



« *Bien manger est un objectif digne de toutes les luttes* »

Moses Isegawa



La cuisine est une affaire de goût et d'instinct. Notre cuisine ne se satisfait pas seulement de mesures exactes, elle est imprégnée d'amour et de générosité.

Nous goûtons avec tous nos sens. Les saveurs, les arômes et le visuel ont autant d'importance. C'est pourquoi les plats prennent parfois le temps de se faire désirer.

Notre chef travaille des produits frais et chaque assiette est réalisée à la minute. Nous sommes fiers de vous proposer des mets et pâtisseries entièrement faits maison et vous savons par ailleurs, compréhensifs.

La patience est la première vertu du gastronome...

Et comme l'exprime si bien ce proverbe populaire, « *on ne vieillit pas à table* »!

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment chez nous et surtout,
un excellent appétit!



Nos apéritifs ● ○ ●

Americano maison Martini rouge, Campari, limonade	15 cl.....	5,90
Apéritif Da Vinci Martini blanc, crème de violette, Prosecco	12 cl.....	6,20
Apéritif maison avec alcool : Amaretto, Prosecco, sirop grenadine, jus d'orange	12 cl.....	5,20
Apéritif maison sans alcool : sirops de fraise et de citron, limonade, jus d'orange	12 cl.....	4,10
Apérol Spritz	15 cl.....	6,50
Campari	4 cl.....	4,50
Campari orange	16 cl.....	5,50
Suze	4 cl.....	4,00
Ricard	4 cl.....	4,50
Ricard Perroquet, Tomate, Orgeat.....	4 cl.....	4,80
Martini Blanc, Rouge	4 cl.....	4,50
Porto	4 cl.....	4,50
Coupe de Prosecco	12 cl.....	6,90
Coupe de Crémant d'Alsace	12 cl.....	5,00
Vin blanc cassis	12 cl.....	4,50
Kir Crémant.....	12 cl.....	5,50
Moscato d'Asti	12 cl.....	5,90

Nos bières ● ○ ●

Bière pression Poretti Blonde	25 cl.....	3,10
	50 cl.....	6,00
Bière pression Grimbergen Bière de saison	25 cl.....	3,60
	50 cl.....	7,00
Picon bière	25 cl.....	3,70
	50 cl.....	7,20
Picon bière citron.....	25 cl.....	3,80
	50 cl.....	7,40
Cynar bière.....	25 cl.....	3,70
Panaché	25 cl.....	3,00
Monaco.....	25 cl.....	3,10
Tango	25 cl.....	3,20

Nos boissons froides ● ○ ●

San Pellegrino	50 cl.....	3,20
San Pellegrino	1 L.....	5,20
Vittel.....	50 cl.....	3,00
Vittel.....	1 L.....	5,00
Perrier	33 cl.....	3,20
Perrier Rondelle de citron	33 cl.....	3,40
Coca Cola, Coca Cola Zéro	33 cl.....	3,20
Orangina.....	25 cl.....	3,20
Limonade.....	25 cl.....	2,50
Ice Tea Pêche	25 cl.....	3,20
Jus Orange, Abricot, Pomme, Ananas, Tomate, Pamplemousse	25 cl.....	3,20
Schweppes Tonic	25 cl.....	3,30
Diabolo	25 cl.....	2,50
Sirop à l'eau Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Pêche, Orgeat, Cassis, Fleur de sureau.....	25 cl.....	2,00

Pour l'apéro ...



Planchette de charcuterie italienne à partager (2 pers.)	11,00
(4 pers.).....	17,00

Composition selon l'arrivage : salami piquant, jambon de Parme, speck italien, salami doux, etc.

