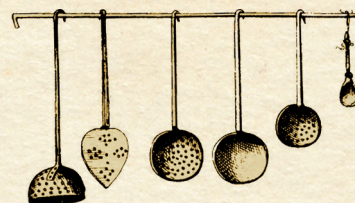


RICOTTA & PARMESAN[®]

TAVOLA DI PASTA



20 YEARS
SINCE 1999



OPEN 7/7

Restaurant spécialisé dans les pâtes,
les pizzas au feu de bois et les antipasti maison.

Restaurant specialised in pasta, oven-baked pizza and home-made antipasti.





Aperitivo & Cocktails de l'été

APERITIFS AND SUMMER COCKTAILS

♥	SPRITZ FRAÎCHEUR D'ÉTÉ « FLEUR DE SUREAU ET MENTHE FRAÎCHE »	8.90 €
	APÉROL SPRITZ	8.50 €
	PROSECCO BRUT MILLESIMATO D.O.C. "BOSCO DEL MERLOT "	7.90 €
	MOJITO ITALIANO	8.90 €
NEW	SPRITZ ZÉRO SANS ALCOOL	7.90 €
	GIN GAUGIN MOUNTAIN, TONIC AU CHOIX	14 €
NEW	PISCINE "DA RENATO"	8.90 €



Assiettes à l'Apéro

PLATES TO SHARE

PLANCHE DÉGUSTATION : CHARCUTERIE ITALIENNE «SANS CHICHI »	8.90 € P/P
DUO D'OLIVES ALL'ASCOLANA "TRUFFE & NATURALE"	8.90 €
FOCACCIA TOMATE DI COLLINA & OLIVES NOIRES	5.90 €
FOCACCIA AGLIO & OLIO	5.90 €
BRUSCHETTA TRADIZIONALE (4 PIÈCES)	6.50 €
BRUSCHETTA A DI MONTAGNA "SALSICCIA & FONTINA" (4 PIÈCES)	7.20 €





Nos planches d'antipasti

OUR ANTIPASTI BOARDS



PLANCHE COMPOSÉE DE 5 CHARCUTERIES	16.20 €
PLANCHE COMPOSÉE DE 5 FROMAGES	15.60 €
PLANCHE MIXTE DE CHARCUTERIES & FROMAGES	19.60 €

ASSIETTE D'ANTIPASTI :

1 PER 7.90 € - 2 PERS 15.90 €

LÉGUMES GRILLÉS & MARINÉS > POIVRONS TRICOLORES AU FOUR, AUBERGINES, COURGETTES, TOMATES DI COLLINA, TOMATES PELATI CONFITES, ARTICHAUTS GRILLÉS MARINÉS, TOMATES SUD AND SOL, OIGNONS CIPOLLE BALSAMICO, FENOUIL, OLIVES MIXTES, POMMES DE CÂPRES, CHAMPIGNONS MARINÉS

Focaccia



AGLIO & OLIO	5.90 €
OLIVES NOIRES ET TOMATE DI COLLINA	5.90 €
GROS SEL ET ROMARIN	5.90 €
ASSORTIMENT DE GRISSINI	3.20 €

SI VOUS SOUHAITEZ DES INFORMATIONS CONCERNANT LES 14 ALLERGÈNES, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL
IF YOU NEED INFORMATION ABOUT THE 14 ALLERGENS, PLEASE CONTACT OUR STAFF



VÉGÉTARIEN - GLUTEN FREE - VEGAN, CONSULTEZ NOTRE PERSONNEL
VEGETARIAN - GLUTEN FREE - VEGAN, PLEASE ASK TO OUR MANAGER FOR DETAILS



Les Incontournables

THE MUST-HAVES



CROQUETTE AU VÉRITABLE PARMIGIANO-REGGIANO FAITE MAISON
REAL PARMIGIANO-REGGIANO HOMEMADE CROQUETTE

1PC 6.90 € - 2PCS 13.90 €



SALADE CAPRESE "TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA" À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET BASILIC FRAIS 15.20 €

