

POUR MIEUX VOUS SERVIR:

UNE CUISINE FRAICHE DEMANDE DU TEMPS DE
PREPARATION

MAXIMUM 3 PLATS DIFFERENTS PAR TABLE

UNE TABLE = UNE ADDITION

DEMANDEZ NOTRE LISTE D'ALLERGENES POUR
PLUS D'INFORMATIONS SUR NOS PLATS

OM U BETER TE DIENEN:

VERSE KEUKEN VRAAGT BEREIDINGSTIJD

MAXIMUM 3 VERSCHILLENDE SCHOTELS PER TAFEL

EEN TAFEL = EEN REKENING

VRAAG ONZE ALLERGENENLIJST VOOR MEER
INFORMATIE OVER ONZE GERECHTEN

TRATTORIA

LASAGNA CLASSICA 16,90€

Sauce à base de tomates et viande de bœuf et de porc hachée
Tomatensaus, runds- en varkensgehakt

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 17,90€

Lasagne d'aubergines, tomates, mozzarella et Parmesan
Lasagne van aubergine, tomaten, mozzarella en Parmezaanse kass

AFFETTATOMISTO (PER 2)

Assortiment de Charcuteries et Fromages Italiens 19,90€

Assortiment Italiaanse Kazen en fijne Vleeswaren

ITALBURGER PASTA FACTORY 18,90€

Pain maison et sa viande hachée de bœuf d'origine Toscane (Chianina) accompagnés de tomates mozzarella, pancetta grillée, rucola, mayonnaise à l'huile de truffe, sauce BBQ à base de vinaigre balsamique à la truffe et pommes de terre au four

Zelf bereid brood met Toscaans (Chianina) rondsgehakt vergezeld met tomaten, mozzarella, gegrilde pancetta, rucola, truffelmayonaise, BBQ saus op basis van basilicum azijn met truffel en gebakken aardappelen

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON TAGLIATELLE 19,90€

Escalope de veau au Jambon de Parme et à la sauge
Kalfskotelet met Parmaham en salie

TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON
AL ONZE GERECHTEN ZIJN HUISGEMAAKT

PASTA

ALLA SORRENTINA 17,90€

Burrata di Buffala, sauce à base de tomates et basilic

Burrata di Buffala, tomatensaus en basilicum

TAGLIATELLE ALLA TARTUFATA 18,90€

Sauce à la crème truffée et Cèpes

Truffel roomsaus en eekhoortjesbrood

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACE 19,90€

Spaghettis aux palourdes « verace »

Spaghettis met vongole (kokkels) « verace »

Fresh

PASTA FACTORY
PATES

TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON
AL ONZE GERECHTEN ZIJN HUISGEMAAKT

DOLCE

TIRAMISÙ 7,90€

Biscuit à la crème de Mascarpone, café et Amaretto

Koekje met Mascarpone, koffie en Amaretto

PANNA COTTA 7,90€

Crème à la vanille, et coulis de fruits rouges

Vanilleroom, en coulis van rode

MOUSSE AL CIOCCOLATO 7,90€

Crème fouettée au chocolat

Geklopte room met chocolade

CAFFÈ "GOLOSO" 8,90€

Assortiment de desserts et café

Assortiment van dessertjes et koffie

*TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON
AL ONZE GERECHTEN ZIJN HUISGEMAAKT*

APERITIVI

Prosecco		6,50€
Campari		8,00€
Campari Orange		9,00€
Martini Blanc, Wit/Rouge, Rood		7,50€
Porto Rouge/Rood		7,50€
Pineau Des Charentes		8,00€
Aperol Spritz		8,50€

BOISSONS / DRANKEN

Coca / Coca Zero 20cl	2,80€
Fanta 20cl	2,80€
Schweppes Tonic	3,00€
Fuzestea 25cl	3,00€
Fuzestea Green 25cl	3,00€
San Pellegrino 25cl	3,00€
Acqua Panna 25cl	3,00€
San Pellegrino 50cl	5,00€
Acqua Panna 50cl	5,00€
Jupiler 25cl	2,50€
Jupiler n/a 25cl	2,60€
Duvel	4,25€
Leffe Brune	3,95€

