

MENU

Apéritifs – Aperitieven

Antipasto (charcuteries italiennes) <i>Antipasto (Italiaanse charcuterie)</i>	11€
Prosecco verre/glas	6€
Bouteille de prosecco <i>Fles prosecco</i>	20€
<i>Apéro sans alcool</i>	6€
Pinot di Pinot (petite bouteille de 20cl) <i>Pinot di pinot (kleine fles van 20cl)</i>	7€
Aperol Spritz	7.50€
Martini blanc/rouge <i>Martini wit/rood</i>	6€
<i>Porto blanc/rouge</i> <i>Porto wit/rood</i>	6€
Pisang orange	6€
Picon vin blanc <i>Picon witte wijn</i>	6€
Bacardi nature <i>Bacardi natuur</i>	6€
Apéritif maison (gin, pisang , amaretto, jus d'orange) <i>Aperitief van het huis</i>	6€
Gin tonic(Bombay)/ou orange <i>Gin tonic(Bonbay)/of fruitsap</i>	7€
<i>Gin Père Albert (Belge)</i> <i>(cardamone , romarin, thym, basilic)</i>	10€
<i>Gin Villa Ascenti (italien)</i> <i>(genévrier, bergamote, herbes, raisin de muscat)</i>	10€

<i>Gin Ampersand aux fraises (baies de genévrier, coriandre, racine d'angélique, oranges et citrons sèchés, poivre de Java, fraises)</i>	10€
Campari Nature <i>Campari natuur</i>	6€
Vodka nature <i>Vodka natuur</i>	6€
Whisky nature/natuur J&B	6€
<i>Whisky nature/ natuur Jack Daniels</i>	8€
<i>Cynar</i>	7€
Supplément eau, jus, Coca-Cola,...	
<i>Supplement water, fruitsap, Coca-Cola,...</i>	1€

Boissons - Dranken

Eau plate, pétillante (verre) <i>Plat water, Bruiswater(glas)</i> Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, fuze tea pêche ou pétillant, jus d'orange <i>Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, fuze tea perzik of bruisend , fruitsap</i> <i>Nordic Tonic , Nordic Agrum</i>	2.50€
Bouteille San Pelegrino ½ litre <i>Fles San Pelegrino ½ liter</i>	5€
Bouteille San Pelegrino 1Litre <i>Fles San Pelegrino 1Liter</i>	7€
Bouteille chaufontaine (plat)½ litre <i>Fles Chaufontaine ½ liter</i>	5€
Bouteille Chaufontaine (plat)1l <i>Fles Chaufontaine 1L</i>	7€
Café, déca, ristretto, thé <i>Koffie, déca , ristretto, thé</i>	3€
<i>Cappuccino</i>	3.50€

Bières -Bieren

Jupiler 25cl	2.50€
Double d'Enghien 33cl (blonde)	3.50€
Triple Swaf 33cl (blonde)	4€
Abbaye de Forest 33cl (blonde)	3.50€
Kriek Lindemans 33cl	3€
Bière italienne Peroni 33cl	3.50€

Pizzas – Pizza's

Margharita : tomate, mozzarella, origan <i>Margharita : tomaat, mozzarella, oregano</i>	8€
Jambon : tomate, mozzarella, jambon <i>Jambon : tomaat, mozzarella, ham</i>	9.50€
Napoli : tomate, mozzarella, anchois, olives <i>Napoli : tomaat, mozzarella, ansjovis, olijven</i>	10€
Funghi : tomate, mozzarella, champignons <i>Funghi : tomaat, mozzarella, paddenstoelen</i>	10€
Sicilienne : tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives <i>Siciliaans : tomaat, mozzarella, ansjovis, kapers, olijven</i>	11.50€
Arrabiata : tomate, mozzarella, salami piquant <i>Arrabiata : tomaat, mozzarella, pikante salami</i>	11.50€
Hawaïenne : tomate, mozzarella, jambon, ananas <i>Hawaïiaans : tomaat, mozzarella, ham, ananas</i>	11.50€
Capricciosa : tomate, mozzarella, jambon, champignons <i>Capricciosa : tomaat, mozzarella, ham, paddenstoelen</i>	11.50€
Romana : tomate, mozzarella, artichauts, champignons, œufs <i>Romana : tomaat, mozzarella, artisjokken, paddenstoelen, ei</i>	11.50€
Peperoni : tomate, mozzarella, oignons, poivrons <i>Peperoni : tomaat, mozzarella, ajuinen, paprika's</i>	11.50€
Toscana : tomate, mozzarella, thon, poivrons <i>Toscana : tomaat, mozzarella, tonijn, paprika's</i>	11.50€
Adriatica : tomate, mozzarella, thon, oignons <i>Adriatica : tomaat, mozzarella, tonijn, ajuinen</i>	11.50€
Gorgonzola : tomate, mozzarella, jambon, gorgonzola <i>Gorgonzola : tomaat, mozzarella, ham, Gorgonzola kaas</i>	12.50€
4 saisons : tomate, mozzarella, champignons, artichauts, olives, jambon <i>4 seizoenen : tomaat, mozzarella, paddenstoel, artisjokken, olijven, ham</i>	12.50€
Calzone : tomate, mozzarella, jambon, champignons, salami <i>Calzone : tomaat, mozzarella, ham, paddenstoel, salami</i>	12.50€