CARPACCIO DE BŒUF À LA TARTUFATA ET COPEAUX DE PARMESAN 16.90 €

VITELLO TONNATO TRADITIONNEL 15.90 €



AUBERGINE ALLA PARMIGIANA 14.90 €



ASSIETTE DUO DE CARPACCIO ET VITELLO TONNATO 17.80 €



TARTARE DE SAUMON À L'ITALIENNE ET SES PÉPITES DE CHÈVRE FRAIS 17.20 €
ITALIAN SALMON TARTARE AND HIS FRESH GOAT CHEESE



ASPERGES VERTES ET SA CHIFFONNADE DE PROSCIUTTO ITALIEN, VINAIGRETTE À L'ÉMULSION DE BASILIC 16.90 €
GREEN ASPARAGUS AND HIS ITALIAN PROSCIUTTO, BASIL VINAIGRETTE

SALADE DE CHÈVRE CHAUD CARAMÉLISÉ AU MIEL DE TRUFFE ET PANCETTA CROUSTILLANTE 14.50 €
WARM CARAMELIZED GOAT CHEESE SALAD WITH TRUFFLE HONEY AND CRISPY PANCETTA



NEW

SALADE DE FENOUIL ET ORANGE À L'ITALIENNE, VINAIGRETTE AUX AGRUMES & HERBES FRAÎCHES 14.50 €
ITALIAN FENNEL AND ORANGE SALAD CITRUS AND FRESH HERB VINAIGRETTE



MOZZARELLA EN ROBE DE SAUMON FUMÉ, CRÈME ACIDULÉE ET QUINOA MÉDITERRANÉEN 15.90 €
MOZZARELLA DRESSED WITH SMOKED SALMON, SOUR CREAM AND MEDITERRANEAN QUINOA

NEW

ASSIETTE DE PROSCIUTTO ITALIEN ET SON DUO DE MELONS 14.90 €
ITALIAN PLATE OF PROSCIUTTO AND HIS DUO OF MELONS



GASPACHO D'ARTICHAUT À LA CORIANDRE ET BRUSCHETTA DE MASCARPONE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 14.90 €

VITELLO CUIT À BASSE TEMPÉRATURE SALADE DE FENOUIL ACIDULÉE À L'ESTRAGON, AMANDES GRILLÉES 14.90 €



Spécialité du chef
CHEF'S SPECIALITY



Coup de cœur
FAVORITE

NEW

Nieuw



Végétarien
VEGETARIAN



Plat tradition

TRADITIONAL DISH

SI VOUS SOUHAITEZ DES INFORMATIONS CONCERNANT LES 14 ALLERGÈNES, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL
IF YOU NEED INFORMATION ABOUT THE 14 ALLERGENS, PLEASE CONTACT OUR STAFF



VÉGÉTARIEN - GLUTEN FREE - VEGAN, CONSULTEZ NOTRE PERSONNEL
VEGETARIAN - GLUTEN FREE - VEGAN, PLEASE ASK TO OUR MANAGER FOR DETAILS

Les Pâtes

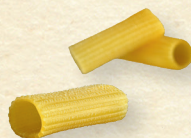
PASTA'S



PÂTES COURTES / SHORT PASTA'S



PENNE
10.50 €



RIGATONI
10.50 €



GNOCCHI DI PATATE
12.90 €



ORECCHIETTE
11.90 €



PACCHERI
12.90 €



PÂTES LONGUES / LONG PASTA'S



LINGUINE ALL'UOVO
13.50 €



TAGLIATELLE ÉPINARD
13.50 €



SPAGHETTI
10.50 €



PAPPARDELLE
13.90 €



MAFALDINI
13.70 €

NEW

PÂTES FARCIES / STUFFED PASTA'S



PANZEROTTI
AUX CÈPES
15.80 €



RAVIOLI CHÈVRE
ET MIEL
14.90 €



TORTELLINI AL
PROSCIUTTO
15.90 €



RAVIOLONI HOMARD
17.50 €



MEDAGLIONI BURRATA
TOMATES SÉCHÉES
15.50 €

NEW

PÂTES SANS GLUTEN ? DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION !



VÉGÉTARIEN - GLUTEN FREE - VEGAN, CONSULTEZ NOTRE PERSONNEL
VEGETARIAN - GLUTEN FREE - VEGAN, PLEASE ASK TO OUR MANAGER FOR DETAILS



Les Sauces

SAUCES

VIANDES

MEAT



AL RAGÙ	4.50 €
AMATRICIANA	4.50 €
♥ BOSCAIOLA (PANCETTA, CHAMPIGNONS, TOMATES SÉCHÉES, POIREAUX, LÉGÈREMENT CRÉMÉE) PANCETTA, DRIED TOMATOES, MUSHROOMS, LEEKS & CREAM	5.20 €
♥ RICOTTA & PARMESAN (PETITS POIS, JAMBON, NAPOLITAINE, CHAMPIGNONS, ESTRAGON, CRÈME)	4.90 €
VOLAILLE GRILLÉE AU CURRY DOUX, RICOTTA ET POIVRONS GRILLED CHICKEN, CURRY, RICOTTA, PEPPERS	5.40 €
CARBONARA CHORIZO <i>ou</i> TRADITIONNEL	4.40 €

POISSONS

FISH



👩 CHÈVRE GRATINÉ, CRÈME DE ROQUETTES & SAUMON FUMÉ <i>GOATS CHEESE AU GRATIN, CHIVES & CREAM, SMOKED SALMON</i>	6.40 €
♥ SAUMON À LA CRÈME DE BROCOLI ET RICOTTA	6.20 €
POÊLÉE DE SCAMPIS CURRY, COURGETTE & RICOTTA <i>BAKED SCAMPI WITH CURRY, COURGETTES & RICOTTA</i>	8.95 €
FRUTTI DI MARE (CALAMARS, GAMBAS, VONGOLES, MOULES)	8.50 €
PUTTANESCA	5.90 €
<i>NEW</i> SAUCE HOMARDINE	5.20 €

VÉGÉTARIENNES

VEGETARIAN



NAPOLITAINE	3.75 €
<i>NEW</i> AGLIO, OLIO & PEPERONCINO	3.50 €
ARRABBIATA	4.90 €
♥ CRÈME DE TARTUFATA & COPEAUX DE PARMESAN <i>BLACK TRUFFLE CREAM & PARMESAN</i>	7.90 €
PESTO FAIT MAISON	5.20 €
MELANZANE & POMODORI DI COLLIÑA	4.70 €
<i>NEW</i> ARTICHAUTS GRILLÉS & OLIVES NOIRES, CITRONNÉS <i>GRILLED ARTICHOKE AND BLACK OLIVES WITH LEMON JUICE</i>	4.70 €

FROMAGES

CHEESE



4 FROMAGES <i>4 CHEESES</i>	5.40 €
GORGONZOLA, POIRE ET PISTACHE <i>PEARS</i>	5.70 €
<i>NEW</i> ALL'ALFREDO <i>PARMESAN & BLACK PEPPER</i>	5.50 €
AL FREDDO & CRÈME DE TRUFFE BLANCHE <i>PECORINO WITH WHITE TRUFFLE OIL</i>	6.90 €
👩 <i>NEW</i> BURRATA & NAPOLITAINE	7.50 €
CRÈME DE TOMATES ET MASCARPONE AU PESTO <i>TOMATO AND MASCARPONE CREAM WITH PESTO</i>	4.50 €



Spécialité du chef
CHEF'S SPECIALITY



Coup de cœur
FAVORITE



NEW
Nieuw



Végétarien
VEGETARIAN



Plat tradition
TRADITIONAL DISH



Pizza au feu de bois

WOOD FIRED PIZZA



PIZZA MARGHERITA A.O.C / TOMATES, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILIC, HUILE OLIVE EXTRA VIERGE

11.00 €

PIZZA CALZONE / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, RICOTTA

14.25 €

PIZZA HAWAÏ / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, ANANAS

15.25 €

PIZZA ALLA SALSICCIA / CIPOLLA E PROVOLA, TOMATES, MOZZARELLA, OIGNONS, SALSICCIA, SCAMORZA

17.25 €



PIZZA AI 4 FORMAGGI / MOZZARELLA, RICOTTA, GORGONZOLA, PARMESAN, CRÈME

16.25 €



PIZZA DIAVOLO / TOMATES, MOZZARELLA, CHORIZO PIQUANT, PIMENTS, AIL

16.00 €



PIZZA ANTIPASTI / TOMATES, MOZZARELLA, POIVRONS, AUBERGINES, COURGETTES, ARTICHAUTS, OIGNONS, CHAMPIGNONS

15.70 €

PIZZA AU THON "BISMARCK" / TOMATES, MOZZARELLA, THON, ŒUF, OIGNONS, ORIGAN, OLIVES

16.40 €



PIZZA AMORE / TOMATES, MOZZARELLA, BUFALA, ROQUETTE, POMODORI DI COLLINA

15.40 €

PIZZA CAPRICCIOSA / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS

14.40 €

PIZZA 4 SAISONS / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, CHORIZO, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS

15.40 €



PIZZA PROSCIUTTO / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON DE PARME, ROQUETTE, PARMESAN

16.50 €

PIZZA SICILIANA / TOMATES, MOZZARELLA, ANCHOIS, CÂPRES, OLIVES

15.40 €



NEW

PIZZA BURRATA / SAUCE TOMATE, PESTO, BURRATA, TOMATES CERISES, COPEAUX DE PARMESAN

16.40 €

PIZZA CARPACCIO À LA TARTUFATA / MOZZARELLA, CARPACCIO, ROQUETTE, CRÈME DE TRUFFE, PARMESAN

19.40 €

NEW

CALZONE DEL CAPO DA CHIETI / CRÈME DE MORTADELLE, STRACIATELLA, MORTADELLE, ROQUETTE, PISTACHE ET ZESTES DE CITRON VERT

16.90 €

PIZZA SUCRÉE :

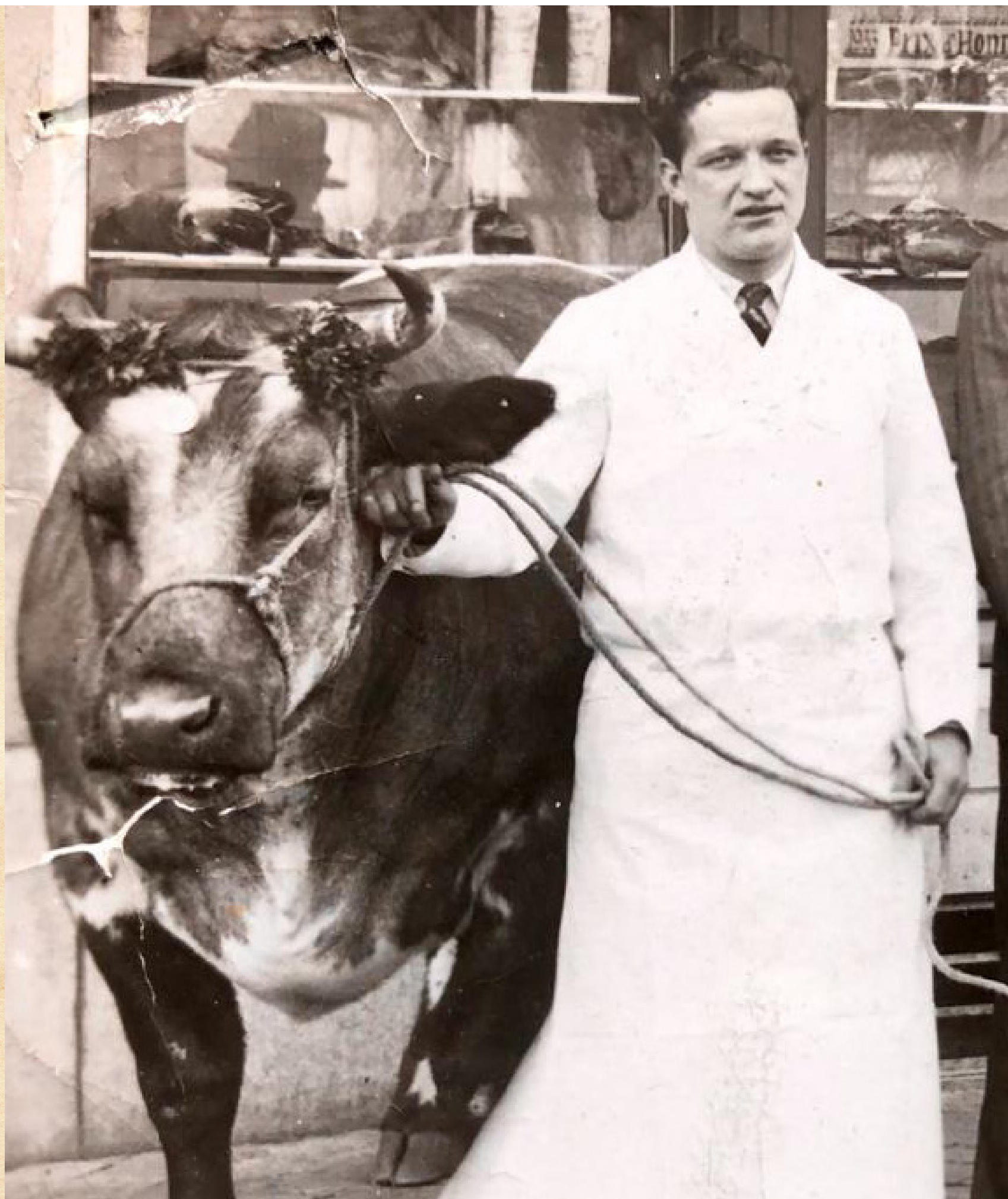
NEW

PIZZA AL CIOCCOLATO, RICOTTA ET AMANDES GRILLÉES

8.20 €

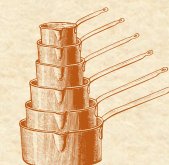
NOS PIZZAS SONT PRÉPARÉES ET CUITES À LA MINUTE, NOUS NE POUVONS PAS VOUS GARANTIR QUE CES DERNIÈRES VOUS SOIENT SERVIES EN MÊME TEMPS QUE LES PLATS DES AUTRES CONVIVES.

OUR PIZZAS ARE PREPARED AND COOKED BY THE MINUTE AND WE CANNOT GUARANTEE THAT THEY WILL BE SERVED TO YOU AT THE SAME TIME AS THE DISHES OF OTHER CUSTOMERS.



Les Plats

MAIN DISHES



OSSO BUCO DELLA NONNA

27.90 €

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE / *MILANESE VEAL CUTLET*

18.90 €

TAGLIATA DI MANZO SUR UN LIT DE ROQUETTE, COPEAUX DE PARMIGGIANO
AU VINAIGRE DE BALSAMICO 10 ANS D'ÂGE

