

# Pizzas au feu de bois

WOOD-FIRED PIZZA



	<b>PIZZA MARGHERITA A.O.P</b> / TOMATES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE .....11.90 € <i>TOMATOES, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>
	<b>PIZZA CALZONE</b> / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, RICOTTA.....17.50 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, RICOTTA CHEESE</i>
	<b>PIZZA HAWAÏ</b> / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, ANANAS.....16.30 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, HAM, PINEAPPLE</i>
<b>NEW</b>	<b>PIZZA ALLA SALSICCIA (PIZZA BLANCHE)</b> / CIPOLLA E PROVOLA, MOZZARELLA, OIGNONS, SALSICCIA, SCAMORZA.....18.20 € <i>ONION AND PROVOLONE CHEESE, MOZZARELLA, OIGNONS, SAUSAGE, SCAMORZA CHEESE</i>
	<b>PIZZA AI 4 FORMAGGI</b> / MOZZARELLA, RICOTTA, GORGONZOLA, PARMESAN, EMMENTAL .....16.50 € <i>FOUR-CHEESE PIZZA</i>
	<b>PIZZA DIAVOLO</b> / TOMATES, MOZZARELLA, CHORIZO PIQUANT, PIMENTS, AIL .....16.90 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, SPICY CHORIZO, PEPPERS, GARLIC</i>
	<b>PIZZA ANTIPASTI</b> / TOMATES, MOZZARELLA, POIVRONS, AUBERGINES, COURGETTES, ARTICHAUTS, OIGNONS, CHAMPIGNONS.....16.20 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, PEPPERS, EGGPLANTS, ZUCCHINIS, ARTICHOKE, ONIONS, MUSHROOMS</i>
	<b>PIZZA AU THON "BISMARCK"</b> / TOMATES, MOZZARELLA, THON, ŒUF, OIGNONS, ORIGAN, OLIVES .....16.90 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, TUNA, EGG, ONIONS, OREGANO, OLIVES</i>
	<b>PIZZA AMORE</b> / TOMATES, MOZZARELLA, BUFALA, ROQUETTE, POMODORI DI COLLINA .....17.30 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA, ROQUETTE, CHERRY TOMATOES</i>
	<b>PIZZA CAPRICCIOSA</b> / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS.....15.90 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE</i>
	<b>PIZZA 4 SAISONS</b> / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, CHORIZO, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS .....16.90 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, HAM, CHORIZO, MUSHROOMS, ARTICHOKE</i>
	<b>PIZZA PROSCIUTTO</b> / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON DE PARME, ROQUETTE, PARMESAN .....19.80 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, PARMA HAM, ARUGULA, PARMESAN</i>
	<b>PIZZA SICILIANA</b> / TOMATES, MOZZARELLA, ANCHOIS, CÂPRES, OLIVES.....16.60 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, ANCHOVIES, CAPERS, OLIVES</i>
	 <b>PIZZA BURRATA</b> / SAUCE TOMATE, PESTO, BURRATA, TOMATES CERISES, COPEAUX DE PARMESAN.....19.80 € <i>TOMATO SAUCE, PESTO, BURRATA, CHERRY TOMATOES, PARMESAN SHAVINGS</i>
	<b>PIZZA AI FRUTTI DI MARE</b> / TOMATES, MOZZARELLA, MOULES, VONGOLES, CALAMARS, GAMBAS.....18.90 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, MUSSELS, CLAMS, SQUID, GAMBAS</i>



Spécialité du chef  
CHEF'S SPECIALITY



Coup de cœur  
OUR FAVORITE



Nouveau  
NEW



Végétarien  
VEGETARIAN



Plat tradition  
TRADITIONAL DISH

NOS PIZZAS SONT PRÉPARÉES ET CUITES AU FEU DE BOIS À LA MINUTE, NOUS NE POUVONS PAS VOUS GARANTIR QUE CES DERNIÈRES VOUS SOIENT SERVIES EN MÊME TEMPS QUE LES PLATS DES AUTRES CONVIVÉS. OUR PIZZA 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.

RICOTTA & PARMESAN®

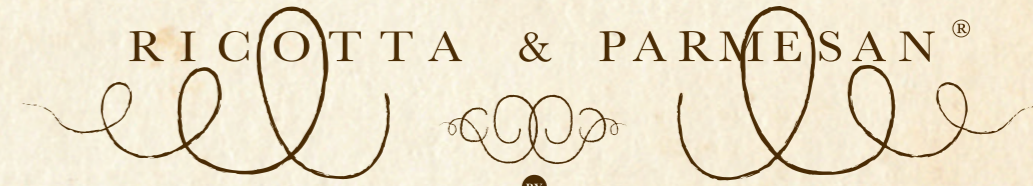
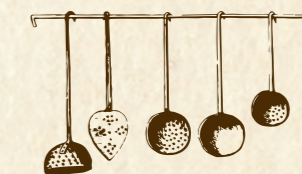


