



## ANTIPASTI

entrées - starters

GAMBERI ALL'AGLIO DELLO CHEF scampis à l'ail scampi with garlic sauce	3 15	€ 13,50
DUO DI CROCCHETTE duo de croquettes duo of croquettes	2	€ 13,50
PARMIGIANA DI MELANZANE aubergine au four au parmesan, mozzarella et sauce tomate aubergine with mozzarella, parmesan and tomato sauce	8	€ 12,50
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO carpaccio de bœuf roquette et copeaux de parmesan beef carpaccio with rucola and parmesan	8	€ 14,50
CARPACCIO DI POLPO carpaccio de poulpe avec citron et huile d'olive octopus carpaccio with lemon and olive oil	2 6	€ 14,50
BURRATINA PUGLIESE burata des pouilles avec tomates cerises chaudes pugliese burrata cheese with hot cherry tomatoes	1 5	€ 13,50
MOZZARELLA DI BUFALA mozzarella de bufflonne DOP salade de tomates cerises et basilic buffalo mozzarella salad with cherry tomatoes and basilic	1 5	€ 12,50
ANTIPASTO ALL'ITALIANA assiette d'antipasti à l'italienne starter italiano mix	3 4	€ 12,50

## CARNE E PESCE

viande & poisson - meat & fish  
(soir uniquement - evening only)

PESCE DEL GIORNO poisson du jour à la façon du chef fish of the day with chef suggestion	6	€ 18,50
TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E PARMIGIANO tranches de boeuf avec roquette et parmesan sliced beef with rucola and parmesan cheese	12 17	€ 19,50
GAMBERONI SALTATI IN PADELLA sauté de gambas sauteed prawns	3 4	€ 16,50
SCALOPPINE DELLO CHEF escalope du chef cutlets of the chef	5 8	€ 16,50

## PRIMI PIATTI

pâtes - pasta

RIGATONI ALLA CARBONARA rigatoni carbonara rigatoni carbonara	1	€ 13,50
GNOCCHI AL POMODORO FRESCO gnocchi avec sauce tomate et tomates cerises fraîches gnocchi with fresh cherry tomatoes sauce	10	€ 12,50
LINGUINE ALLE VONGOLE linguine aux palourdes linguine with clams	6	€ 16,50
PENNE ALL'ARRABBIATA penne sauce tomate piquante penne with spicy tomato sauce	9 12	€ 11,50
PENNE AI GAMBERETTI E ZUCCHINE penne aux crevettes et aux courgettes penne with shrimps and zucchini	6	€ 15,50
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE spaghetti bolognaise spaghetti in tomato meat sauce	10 13	€ 13,50
RIGATONI ALL' AMATRICIANA rigatoni lardons, oignons sauce tomate rigatoni with ham and onion tomato sauce	12 13	€ 13,50
TAGLIATELLE MARE E MONTI tagliatelle gambas, crème de truffe et cèpes tagliatelle with prawns, ceps and truffle cream sauce	5 14	€ 18,50
PENNE AI 4 FORMAGGI penne aux 4 fromages penne 4 cheeses	11	€ 14,50
GNOCCHI BURRO E SALVIA gnocchi au beurre à la sauge gnocchi with butter and sage	2 6	€ 13,50

RIGATONI ALLA BOSCAIOLA rigatoni avec petit pois, champignons, crème et saucisse rigatoni with peas, mushrooms, cream and sausage	12 17	€ 14,50
LASAGNA DI CARNE lasagne à la viande (maison) lasagna with tomato meat sauce	9 17	€ 14,50
SFORMATO DI SPINACI E PATATE tarte aux épinards et pommes de terre spinach and potato pie	3 13	€ 13,50

## SUGGERZIONI

suggestions (tableau/board)

SUGGERZIONI  
consultez notre tableau pour connaître nos suggestions du jour  
check our board to know our suggestions of the day



