



MENÙ • SAPORI D'ORO

En cas d'intolérance alimentaire ou de régime particulier, veuillez en informer un membre du personnel.  
Celui-ci pourra discuter avec vous et vous proposer une alternative adaptée à vos besoins.

L'établissement recommande un seul paiement par table entière.

Supplément emballage : 0,80€

# CONDIVIDERE/À PARTAGER

	4pers.	2 pers.
ANTIPASTO À L'ITALIENNE		28,80
Assortiment de charcuteries et fromages affinés à l'italienne et sa tapenade de tomates séchées maison.		
FRITTURA MISTA		26,80
Assortiment de friture de la mer composé de calmar, scampis, gambas et d'une sauce tartare maison.		
ANTIPASTO ALTEZZA	44,00	30,80
Assortiment de charcuteries et fromages affinés à l'italienne, tapenade de tomates séchées maison, calamar, scampis gambas bouquet de roquette et crème balsamique.		

# ENTRATA/ENTRÉES

FRESCA DEL MARE ALA VENEZIANA	20,80
Un vent de fraîcheur venu des rivages fruits de mer délicats, éclats de tomates cerises, céleri croquant, baignés d'un zeste de citron. Le croustillants du parmesan vient parfaire cette balade entre terre et mer.	
SCAMPIS À L'AIL À L'ITALIENNE	18,80
Scampis délicatement sauté à l'ail, relevés d'une touche de vin blanc et d'huile d'olive et parfumé de persil et d'herbes méditerranéennes, servie avec une sauce onctueuse aux saveurs typiquement italienne.	
RAVIOLE DU CHEF	19,80
Raviole ricotta et citron, sous son onctueuse sauce betterave maison, mousse de ricotta et chips de parmesan.	
VITELLO TONATTO	19,80
Carpaccio de veau finement et délicatement coupé, sauce Tonnato maison, roquettes, tomates séchées, caprons.	



# CARNES / VIANDES D'EXCEPTION

## TAGLIATA DI MANZO 34,80

Taillades de boeuf sur son lit de pâtes fraîches directement sélectionné par notre chef préparé avec une sauce au pesto vert maison, nous venons couvrir délicatement la viande d'une sauce onctueuse champignon truffe, nids de roquettes, parmesan et crème de balsamique.

## FILETTO PURO 250G 36,80

Filet pur sélectionné par nos soins, accompagnés de fleur de sel et se mariant avec une sauce de votre choix et son accompagnements, suivi d'une salade délicatement préparée.

## ENTRECÔTE ALTEZZA 350G 35,80

Entrecôte du moment sélectionné par nos soins accompagné de fleur de sel et d'une sauce secrète maison accompagnée de pâtes fraîche sélectionnée par notre chef et d'une huile truffe ou de frite fraîche.

## SPADA DI MANZO 31,80

Épée de boeuf grillée, service avec une onctueuse salade du moment, sauce et accompagnement au choix.

## SCALOPPINA ALTEZZA 28,80

Escalope de veau panée napée de jambon de dinde et mozzarella gratinée au four, sauce tomate maison qui recouvre la viande avec un accompagnement au choix.

## SCALOPPINA DEL CAPO 27,80

Escalope de veau panée à la perfection, nids de roquette fraîches, tomates cerises et séchées, burrata crémeuse, filet de crème balsamique

## SCALOPPINA AL PORCINI 26,80

Escalope de veau poêlée accompagné de sa sauce Bianco au champignons des bois, d'une salade onctueuse du moment et accompagnement au choix.

## COSTELLO DI AGNELLO 32,80

Côtes d'agneau grillées délicatement par nos soins, servie avec une salade fraîches et onctueuse et légumes chaud au coeur croquant accompagnée d'une sauce et accompagnement au choix le mariage parfait entre authenticité et modernité.

## OSSO BUCO DELLO CHEF 28,80

Jarret de veau mijoté à l'Italienne, sauce tomatée maison parfumée aux herbes, légumes fondants et pâtes choisies avec soins par notre chef.



# MARE/COTÉ MER

SPADA DI GAMBERO	26,80
Épée de gambas jumbo grillée, servie avec une salade onctueuse du moment, sauce tartare maison et accompagnement au choix.	
GRIGLIATA MISTA	29,80
Grillade mixte de poissons sélectionnés d'après la pêche du jour, délicatement préparée avec une cuisson minutieuse, servie avec des haricots verts maison et des pommes de terre rissolées au romarin, accompagnée de son onctueuse sauce citronnée.	
SALMONE AL FORNO	26,80
Pavé de saumon sur peau cuit au four afin d'obtenir une cuisson délicate et onctueuse accompagné d'une sauce béarnaise maison et d'un accompagnement au choix.	
FILETO DI ORATA	27,80
Filet de dorade meunière, délicatement cuit au beurre noisette, citrons frais, et purée mousseline onctueuse un classique revisité avec élégance.	
SPADA ALLA MEDITERRANEA	28,80
Filet d'espadon délicatement rôti, accompagné d'une sauce tomate maison relevée de câpres, d'olive et anchois. Une composition ensoleillée aux saveurs franches et raffinées servie avec un accompagnement au choix.	
PENTOLA DEL PESCATORE (marmite du pêcheur)	28,80
Composition chic et élégante d'un assortiment de poisson frais de la pêche du jour accompagnée de sa sauce tomate crème maison aux herbes et de ses toast croustillants au romarin.	

