



MENÙ DEL PRANZO

Découvrez nos créations du midi, entre tradition italienne et raffinement contemporain, préparées avec passion par notre chef.

CONDIVIDERE/À PARTAGER

ANTIPASTO À L'ITALIENNE

Assortiment de charcuteries et fromages affinés à l'italienne et sa tapenade de tomates séchées maison.

2 pers. 28,80

ENTRATA/ENTRÉES

VITELLO TONNATO

15,80

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

CALAMARI FRITTI

12,80

Assortiment généreux de calamars croustillants, servis avec une sauce tartare maison.

CAPRESE

13,80

Tomates mûres, mozzarella fraîche, roquette, pesto maison et voile de crème balsamique. SimPLICITÉ ET TERROIR EN ÉQUILIBRE.

SCAMPIS À ALL'AGLIO

14,80

Scampis délicatement sautés à l'ail, relevés d'une touche de vin blanc, huile d'olive et persil frais.

RAVIOLLI DELLO CHEF

15,80

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

PORTATE PRINCIPALI/PLATS PRINCIPAUX

RISOTTO MARIMONTI

19,80

Risotto crémeux aux fruits de mer, champignons et petits pois, lentement cuit au bouillon, fini au beurre et persil.

RISOTTO SPECK & TALEGGIO

18,80

Riz al dente au speck croustillant et taleggio fondant, relevé de parmesan et persil. Richesse et caractère.



RIGATONI ALL'AMATRICIANA	16,80
Rigatoni nappés d'une sauce tomate maison légèrement pimentée, lardons croustillants, oignons caramélisés, basilic et origan.	
RIGATONI QUATTRO FORMAGGI – Gratiné au Jambon de Dinde	17,80
Rigatoni crémeux aux quatre fromages, gratinés au four avec jambon de dinde et mozzarella fondante.	
LINGUINI FRUTTI DI MARE	19,80
Linguine aux fruits de mer, ail, vin blanc, persil et une touche de tomate pour sublimer les saveurs marines.	
LASAGNA SALMONE E SPINACI	17,80
Lasagne maison garnie de saumon frais et d'épinards, nappée d'une béchamel légère et gratinée au four.	
SPAGHETTI BOLOGNESE	16,80
Recette traditionnelle mijotée longuement avec boeuf haché, tomates, herbes et parmesan affiné.	
MELANZANE	16,80
Version généreuse de notre parmigiana d'aubergines, servie chaude. Un plat emblématique aux saveurs méditerranéennes.	

CARNES/VIANDES

SCALOPPINA SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	24,80
Fine escalope de veau sautée, recouverte de jambon de Parme, déglacée au vin blanc et nappée d'un jus de veau réduit. Élégance et finesse.	
SCALOPPINA AL LIMONE	21,80
Escalope de veau sautée au vin blanc, citron et persil, servie avec accompagnement au choix.	
TAGLIATA DI POLLO	23,80
Émincé de poulet rôti, servi sur un lit de roquette, copeaux de parmesan et huile d'olive parfumée.	
SPIEDINO MISTO	22,80
Sélection de viandes grillées, servies avec poivrons, oignons et courgettes — accompagnement et sauce au choix.	



POLPETTE ALL'ITALIANA	20,80
Boulettes maison mijotées dans une sauce tomate parfumée aux herbes, accompagnées de pain rustique.	
BISTECCA CON PATATINE FRITTE	23,80
Steack sélectionné, servi avec frites maison et salade, ou pâtes et sauce au choix.	
LOMBO DI MERLUZZO	24,80
Dos de cabillaud, capres, olives noir, anchois, tomatée gratinée au four et pomme de terre, légumes chauds.	

PASTI LEGGERI/ PETITE RESTAURATION

FRITTATA RIPIENA	10,80
Omelette garnie préparée minute, garnie de jambon et légumes de saison. Servie avec salade.	

PIZZAS

MARGHERITA	9,80
Tomate, mozzarella, basilic.	
SALAMI	12,80
Tomate, mozzarella, salami piquant.	
BRESAOLA	16,80
Tomate, mozzarella, roquette, bresaola de boeuf, burrata, copeaux de parmesan.	
SAN DANIELE	16,80
Tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, tomates cerises, mozzarella fraîche, crème de balsamique	
QUATTRO FORMAGGI	14,80
Tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan.	
VEGETARIANA	13,80
Tomate, mozzarella, légumes du moment.	
PROSCIUTTO E FUNGHI	13,80
Tomate, mozzarella, jambon de dinde, champignons.	



LA COLLEZIONE ITALIANA FORNATA

La Fornata est une expérience italienne raffinée inspirée des plus belles villes de la péninsule.

Chaque sandwichs est façonné à la main avec notre pâtes artisanale cuites au feu de bois, pour une croûte parfaite et une texture fondante, composé de plusieurs couches de charcuterie et fromages affinées à l'italienne.

L'AMALFI - Voyage en bord de mer douceur et vivacité	10,80
Mortadelle, stracciatella, pistaches, poivre noir.	
IL PARMA - Une harmonie noble et veloutée à l'image du raffinement	12,80
Jambon de Parme, mozzarella di bufala, tomates, crème balsamique, roquette.	
IL FIRENZE - Une ode au territoire toscane, généreuse et authentique	9,80
Salami piquant, crème gorgonzola , roquette, tomates séchées.	
IL NAPOLI - Le goût pur et vibrant de Naples, dans sa plus belle simplicité	10,80
Mozzarella di bufala, tomates, basilic, huile d'olive, parmigiana d'aubergine.	
IL MILANO - Un équilibre élégant entre fraîcheur et sophistication	12,80
Bresaola, crème de stracciatella, roquette tomates séchée , huile d'olive, copeaux de parmesan.	
LA CALABRIA - Une saveur dominante, intense et équilibrée à l'italienne	11,80
Pancetta, crème de gorgonzola, courgettes grillées, huile de basilic, copeaux de parmesan	

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



MENÙ DA 30€

ENTRATA/ENTRÉE

Vitello Tonnato

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

Où

Scampis a l'ail

PIATTI/PLATS

Rigatoni all'Amatriciana

Rigatoni nappés d'une sauce tomate maison légèrement pimentée, lardons croustillants, oignons caramélisés, basilic et origan

Où

Risotto Marimonti

Risotto crémeux aux fruits de mer, champignons et petits pois, lentement cuit au bouillon, fini au beurre et persil

Servi avec un verre de vin ou soft + café

MENÙ DA 35€

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 al Limone

Escalope de veau sautée au vin blanc, citron et persil, servie avec accompagnement au choix

Où

Lasagna Salmone e Spinaci

Lasagne maison garnie de saumon frais et d'épinards, nappée d'une béchamel légère et gratinée au four

Servi avec un verre de vin ou soft + café



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
Moscotel	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

1/4 plate ou pétillante	2,80
1/2 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 Trebbiano	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 [@](#) [f](#)