Focaccia au four à bois Huile d'olive, origan	6,00
---	------



Nos entrées ● ○ ●

Carpaccio de boeuf Da Vinci	Copeaux de parmesan, roquette, citron, amandes effilées, balsamique	14,00
Version plat.....		18,50
Carpaccio de thon rouge	Orange et pamplemousse, vinaigrette aux agrumes, roquette, balsamique	15,50
Version plat.....		20,00
Straciatella di bufala	Coeur de burrata fondant avec sa focaccia.....	12,50
Duo di mare	Duo de crevettes et calamars à l'ail, salade mixte, vin blanc, persil, poivre.....	16,50
Carpaccio de poulpe	Cuit au court-bouillon, roquette, citron, persil, poivre.....	16,50
Version plat.....		21,50

Nos salades ● ○ ●

Salade caprino		
Salade mixte, lardons, pomme Granny Smith, noix, tomates séchées, chèvre frit sur toast maison.....		15,50
Salade caesar		
Salade romaine, poulet, copeaux de parmesan, tomates cerises°, sauce caesar.....		15,00
Salade océane		
Salade mixte, saumon, crevettes, noix de Saint-Jacques, moules, crudités, sauce cocktail.....		18,00
Salade ricca vegetariana		
Salade mixte, scamorza, mozzarella di bufala, fontina AOP, copeaux de parmesan noix, pignons de pin, amandes effilées, fricassée de champignons de Paris, vinaigre de framboise.....		17,50

Du côté des enfants ● ○ ●

Pizza (margherita, jambon ou salami) ou pâtes bolognaise.....		8,50
--	--	------

Nos pâtes ● ○ ●

Spaghetti al ragù Bolognaise maison	13,00
Spaghetti carbonara.....	13,00
Penne 4 fromages Taleggio, gorgonzola, scamorza, parmesan, crème	13,50
Penne contadina	
Champignons de Paris, aubergine, courgette, poivron, brocoli, tomates cerises°, oignon, ail.....	13,50
Orecchiette del Gargano	
Calamars, moules, palourdes, crevettes, gambas, brocoli, poivron, tomates cerises°, ail, échalottes.....	18,50
Orecchiette boscaiola Pancetta, champignons de Paris, oignons, petits pois, crème tomatée	14,50
Linguine vongole Palourdes, vin blanc, ail, persil.....	16,50
Linguine frutti di mare Sauce tomate, calamars, moules, crevettes, gambas, palourdes.....	18,50
Tagliatelle al salmone e vodka Saumon frais, saumon fumé, vodka, crème, tomates cerises° ...	17,50
Tagliatelle San Daniele Jambon de Parme, crème, vin blanc	14,00
Ravioli della nonna	
Ravioli farcis à la ricotta et aux épinards, sauce napolé, basilic, parmesan	14,50
Ravioli fraîcheur Farcis à la crème de ricotta et au citron, sur lit de mozzarella di Bufala avec pignons de pin, raisins secs, sauge, huile de truffe blanche, roquette, copeaux de parmesan, crème balsamique	18,00
Lasagne al salmone e spinaci	
Saumon frais, béchamel, épinards, mozzarella, sauce tomate, tranche de saumon fumé, salade verte	16,50

Nos risotti ● ○ ●

Risotto giallo ai funghi Safran, champignons de Paris, oignons, parmesan.....	15,50
Risotto frutti di mare	
Moules, calamars, palourdes, crevettes, gambas.....	18,50

Nos viandes ● ○ ●

Coeur de rumsteak archiduc Sauce à la crème, champignons de Paris, cognac, Porto.....	19,00
Coeur de rumsteak grillé Beurre maître.....	17,00
Côte de boeuf grillée min. 350g Beurre maître	26,50
Escalope portafoglio Escalope de veau en portefeuille avec jambon de Parme, fontina AOP, sauce crème et champignons	20,50
Escalope de veau alla milanese Escalope panée, sauce tomate, parmesan, servie avec tagliatelle	18,00
Foie de veau du Chef lardons, Amaretto, ail, échalottes, amandes effilées.....	21,50
Tartare de boeuf à l'italienne	17,50

Tous nos plats sont servis avec des légumes du jour
et, au choix, pâtes, frites ou salade verte.

Et surtout ...