26.50 €

THIN SLICES OF BEEF CUT ON A BED OF ARUGULA, SHAVINGS OF PARMESAN WITH 10 YEARS OLD BALSAMICO VINEGAR



FETTUCCINE ALLE VONGOLE

21.90 €



CANNELLONI À LA VIANDE GRATINÉS AU TALEGGIO

18.50 €

MEAT CANNELLONI GRATINED WITH TALEGGIO CHEESE

LASAGNE AL RAGÙ DELLA CASA

16.90 €



GNOCCHI FAÇON DELLA NONNA (*FONTINA, PANCETTA, PARMESAN, SAUCE LÉGÈREMENT CRÉMÉE*)

16.90 €

CANNELLONI GRATINÉS FAÇON RICOTTA & ÉPINARD

15.90 €

GRATINATED CANNELLONI RICOTTA AND SPINACH



RISOTTO À LA CRÈME DE TRUFFE, PECORINO ET PROSCIUTTO CRUDO

24.50 €

RISOTTO WITH BLACK TRUFFLE CREAM, PECORINO CHEESE AND PROSCIUTTO CRUDO

INVOLTINI DE VEAU ET AUBERGINES AU ROMARIN FRAIS, TAGLIOLINI ALL'UOVO

21.90 €

VEAL INVOLTINI AND EGGPLANT WITH FRESH ROSEMARY, EGGS TAGLIOLINI



PAPPARDELLES FRAÎCHES À LA CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, AIGUILLETES DE POULET CARAMÉLISÉES
AU VINAIGRE DE BALSAMICO

21.90 €

PAIN DE VIANDE À LA SICILIENNE, PASTA ALL'UOVO

15.90 €

SICILIAN MEATLOAF, EGGS PASTA

NEW

PICCATA D'ESPADON FRAIS GRILLÉ, SAUCE VIERGE AUX CÂPRES ET CITRON, PURÉE À L'HUILE D'OLIVE

26.90 €

FISH PICATTA WITH SCENT OF LEMON AND CAPER, EGGS TAGLIOLINI

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE PARFUMÉ À LA TARTUFATA, GNOCCHI FRITS