Popeye : tomate, mozzarella, épinards à la crème <i>Popeye : tomaat, mozzarella, spinazie met room</i>	12.50€
Prosciutto : tomate, mozzarella, jambon de parme <i>Prosciutto : tomaat, mozzarella, parmaham</i>	13.50€
Parmigianna : tomate, mozzarella, aubergines, parmesan <i>Parmigianna : tomaat, mozzarella, aubergine, Parmezaanse kaas</i>	13.50€
Frutti di mare : tomate, mozzarella, fruits de mer, ail <i>Frutti di mare : tomaat, mozzarella, zeevruchten, look</i>	13.50€
Végétarienne : tomate, mozzarella, champignons, oignons, poivrons, artichauts, olives <i>Vegetarisch : tomaat, mozzarella, paddenstoelen, ajuinen, paprika's, artisjokken, olijven</i>	13.50€
<i>Salciccia : tomate, mozzarella , champignons , saucisse italienne au fenouil , olives</i> <i>Salciccia : tomaat, mozarella, paddenstoelen,italiaanse worst met venkel,olijven</i>	13.50€
<i>Barbecue : tomate , mozarella , lard , saucisse italienne au fenouil , chorizzo ou salami Genova , sauce barbecue</i> <i>Barbecue : tomaat, mozarella, spek, italiaanse worst met venkel, chorizzo of salami Genova , barbecuesaus</i>	13.50€
<i>La carbonara : tomate , mozzarella, pancetta, crème, oeuf, parmesan</i> <i>La carbonara : tomaat, mozarella, pancetta , room, ei, parmezaanse kaas</i>	13.50€
Quatre fromages : tomate, mozzarella, talegio, gorgonzola, parmesan, emmental <i>Vier kazen : tomaat, mozzarella, talegio, gorgonzola, Parmezaanse kaas, emmental</i>	13.50€
Lardiére : tomate, mozzarella, lard, oignons <i>Lardiére : tomaat, mozzarella, spek, ajuinen</i>	13.50€
<i>La bolognese : tomate , mozzarella, sauce bolognese , parmesan</i> <i>La bolognese : tomaat, mozzarella, bolognese, parmezaanse kaas</i>	13.50€
La salmone : tomate, mozzarella, saumon, crème fraîche <i>Zalm : tomaat, mozzarella, zalm, room</i>	14€
La bergère : tomate, mozzarella, fromage de chèvre, tomates fraîches, miel <i>La bergère : tomaat, mozzarella, geitenkaas, verse tomaatjes en honing</i>	14€
La campagnarde : tomate, mozzarella, 4 fromages, oignons, champignons <i>La campagnarde : tomaat, mozzarella, 4 kazen, ajuinen, paddenstoelen</i>	14€
La prima vera : tomate, mozzarella, cheddar, oignons, sauce burger, viande hachée, roquette, tomate-cerises fraîches <i>La prima vera : tomaat, mozzarella, cheddar-kaas, ajuinen, burgersaus, gehakt vlees,</i>	

<i>rucola, verse kersen tomaten</i>	15€
Scampis : tomate, mozzarella, scampis, crevettes, roquette <i>Scampi's : tomaat, mozzarella, scampi's, garnalen, rucola</i>	15€

Suppléments par ingrédient – Supplement per ingrediënt :

Tomates fraîches, roquette, tomate-cerises fraîches, artichauts, olives, champignons, câpres, anchois, poivrons, jambon, mozzarella, oignons, emmental ,oeuf, chorizzo, Genova, ananas, gorgonzola

Verse tomaat, rucola, verse kerstomaatjes, artisjokken, olijven, paddenstoelen, kapers, ansjovis, paprika's, ham , mozzarella, ajuinen , emmental, ei, chorizzo, Genova

1,50€

Lard, jambon de parme, aubergine, thon, fruits de mer, 4 fromages, chèvre, épinards, saumon ,sauce italienne , pancetta
Spek, parmaham, aubergine, tonijn, zeevruchten, 4 kazen, geitenkaas, spinazie, zalm, italiaanse vorst