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UNE SAUCE  
ET UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX.

SAUCE: archiducs, poivre, béarnaise, gorgonzola, sauce verte maison, champignons truffes	3,80
ACCOMPAGNEMENT: croquettes, pâtes, frite, pomme de terre rissolée.	3,80
SALADE	4,80
SAUCE FROIDE/KETCHUP	1,80



# INSALATA/SALADES

## INSALATA DELLO CHEF

24,80

Salade fraîche et onctueuse, saumon fumé frais, avocat, chips de bresaola, tomates séchées, radis.

## INSALATA DI POLO

22,80

Salade fraîche et onctueuse, poulets, sauce César, oeuf dur, copeaux de parmesan, maïs, tomates cerises.

## INSALATA DI MARE

23,80

Salade fraîche et onctueuse accompagnée de fruits de mer, tomates cerises, concombres et carotte provoquant une émulsion iodée en bouche tout en vous donnant des saveurs méditerranéennes.

## CAPRESSE

19,80

Tomates mûries au soleil, mozzarella di bufala fondante, basilic frais, sublimé d'un filet d'huile d'olive. une composition simple et authentique, symbole d'élégance Italienne.

# I BAMBINI/PETIT LOULOU

## PASTA 4 FROMAGES ENFANT

12,80

## PASTA JAMBON CRÈME ENFANT

12,80

## TENDERS DE POULET, KETCHUP, SALADE

14,80

## BOULETTE DE VIANDE A L'ITALIENNE

13,80

# PASTA/PÂTES

## VERDE DI SICILLIA

25,80

Pâtes sélectionnée par nos soins accompagné d'une sauce composée de crème de pesto vert maison et pistache, sublimé par une burrata crémeuse de copeaux de pistache et parmesan.

## NERO DI MARE

27,80

Pâtes à l'encre de seiche sélectionnées par nos soins accompagnées de scampis poêlés et d'une onctueuse crème de courgettes maison.

## ORO E NERO DEL MARE

28,80

Pâtes à l'encre de seiche sélectionnées par nos soins accompagnées de Saint-Jacques, huile d'olive evo et herbes fraîches méditerranéennes.

## SAPORI DELL'ADRIATICA

26,80

Pâtes sélectionnées par nos soins accompagnées de Fruits de mer, tomates cerises sauce onctueuse tomate crème, basilic, ail et persil. Touche marine et savoureuse.

## DOLCEZZA DI TALEGGIO E SPINACI

26,80

Pâtes farcie au ricotta et épinard sélectionnées par nos soins sous sa couverture de Taleggio et de noix afin de vous donner une douceur à l'italienne.

## TRUFFA ELEGANZA

27,80

Pâtes farcie à la truffe sélectionnées par nos soins sous sa couverture de sauce onctueuse à l'huile de truffe, beurre, bianco afin de donner un plat élégant et raffiné.

## RISOTTO ALLA PERLA DEL MEDITERRANEO

26,80

Risotto Crémeux au vin blanc, relevé d'un beurre délicat et d'un bouquet de persil frais, sublimé par la noblesse de fruit de mer et la tendresse des gambas.

## RISOTTO AL PARFUMO DI BOSCO

25,80

Risotto Crémeux au champignons des bois et truffe noir relevé de parmesan affiné et d'une touche d'huile de truffe, pour une expérience authentique et élégante.



# PIZZAS

MARGHERITA	12,80
Base tomate mozzarella/basilic huile de basilic.	
PROSCIUTTO	14,80
Base tomate mozzarella Jambon.	
PROSCIUTTO E FUNGHI	16,80
Base tomate mozzarella/jambon/champignons.	
SALAMI	15,80
Base tomate mozzarella/salami piquant.	
BOLOGNESE	15,80
Base tomate mozzarella/bolognaise et parmesan.	
SICILIANA	15,80
Base tomate mozzarella/ anchois/capres/olives.	
QUATTRO FROMAGGI	17,80
Base tomate mozzarella/gorgonzola/taleggio/parmesan.	
VÉGÉTARIANA	16,80
Base tomate/mozzarella/légumes du moment.	
QUATRO STAGIONI	17,80
Base tomate/mozzarella/Jambon/artichaud/champignons/oeuf.	
PARMIGIANA	17,80
Base tomate/mozzarella/bolognaise/aubergines/parmesan.	
PIZZA SCAMPIS	18,80
Base tomate/mozzarella/scampis.	
PIZZA PESCATORE	19,80
Base tomate/mozzarella/fruits de mer/gambas.	
BRESAOLA	19,80
Base tomate/mozzarella après-cuisson. Bresola/Roquettes/basilic/copeaux de parmesan/basilic Burrata.	
SAN-DANIELE	19,80
Base tomate/mozzarella après-cuisson /Parmes/roquettes/crème balsamique/tomates cerise.	
CHEF	18,80
Pizza divisée en 4 parts, sélectionnées par notre pizzaiolo.	
CALZONE NAPOLETANO	16,80
Mozzarella/ricotta fraîche/salami piquant.	