## PIZZE

<b>FOCACCIA</b> blanche, ail, origan white, garlic, oregano	€ 6,50
<b>MARINARA</b> tomate, huile d'olive, ail, origan tomato, olive oil, garlic, oregano	€ 9,50
<b>MARGHERITA</b> tomate, mozzarella, huile d'olive tomato, mozzarella, olive oil	€ 11,50
<b>MARGHERITA D.O.C.</b> tomate, mozzarella de bufflonne, basilic, huile d'olive tomato, buffalo mozzarella, basil, olive oil	€ 14,50
<b>VEGETARIANA</b> tomate, mozzarella, légumes de saison tomato, mozzarella, season's vegetables	€ 13,50
<b>PARMIGIANA</b> tomate, mozzarella, aubergines, parmesan, roquette, huile d'olive à l'ail tomato, mozzarella, eggplants, parmesan, rucola, olive oil with garlic	€ 15,00
<b>NAPOLI</b> tomate, mozzarella, olives noires, anchois, origan, huile d'olive et câpres tomato, mozzarella, black olives, anchovies, oregano, olive oil and capers	€ 14,00
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> mozzarella, gorgonzola, scamorza, copeaux de parmesan mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmesan shavings	€ 14,50
<b>QUATTRO STAGIONI</b> tomate, mozzarella, salami, jambon cuit, artichauts, champignons tomato, mozzarella, salami, cooked ham, artichokes, mushrooms	€ 15,00
<b>CAPRICCIOSA</b> tomate, mozzarella, jambon, artichauts, olives noires, champignons tomato, mozzarella, ham, artichokes, black olives, mushrooms	€ 14,50
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms	€ 13,50
<b>DIAVOLA</b> tomate, mozzarella, salami piquant tomato, mozzarella, spicy salami	€ 14,50
<b>CALZONE NAPOLETANO</b> tomate, mozzarella, parmesan, jambon cuit tomato, mozzarella, parmesan, cooked ham	€ 15,00
<b>PREGO</b> mozzarella, burrata, jambon de parme, roquette mozzarella, burrata, parma ham, rucola	€ 17,50
<b>TAORMINA</b> mozzarella, saucisse italienne, tomates cerises, parmesan, oignons verts mozzarella, italian sausage, cherry tomatoes, parmesan, green onions	€ 17,50

## DOLCI

desserts - homemade dessert

<b>TORTA DEL GIORNO</b> tarte du jour pie of the day	€ 7,50
<b>TIRAMISÙ</b> tiramisu tiramisu	€ 8,50
<b>CREME BRULÉE</b> crème brulée creme brulee	€ 8,50
<b>TARTUFO AL CIOCCOLATO</b> tartufo au chocolat tartufo chocolate	€ 7,50
<b>ZABAIONE CON FRUTTI ROSSI</b> sabayon aux fruits rouges sabayon with red fruits	€ 9,50
<b>PANNA COTTA CON FRUTTI ROSSI</b> panna cotta aux fruits rouges panna cotta with red fruits	€ 8,50

## CAFFÈ

café - coffee

<b>RISTRETTO</b>	€ 2,50
<b>ESPRESSO</b>	€ 2,50
<b>DOPPIO ESPRESSO</b>	€ 3,50
<b>CAFFÈ AMERICANO</b>	€ 3,50
<b>CAPPUCCINO</b>	€ 4,00
<b>MACCHIATO</b>	€ 2,50
<b>LATTE MACCHIATO</b>	€ 4,00
<b>DECA</b>	€ 3,00
<b>DECA ESPRESSO</b>	€ 3,00
<b>THÉ</b>	€ 3,50

## PER I BAMBINI

menu enfants - kids menu

<b>PIZZA</b>	€ 8,50
<b>PENNE PROSCIUTTO E PANNA</b> penne jambon crème penne with ham and cream sauce	€ 9,50
<b>PENNE AL POMODORO FRESCO</b> penne and fresh tomato sauce penne sauce tomato	€ 8,50
<b>SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE</b> spaghetti bolognaise spaghetti and tomato meat sauce	€ 9,50



## BIANCO

blanc - white

1	TREBBIANO D'ABRUZZO Tollo Abruzzes	€ 4,50 / 19,50
2	FERLAIA CATARATTO/INZOLIA Firriato Sicile	€ 21,00
3	VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI VILLA BIANCHI Umani Ronchi Les Marches	€ 22,50
4	COLLE DEI TIGLI BIANCO DEL VENETO Lenotti Venetie	€ 23,50
5	PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI Vino.è Abruzzes	€ 24,00
6	LANGHE BIANCO Abbona Piémont	€ 31,90
15	VOGA PINOT GRIGIO Enoitalia Venetie	€ 25,00

## ROSSO

rouge - red

7	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PODERE Umani Ronchi Abruzzes	€ 4,50 / 19,50
8	BARDOLINO Monte Del Frà Venetie	€ 23,50
9	NERO D'AVOLA Vino.è Sicile	€ 24,00
10	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - <b>BIO &amp; VEGAN</b> Tollo Abruzzes	€ 24,50
11	PRIMITIVO DI MANDURIA Cicerone Pouilles	€ 28,00
12	MASSERIA AZZURA Nero di Troia Pouilles	€ 28,50
13	FERLAIA NERO D'AVOLA Firriato Sicile	€ 32,00
16	VOGA RED FUSION Cabernet Sauvignon Salento	€ 24,00
17	CHIANTI CLASSICO - <b>BIO</b> Dievole Toscane	€ 47,00