TAVOLA DI PASTA



TAKE  
AWAY

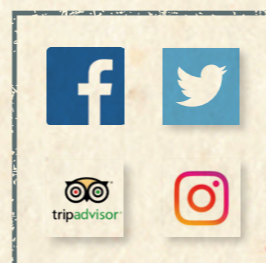
SINCE  
1999

FREE



CUISINE  
NON STOP  
DE  
11H À 23H

SANS  
GLUTEN



CUISINE  
OUVERTE  
AVANT ET APRÈS  
SPECTACLE

Cuisine NON STOP 5/7



FR - EN

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

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

31 rue de l'Ecuyer/Schildknaapstraat - 1000 Bruxelles

02 502.80.82 - www.ricottaparmesan.com

Ouvert jusqu'à 23h30 - Du jeudi au samedi soir: Cuisine NON STOP de 12h à 23h

Fermé Dimanche et Lundi

# Les Incontournables

THE ESSENTIALS




	CROQUETTE AU VÉRITABLE PARMIGIANO REGGIANO ARTISANALE <i>REAL PARMIGIANO REGGIANO ARTISANAL CROQUETTE</i>	1PC 8.90 € - 2PCS 16.90 €
	SALADE CAPRESE "TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA" À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET BASILIC FRAIS <i>CAPRESE SALAD, BASIL MOZZARELLA TOMATOES, THE ITALIAN FLAG IN YOUR PLATE</i>	16.90 €
	CARPACCIO DE BŒUF À LA TARTUFATA ET COPEAUX DE PARMESAN <i>BEEF CARPACCIO WITH TARTUFATA AND PARMESAN SHAVINGS</i>	19.90 €
	VITELLO TONNATO TRADITIONNEL <i>VEAL &amp; TUNA SAUCE</i>	21.50 €
	AUBERGINE ALLA PARMIGIANA <i>EGGPLANT PARMESAN PARMIGIANA</i>	18.50 €
	ASSIETTE DUO DE CARPACCIO ET VITELLO TONNATO <i>DUO PLATE OF BEEF CARPACCIO AND VITELLO TONNATO</i>	22.50 €
	ANTIPASTI DELLA CASA A PARTAGER : SUIVANT LA SÉLECTION DU CHEF ET DE L'ARRIVAGE <i>DEPENDING ON THE CHEF'S SELECTION AND THE AVAILABILITY</i>	
	• PLANCHE DE FROMAGES ARTISANAUX <i>BOARD OF ARTISANAL CHEESES</i>	19.90 € 32.90 €
	• PLANCHE CHARCUTERIES ARTISANALES <i>BOARD OF ARTISANAL CHARCUTERIE</i>	19.90 € 32.90 €
	• ASSIETTE ANTIPASTI GRILLÉS ET MARINÉS MAISON <i>BOARD OF GRILLED AND MARINATED ANTI PASTI</i>	18.50 € 29.90 €
	ANTIPASTI MIXTE DELLA CASA	23.50 € 36.90 €
	MINISTRONE DELLA MAMMA <i>TRADITIONAL MINISTRONE</i>	10.50 €

## GRATINS / PLATS

	CANNELLONI À LA VIANDE GRATINÉS AU TALEGGIO <i>MEAT CANNELLONI GRATINATED WITH TALEGGIO CHEESE</i>	23.90 €
	LASAGNE AL RAGÙ DELLA CASA <i>LASAGNA WITH MEAT SAUCE</i>	19.50 €
	CANNELLONI GRATINÉS FAÇON RICOTTA & ÉPINARD <i>GRATINATED CANNELLONI RICOTTA AND SPINACH</i>	21.90 €
	RIGATONI GRATINÉS DELLA NONNA JAMBON/FROMAGE <i>GRATINATED RIGATONI DELLA NONNA WITH HAM/CHEESE</i>	18.90 €
	LINGUINE ALLE VONGOLE "SELON LIVRAISON DU JOUR" <i>LINGUINE WITH CLAMS (ACCORDING TO DAILY DELIVERY)</i>	25.60 €
	MAFALDINI FRAÎCHES À LA CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, AIGUILLETES DE POULET CARAMÉLISÉES AU VINAIGRE BALSAMIQUE <i>FRESH MAFALDINI WITH WHITE TRUFFLE CREAM, Caramelized CHICKEN STRIPS WITH BALSAMIC VINEGAR</i>	28.90 €

 Spécialité du chef  
CHEF'S SPECIALITY

 Coup de cœur  
OUR FAVORITE

 Nouveau  
NEW

 Végétarien  
VEGETARIAN

 Plat tradition  
TRADITIONAL DISH



# Les Pâtes

PASTA'S



NOUS ATTIRONS VOTRE ATTENTION SUR LE FAIT QUE LA COMPOSITION DES RECETTES ET PRODUITS AVEC UNE PRÉSENCE D'ALLERGÈNES PEUT VARIER  
PLEASE NOTE THAT THE COMPOSITION OF RECIPES AND PRODUCTS CONTAINING ALLERGENS MAY VARY