N'hésitez pas à nous demander l'ardoise des suggestions.
Selon les arrivages et en fonction de son inspiration,
le Chef réalise des plats que vous pouvez découvrir en exclusivité



Nos poissons

Calamars grillés Vinaigrette aux agrumes	22,50
Poulpe alla luciana Oignons, poivrons, ail, vin blanc, sauce tomate.....	22,00
Noix de Saint-Jacques dolcezza	
Noix de Saint-Jacques snackées, crème de panais à l'amande et au lait de coco	24,00
Pavé de saumon (Origine : Écosse) Caramélisé au citron vert.....	19,50
Filet de sandre alla siciliana Coulis de tomate fraîche, olives, coriandre fraîche.....	22,50

Suppléments

Salade verte	2,50
Salade mixte Salade verte, tomates cerises°, olives noires, oignons, champignons	3,50
Pâtes	3,00
Frites	2,50
Légumes du jour	4,00

Nos pizzas classiques ● ○ ● Au four à bois

Margherita	Tomate, mozzarella*	8,90
Prosciutto	Tomate, mozzarella*, jambon	10,00
Regina	Tomate, mozzarella*, jambon, champignons	11,00
Paysanne	Tomate, mozzarella*, lardons, oignons	11,50
Diavola	Tomate, mozzarella*, salami spianata piquant	11,50
Napoli	Tomate, mozzarella*, anchois, câpres, olives noires	10,50
Calzone	Tomate, mozzarella*, jambon, champignons, oeuf	12,50
Parma	Tomate, mozzarella*, jambon de Parme	13,50
Ortolana	Tomate, mozzarella*, aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons grillés, copeaux de parmesan	12,50
4 Saisons	Tomate, mozzarella*, jambon, champignons, artichauts, olives noires	12,50
4 Fromages	Tomate, mozzarella*, taleggio, parmesan, gorgonzola	12,50
Capricciosa	Tomate, mozzarella*, jambon, artichauts, olives noires	11,90
Carpaccio	Tomate, mozzarella*, carpaccio de boeuf, roquette, copeaux de parmesan	13,50
Salami	Tomate, mozzarella*, salami	10,50
Forestière	Tomate, mozzarella*, champignons, tomates cerises°, persillade	11,50
Roma	Tomate, mozzarella*, merguez, oeuf, olives noires	12,50

* mozzarella fior di latte

°° tomates cerises Datterini

Nos pizzas spéciales ● ○ ● Au four à bois

Frutti di Mare	Tomate, mozzarella*, fruits de mer, persillade	15,50
Gino	Tomate, mozzarella*, crevettes géantes, tomates cerises°, oignons, roquette, persillade, huile de truffe...	15,00
Nordique	Tomate, mozzarella*, saumon, crème fraîche, citron.....	14,00
Da Vinci	Tomate, mozzarella*, speck, cèpes, roquette, ricotta salée, huile de truffe.....	14,50
Vulcano soufflée	Surprise du Chef	15,50
Pirata	Tomate, mozzarella*, salami, olives noires, oeuf	11,50
Contadina	Tomate, mozzarella*, poulet, poivrons, oignons.....	13,50
Calabrese	Tomate, mozzarella*, salami spianata piquant, champignons, olives noires	13,00
Bresaola	Tomate, mozzarella*, bresaola, roquette, copeaux de parmesan, crème de vinaigre balsamique	14,50
Del marinaio	Tomate, mozzarella*, saumon, calamars, crevettes, persillade	15,50
Lumache	Tomate, mozzarella*, escargots, épinards, olives	14,50

Nos pizzas blanches ● ○ ● Au four à bois

Tricolore	Pesto maison, tomates cerises, Bufala cuite, copeaux de parmesan	13,50
Dolce Vita	Crème, mozzarella*, lardons, chèvre, miel	12,00
Bufala	Mozzarella di Bufala, tomates cerises°, mozzarella*, basilic.....	13,00
Sprint	Mozzarella*, tomates cerises°, mozzarella di Bufala, jambon de Parme, roquette, copeaux de parmesan	15,00
Tarte flambée à l'italienne	Crème fraîche, lardons, oignons	10,00
Toscane	Crème, mozzarella*, chèvre, figues, speck, roquette, copeaux de parmesan	15,00
Coppa	Crème, mozzarella*, coppa, crème de champignons à la truffe, roquette, copeaux de parmesan..	14,50
Vincenzo	Pesto maison, tomates cerises, Bufala cuite, coppa, roquette, copeaux de parmesan	15,50

* mozzarella fior di latte

°° tomates cerises Datterini