# MENÙ DA 40€

## 2 SERVICES

### PIATTI/PLATS

#### Scaloppina Del Capo

Escalope de veau panée à la perfection, nids de roquette fraîches, tomates cerises et séchées, burrata crémeuse, filet de crème balsamique

Où

#### Spada alla Mediterranea

Filet d'espadon délicatement rôti, accompagné d'une sauce tomate maison relevée de câpres, d'olive et anchois. Une composition ensoleillée aux saveurs franches et raffinées servie avec un accompagnement au choix.

### DESSERT

Tiramisu

Où

Cannoli siciliani

# MENÙ DA 45€

## 3 SERVICES

### ENTRATA/ENTRÉE

#### Vitello Tonnato

Fines tranches de veau nappées d'une sauce tonnato onctueuse, relevées de câpres, roquette poivrée et copeaux de parmesan

Où

#### Ravioli dello chef

Ravioles ricotta et citron, servies sous une onctueuse sauce à la betterave, mousse de ricotta et chips de parmesan

### PIATTI/PLATS

#### Scaloppina Del Capo

Escalope de veau panée à la perfection, nids de roquette fraîches, tomates cerises et séchées, burrata crémeuse, filet de crème balsamique

Où

#### Spada alla Mediterranea

Filet d'espadon délicatement rôti, accompagné d'une sauce tomate maison relevée de câpres, d'olive et anchois. Une composition ensoleillée aux saveurs franches et raffinées servie avec un accompagnement au choix.

### DESSERT

Tiramisu

Où

Cannoli siciliani



# BOISSONS

## APÉRO

Pastis	8,80
Martini blanc ou rouge	8,80
Pineau	7,80
Porto blanc ou rouge	7,80
Campari orange	8,80
Kir	8,80
Kir royal	9,80
Pisang orange	8,80
Picon vin blanc ou bière	9,80
Moscatel	8,80
Cava	11,80
Crodino	6,80

## GIN

Bombay	10,80
Gin Italien	11,80
Gin Mare	13,80
Supplément tonic ou tonic rose	3,80

## SOFTS

¼ plate ou pétillante	2,80
½ plate ou pétillante	5,00
1 litre plate ou pétillante	9,00
Coca, coca zéro	3,50
Fanta, Sprite	3,50
Fuze tea/fuze Tea pêche	3,50
Tonic ou Tonic rose	3,80
Jus d'orange, pomme cerise multivitaminé minute maid	3,50

## BIÈRE

Bière italienne	4,80
Jupiler	3,80
Lifemans	4,80
Blanche de Namur ou rosée	4,80
Leffe blonde ou Duvel	5,80
Orval ou Salitos blue	6,80

## VIN DU PATRON

Verre de rouge montepulciano	4,80
Verre de vin blanc Trebbiao	4,80
Verre de vin rosé Cerasuolo	4,80

## COCKTAILS

ATMOSPHÈRE	12,80
Rhums blanc, curaçao, coco, ananas, citrons verts.	
ALTEZZA	12,80
Gin, fruits rouge, sprite.	
MOJITO	10,80
Citrons verts, menthe, rhum blanc, eau pétillante.	
SPRITZ	10,80
Apérol, cava, eau pétillante.	
CUBA LIBRE	10,80
Citrons verts, rhum brun coca.	
NEGRONI	10,80
Martini rouge, campari, gin.	

## MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	8,80
Citrons verts, menthes, eau pétillante.	
LAMPIONETTA	8,80
Citrons verts, violette, fruits rouges, sprite.	
SPRITZ NA	8,80
Crodino, eau pétillante.	
PLAISIR D'ÉTÉ	8,80
Jus d'orange, ananas, grenadine.	

## ALCOOL OU DIGESTIF

Bacardi blanc	8,80
Bacardi brun	9,80
Grappa	9,80
Grappa miel	11,80
Baileys	8,80
Cointreau	8,80
Vecchia romagna	12,80
Amareto	8,80
Limencello	8,80
Sambucca	8,80
Jack Daniels	9,80
Vodka	7,80
Supplément soft	2,80
Supplément redbull	3,80





Rue de Fernelmont 1/5- 5020 Champion (Bouge)  
081/31.00.31

Suivez nos nouveautés sur les réseaux sociaux  

