENI



1. GLUTINE



2. SEDANO



3. FRUTTA A GUSCIO



4. PESCE



5. SOIA



6. SEMI DI SESAMO



7. ARACHIDI



8. CROSTACEI



9. UOVA



10. MOLLUSCHI



11. LATTE



12. SENAPE



13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



14. LUPINI

* prodotto congelato

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +1,50€

COPERTO 1.50