## PÂTES COURTES / SHORT PASTA'S

			
PENNE 10.90 €	RIGATONI 10.90 €	GNOCCHI DI PATATE 13.90 €	PACCHERI  14.90 €

## PÂTES LONGUES / LONG PASTA'S

			
LINGUINE 14.90 €	TAGLIATELLE ÉPINARD <i>TAGLIATELLE SPINACH</i> 13.90 €	SPAGHETTI 10.90 €	MAFALDINI  15.20 €

## PÂTES FARCIES / STUFFED PASTA'S

			
 PANZEROTTI AUX CÈPES 16.90 € <i>PANZEROTTI WITH PORCINI MUSHROOMS</i>	RAVIOLI CHÈVRE ET MIEL 15.90 € <i>GOAT &amp; HONEY RAVIOLI</i>	TORTELLONI GIGANTE AL PROSCIUTTO 15.90 € <i>HAM TORTELLONI</i>	TORTELLONI GIGANTE RICOTTA & ÉPINARDS 14.90 € <i>RICOTTA &amp; SPINACH TORTELLINI</i>

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 Sauces

SAUCES



## VIANDES

MEAT



	AL RAGÙ <i>MEAT SAUCE</i>	5.80 €
	AMATRICIANA <i>AMATRICIANA SAUCE</i>	6.50 €
	BOSCAIOLA <i>PANCETTA, CHAMPIGNONS, TOMATES SÉCHÉES, POIREAUX, LÉGÈREMENT CRÉMÉE</i> <i>PANCETTA, DRIED TOMATOES, MUSHROOMS, LEEKS &amp; CREAM</i>	6.90 €
	RICOTTA & PARMESAN <i>PETITS POIS, JAMBON, NAPOLITAINE, CHAMPIGNONS, ESTRAGON, CRÈME</i> <i>PEAS, HAM, NAPOLITAINE, MUSHROOMS, TARRAGON, CREAM</i>	6.50 €
	VOLAILE GRILLÉE AU CURRY DOUX, RICOTTA ET POIVRONS <i>GRILLED CHICKEN, CURRY, RICOTTA, PEPPERS</i>	6.90 €
	CARBONARA TRADIZIONALE AL GUANCIALE <i>TRADITIONAL CARBONARA WITH CURED PORK JOWL</i>	6.90 €

## VÉGÉTARIENNES

VEGETARIAN

	NAPOLITAINE <i>NAPOLITAN SAUCE</i>	4.50 €
	AGLIO, OLIO & PEPERONCINO <i>GARLIC, OIL &amp; CHILI</i>	4.50 €
	ARRABBIATA <i>ARRABBIATA SAUCE</i>	4.90 €
	CRÈME DE TARTUFATA & COPEAUX DE PARMESAN <i>BLACK TRUFFLE CREAM &amp; PARMESAN</i>	9.70 €
	PESTO FAIT MAISON <i>HOME-MADE PESTO</i>	6.80 €
	MELANZANE & POMODORI DI COLLINA <i>EGGPLANT AND CHERRY TOMATOES</i>	6.80 €
	SAUCE VIERGE & ARTICHAUTS GRILLÉS <i>VIRGIN SAUCE &amp; GRILLED ARTICHOKE</i>	5.90 €

## POISSONS

FISH



	SAUMON FIORENTINA <i>SALMON FLORENTINE STYLE</i>	7.90 €
	POËLÉE DE SCAMPIS CURRY, COURGETTE & RICOTTA <i>BAKED SCAMPIS WITH CURRY, COURGETTES &amp; RICOTTA</i>	10.90 €
	FRUTTI DI MARE <i>CALAMARS, GAMBAS, VONGOLES, MOULES</i> <i>MUSSELS, CLAMS, SQUID, GAMBAS</i>	13.90 €
	SCAMPIS DIAVOLA <i>HOT SCAMPIS</i>	10.90 €
	CHÈVRE GRATINÉ, CRÈME DE CIBOULETTE & SAUMON FUMÉ <i>GOAT CHEESE AU GRATIN, CHIVE CREAM &amp; SMOKED SALMON</i>	8.90 €

## FROMAGES


CHEESE



	4 FROMAGES <i>4 CHEESES</i>	6.50 €
	GORGONZOLA, POIRE ET PISTACHE <i>GORGONZOLA, PEARS AND PISTACHIOS</i>	7.20 €
	CACIO E PEPE <i>PECORINO &amp; POIVRE NOIRE</i> <i>PECORINO &amp; BLACK PEPPER</i>	5.90 €
	 BURRATA & NAPOLITAINE <i>BURRATA AND NAPOLITAN SAUCE</i>	8.90 €
	CRÈME DE TOMATES ET MASCARPONE AU PESTO <i>PESTO MASCARPONE AND TOMATOES CREAM</i>	6.70 €

 Spécialité du chef  
CHEF'S SPECIALITY

 Coup de cœur  
OUR FAVORITE

 Nouveau  
NEW

 Végétarien  
VEGETARIAN

 Plat tradition  
TRADITIONAL DISH