18.50 €

ITALIAN BEEF TARTARE TRUFFLE FLAVORED, FRIED GNOCCHI

NEW

DOS DE CABILLAUD ET SA GREMOLATA D'HERBES FRAÎCHES, LINGUINE ALL'UOVO ET GASPACHO DE TOMATES

22.50 €

COD FILET IN A CRUST OF FRESH HERBS, EGGS LINGUINI AND TOMATO GASPACHO



PACCHERI ALL'UOVO AUX MOULES PARFUMÉS AU SAFRAN & TOMATES SAN MARZANO

19.80 €

EGG PACCHERI WITH MOSSELS SAFFRON FLAVORED AND FRESH TOMATOES



Spécialité du chef

CHEF'S SPECIALITY



Coup de cœur

FAVORITE

NEW

Nieuw



Végétarien

VEGETARIAN



Plat tradition

TRADITIONAL DISH



VÉGÉTARIEN - GLUTEN FREE - VEGAN, CONSULTEZ NOTRE PERSONNEL
VEGETARIAN - GLUTEN FREE - VEGAN, PLEASE ASK TO OUR MANAGER FOR DETAILS

Menu Enfants gratuit jusqu'à 10 ans

CHILDREN'S MENU – FREE UP TO 10 YEARS

CHOIX ENTRE :

- PIZZA : HAWAÏ, MARGHERITA, AU JAMBON
- PÂTES : RIGATONI, SPAGHETTI, PENNE ET SAUCE AL RAGÙ, NAPOLITAINE, 4 FROMAGES
- DESSERT : 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX



SI VOUS SOUHAITEZ DES INFORMATIONS CONCERNANT LES 14 ALLERGÈNES, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL
IF YOU NEED INFORMATION ABOUT THE 14 ALLERGENS, PLEASE CONTACT OUR STAFF

Les Desserts

DESSERTS



NEW



PANNA COTTA AU CARAMEL DE MARTINI ROUGE

7.90 €



SALAME DI CIOCCOLATO AUX PISTACHES ET NOISETTES GRILLÉES, CANTUCCINI

8.90 €

CHOCOLATE SALAMI WITH PISTACHIOS AND ROASTED HAZELNUTS, CANTUCCINI BISCUIT

MOELLEUX AU CHOCOLAT, TARTARE D'ABRICOTS CARAMELISÉS ET AMANDES GRILLÉES

8.90 €

WARM CHOCOLATE CAKE AND CARAMELISED APRICOT AND TOASTED ALMOND TARTAR



DAME BLANCHE À L'ITALIENNE FAÇON STRACCIATELLA

7.90 €

ITALIAN ICE CREAM DAME BLANCHE STRACCIATELLA STYLE

LÉGENDAIRE TIRAMISÙ AU SPÉCULOOS

8.50 €

LEGENDARY TIRAMISU WITH SPECULOOS



SABAYON À LA LIQUEUR DE FRANGELICO ET PÉPITES D'AMARETTI

7.50 €

SABAYON WITH FRANGELICO LIQUEUR AND CRUMBLE AMARETTI

SORBET MIXTE AUX FRUITS DE SAISON

7.90 €

SEASONAL FRUITS MIXED SORBET

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

8.50 €

HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE



SEMIFREDDO AU NOUGAT TENDRE PARFUMÉ AU LIMONCELLO

7.50 €

SEMI-FREDDO WITH TENDER NOUGAT FLAVORED WITH LIMONCELLO

ASSIETTE DE FROMAGES / *CHEESE PLATE*

8,90 €

PARFAIT GLACÉ À L'AMARETTO MAISON ET AU CARAMEL BEURRE SALÉ

7,90 €

FROZEN PARFAIT WITH HOME-MADE AMARETTO AND SALTED BUTTER CARAMEL

NEW

BABA LIMONCELLO FARCI ET SON SORBET À L'ORANGE

7.80 €

BABA LIMONCELLO

AUTHENTIQUE CASSATA SICILIANA

8.20 €

NEW

PIZZA AL CIOCCOLATO, RICOTTA ET AMANDES GRILLÉES

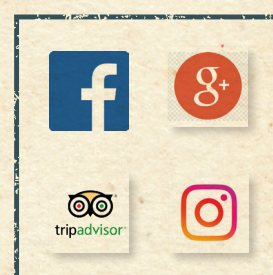
8.20 €

CHOCOLATE PIZZA AND RICOTTA

CUISINE
OUVERTE
avant et après
SPECTACLE



sans
GLUTEN



Réservation en ligne

Online booking

www.ricottaparmesan.be

| JUIN 2022 |

31 rue de l'Écuyer/Schildknaapstraat - 1000 Bruxelles

02 / 502.80.82 - www.ricottaparmesan.com

11:30 - 14:30 / 18:00 - 23:00

Du jeudi au samedi soir : cuisine ouverte jusqu'à 23:30