BOISSONS CHAUDES / WARMES
DRANKEN

Ristretto	2,80€
Espresso	2,80€
Double / Dubbel Espresso	5,00€
Lungo	2,80€
Espresso Macchiato	3,25€
Cappuccino Lungo	3,95€
Latte Macchiato	3,95€
Lait Russe / Koffie Verkeerd	
Thé Menthe / Munt	2,95€
Thé Citron / Citroen	2,95€
Thé Vert / Groen	2,95€
Thé Noir / Zwart	2,95€

DIGESTIVI

Calvados	9,00€
Cognac	9,00€
J&B + Soft	10,00€
Barcardi + Soft	10,00€
Vodka + Soft	10,00€
Limoncello	7,00€
Amaretto	8,00€
Sambuca	8,00€
Grappa Invecchiata (12ans)	8,00€
Amaro Del Capo	8,00€
Averna	8,00€

TOUS NOS PRIX SONT TVA ET SERVICE INCLUS
AL ONZE PRIJZEN ZIJN BTW EN BEDIENING INBEGREPEN

VINI ROSSI / VINS ROUGES / RODE WIJNEN

QUOTA 29 VINI MENHIR (PUGLIA)


	5,00€
	9,50€
	18,50€
	28,00€

100% Primitivo - Sec, frais et fruité / Droog, fris en fruitig

BARDOLINO CLASSICO D.O.P. TINAZZI (VENETTO)

70% Corvina, 15% Molinara, 10% Rondinella, 5% Negrare

Délicat, frais et fruité / Delicaat, fris en fruitig

	29,00€
---	--------

GOTICO CIÙ CIÙ (MARCHE)

70% Montepulciano 30% Sangiovese

Plein, puissant, sec, fruité et épicé / Vol, krachtig, droog, fruitig en gekruid

	6,00€
	34,00€

ROSSO DI MONTALCINO CASTELLO ROMITORIO (TOSCANA)

100% Sangiovese Grosso

Frais, moyennement intense sec et fruité / Fris, gemiddeld intens droog en fruitig

	46,00€
---	--------

MORELLINO DI SCANSANO GHIACCIO FORTE (TOSCANA)

85% Sangiovese 15% Syrah

Moyennement intense, sec, fruité et épicé / Gemiddeld intens, droog, fruitig en gekruid

	32,00€
---	--------

NEGROAMARO NUMERO 0 (PUGLIA)

100% Negroamaro

Gouleyant, gras et fruité

Drinkbaar, vettig en fruitig

	30,00€
---	--------

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TATONE


100% Montepulciano

Plein, sec et fruité / Vol, droog en fruitig


	30,00€
---	--------

VINI ROSSATI / VINS ROSES / ROSE WIJNEN

SELVA DELLA ROCCA ROSATO (PUGLIA)


	5,00€
¼	9,50€
½	18,50€

100% Nero di Troia - *Élégant, rond et très fruité / Elegant, rond en fruitig*

	28,00€
---	--------

VINI BIANCHI / VINS BLANCS / WITTE WIJNEN

CRITONE LIBRANDI (CALABRIA)

	5,00€
¼	9,50€
½	18,50€

90% Chardonnay 10% Sauvignon - *Sec et fruité / Droog en fruitig*

	28,00€
---	--------

ZITE Terre di Chieti Pecorino (ABRUZZO)

100% Pecorino

Frais, sec et fruité

Fris, droog en fruitig


	28,00€
---	--------

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

100% Pinot gris


Sec, frais et harmonieux

Droog, fris en harmonisch

	32,00€
---	--------

PROSECCO

ANTICA VIGNA EXTRA DRY

	32,00€
---	--------