3€

Scampis, crevettes,haché

Scampi's, garnalen, gehakt

5€

Pâtes – Pasta

Spaghetti Bolo junior

8€

Spaghetti alla Bolognaise
Spaghetti bolognese

10€

Lasagne maison (bolognaise, jambon, crème, emmental)
Lasagna van het huis (bolognese, ham, room, emmental)

14€

Cannelloni à la viande (haché, sauce tomate , crème, mozza, emmental)
Cannelloni met vlees (gehakt, tomatensaus, room, mozzarella, emmental)

Cannelloni Fiorentina : épinards, ricotta,sauce tomate, crème ,ail
Cannelloni Fiorentina : spinazie, ricotta, tomatensaus room, look

14€

Lasagne au saumon : saumon fumé , béchamel, épinards ,crème, mozza, emmental, ail
Lasagne met zalm : gerookte zalm, bechamel, spinazie, room, mozzarella, emmental, look

15€

Desserts - Nagerechten

Mousse au chocolat maison Huisbereide chocolademousse	7€
Crème brûlée maison Huisbereide crème brûlée	7€
Tiramisu maison Huisbereide Tiramisu	7€
Dame blanche	7€
Coupe spéculoos	7€
Brésilienne	7€
Coupe Stracciatella	7€
Sorbet citron	7€
Coupe junior	4€

Tous nos desserts sont faits maison .
Toutes nos glaces sont artisanales.
Al onze ijsjes zijn huisgemaakt.

Digestifs - Afzakkertjes

Amaretto	6€
Opal Nera (liqueur à la Sambuca)	8€
Amaro	8€
Genepy Voldotaine Reserve	7€
Grappa ambrée	7€
Limoncello	6€
Sambuca	7€
Cointreau	7€
Whisky J&B	6€
Whisky Jack Daniels	8€
Bacardi	6€
Irish coffee	7€

Notre sélection de vins italiens

Vins maison –Blanc-Rosé-Rouge

Verre :	3.50€
¼ litre :	6€
½ litre :	11€
1 litre :	20€

Vin Blanc

Bianciforti Bianco "Firriato" 75cl **Sicilia** **22€**
Cépage : 100% Catarratto

Excellent rapport/qualité prix pour ce sicilien aux cépages typiques de sa région. Parfum fruité aux nuances de poire et de fleurs des champs.

Vermentino di Sardegna 75cl **Sardegna** **20€**
Cépage : 100% vermentino

Une robe jaune pâle avec des reflets de verts . Au nez, un parfum fruité et intense D'ananas, de zeste de citron. En bouche il est sec et persistant.

Vin rosés

Maiana Salice Salento "Leone de Castris" 75cl **Puglia** **22€**
Cépage : negroamaro

Bouquet frais et fruité .
En bouche il vous surprendra par sa fraîcheur, son équilibre,
Son harmonie et sa persistance.

Bianciforti rosé “ Firriato” 75cl **Sicilia** **22€**
Cépage : Néro d’Avola, Merlot

Excellent rapport qualité/prix pour ce rosé qui bénéficie d’un délicieux bouquet frais et fruité. En bouche il est rafraîchissant , rond , aux nuances fruitées et d’un très bon équilibre.

Vins rouges

Lambrusco Reggiano Dolce “Medici” 75cl **E.Romagna** **20€**
Cépage : Lambrusco Salamino et Marani

Vin rouge doux pétillant au parfum fruité et persistant
Aux subtiles notes de violette.
La bouche est fraîche , fruitée et harmonieuse.

Sangiovese Rubicone Brumale **E.Romagna** **23€**
Cépage : 100% Sangiovese di Romagna

sa couleur d’un beau rouge profond introduit un parfum fruité concentrés typique de mûre et de cerise sur légère touche épicée. La bouche est veloutée , complexe, intense et d’une extraordinaire fraîcheur. Les tannins sont souples et l’acidité bien équilibrée.

Tombacco “Aglanico” 75cl **Campania** **27€**
Cépage : 100% Aglianico

Parfum agréable et délicat de fruits mûrs.
Vin discrètement boisé, élégant, charnu et généreux avec une belle finale de cerises, prunes et d’épices .

Montepulciano d’Abrusso “ Bosco”75cl **Abruzzo** **24€**
Cépage : 100% Montepulciano d’Abruzzo

Parfum très odorant aux notes de cerises noires, prune et violettes.

Maiana Salice Salentino “Leone de Castirs” 75cl **Puglia** **24€**
Cépage : 100% negroamaro

Parfum caractérisé par ses notes fruitées de prune et nuancé de vanille.
Sa bouche est pleine et souple avec une belle finale.

Nero d’Avola “Jonico” 50cl **Sicilia** **17€**
75cl **24€**
Cépage : 100% Nero d’Avola

Excellent frais ou tempéré, nez intense aux touches de fruits secs.

Vin ample, généreux et de bon corps.