## ROSATO

rosé - rosé

14	BRANCIFORTI Firriato Sicilia	€ 21,00
----	------------------------------------	---------

## BOLLICINE

bulles - bubbles

PROSECCO SPAGO NERO	€ 7,50 / 22,00
PROSECCO VOGA	€ 35,00

## BIRRE

bières - beers

CARLSBERG (AU FÛT) 25CL/50CL	€ 3,50/4,80
SAINT-HUBERTUS BLONDE (AU FÛT) 25CL/33CL	€ 3,50/4,80
SAINT-HUBERTUS BLANCHE (AU FÛT) 25CL/33CL	€ 3,50/4,80
RAMÉE BRUNE (EN BOUTEILLE)	€ 4,00
BIÈRE SANS ALCOOL (EN BOUTEILLE)	€ 2,90
CHIMAY BLEU (EN BOUTEILLE)	€ 4,80
DUVEL (EN BOUTEILLE)	€ 4,80
PERONI (EN BOUTEILLE)	€ 4,80
CORONA (EN BOUTEILLE)	€ 4,80
KRIEKS LINDEMANS (EN BOUTEILLE)	€ 3,80
OMER (EN BOUTEILLE)	€ 4,80

## COCKTAILS

à bulles - with bubbles

ITALIAN GIPSY Apérol, jus d'orange, prosecco	€ 9,00
FRENCH 75 Sirop de sucre de canne, jus de citron vert, gin, prosecco	€ 9,00
MIMOSA Grand Marnier, jus d'orange, prosecco	€ 9,00
MOJITO ROYAL Jus de citron vert, menthe, sucre de canne, rhum, prosecco	€ 9,00

## COCKTAILS

alcoolisés - alcoholic

MOJITO Sucre de canne, menthe, jus de citron vert, rhum, eau gazeuse (Disponible à la fraise)	€ 8,00
NEGRONI Martini rouge, campari, gin	€ 8,00
DAIQUIRI Rhum, jus de citron vert, sirop de sucre de canne (Disponible à la fraise)	€ 8,00
CAÏPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre de canne	€ 8,00
COSMOPOLITAN Vodka, triple sec, jus de canneberges, jus de citron vert	€ 8,00
MARGARITA Tequila, triple sec, jus de citron vert	€ 8,00
COCKTAIL DU BARMAN	€ 8,00

## COCKTAILS

non-alcoolisés - non-alcoholic

VIRGIN MOJITO Sucre de canne, menthe, jus de citron vert, limonade (Disponible à la fraise)	€ 6,00
BELLA LUNA Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de fraise	€ 6,00
CHOOSE Jus de pamplemousse, tonic, jus de citron vert	€ 6,00



## SOFTS

COCA-COLA (CLASSIC, LIGHT & ZERO)	€ 3,00
SAN PELLEGRINO ARANCIATA, LIMONATA	€ 3,30
CANADA DRY	€ 3,00
FUZE TEA PÊCHE	€ 3,00
SCHWEPES TONIC PREMIUM	€ 3,00
SCHWEPES AGRUMES	€ 3,00
MINUTE MAID (ORANGE, POMME, TOMATE & ANANAS)	€ 3,00
SAN PELLEGRINO (50CL)	€ 4,50
SAN PELLEGRINO (100CL)	€ 6,50
ACQUA PANNA PLATE (50CL)	€ 4,50
ACQUA PANNA PLATE (100CL)	€ 6,50

## APERITIVI

alcoolisés - alcoholic

APÉROL SPRITZ	€ 8,50
MARTINI ROSSO, BIANCO	€ 6,50
CAMPARI	€ 6,50
PISANG	€ 6,00
PORTO ROUGE, BLANC	€ 6,50
RICARD	€ 3,50
KIR	€ 6,00
CRODINO	€ 2,00

## DIGESTIVI

italiens - italian

GRAPPA PILZER	€ 6,50
GRAPPA INVECCHIATA PILZER (FÛT DE CHÊNE)	€ 8,00
SAMBUCA	€ 6,50
LIMONCELLO	€ 6,50
AMARETTO DISARONNO	€ 6,50
AMARO	€ 6,50

## ALCOLI

d'ailleurs - outside

RHUM BLAN	€ 7,50
RHUM ESPECIAL (BANKS RHUM)	€ 8,50
GIN BEEFEATHER	€ 8,50
GIN HENDRICK'S	€ 10,50
TEQUILA	€ 7,00
VODKA TITO'S	€ 8,50
COGNAC MARTEL	€ 7,00
CALVADOS LE COMPTE 5 ANS	€ 8,50
COINTREAU	€ 7,00
BAILEYS	€ 8,50

## WHISKIES

BALLANTINE'S	€ 8,50
JB	€ 7,50
CHIVAS 12 ANS	€ 10,00
CHIVAS 18 ANS	€ 13,50
GLENLIVET SINGLE MALT 12 ANS	€ 10,00
MACALLAN	€ 12,00
GLENMORANGIE	€ 8,50
FOUR ROSES	€ 8,50
JAMESON	€ 7,50
JACK DANIEL'S	€ 7,50
SUPPLÉMENT SOFT	€ 2,00



PREGO.BRUSSELS



PREGO BRUSSELS



@PREGOOFFICIEL



WI-FI GRATUIT

