

@MEDITERRANEO
BRUSSELS

I L M E D I T E R R A N E O

R I S T O R A N T E | P I Z Z E R I A

PLAT DU JOUR / DAGSCHOTEL/ TODAY'S SPECIAL

Uniquement le MIDI / Enkel MIDDAG / Only MIDDAY

Tous les Jours d'Ouverture - Elke Openingsdag - Every Opening Day

12,50€

Avec 1 Verre de Vin (au choix) et 1 café

Met 1 Glas Wijn (naar Keuze) en 1 Koffie

With 1 Glass of Wine (by choice) and 1 Coffee

18,50€

LE MARDI / OP DINSDAG / ON TUESDAY

MIDI / MIDDAG / MIDDAY

Steak & Frites - Sauce au Choix - Saus naar Keuze - Sauce of your Choice

12,50€

Avec 1 Verre de Vin (au choix) et 1 café

Met 1 Glas Wijn (naar Keuze) en 1 Koffie

With 1 Glass of Wine (by choice) and 1 Coffee

17,50€

LE VENDREDI / OP VRIJDAG / ON FRIDAY

MIDI / MIDDAG / MIDDAY

Poisson du Jour - Vis van de Dag - Fish of the Day

12,50€

Avec 1 Verre de Vin (au choix) et 1 café

Met 1 Glas Wijn (naar Keuze) en 1 Koffie

With 1 Glass of Wine (by choice) and 1 Coffee

18,50€

IL MEDITERRANEO

RISTORANTE | PIZZERIA

PIZZERIA

Margherita <i>Tomates, Mozzarella, Basilic.</i>	€ 8,50
Tonno <i>Tomates, Mozzarella, Origna, Thon.</i>	€ 12,50
Napoli <i>Tomates, Mozzarella, C�pres, Anchois, Origan, Basilic.</i>	€ 9,50
Siciliana <i>Tomates, Mozzarella, C�pres, Anchois, Olives noires, Origan.</i>	€ 10,50
Diavola <i>Tomates, Mozzarella, Salami �pic�, Origan.</i>	€ 10,50
Calabrese <i>Tomates, Mozzarella, Saucisse de Porc �pic�e, Bacon, Oignon.</i>	€ 12,50
Capricciosa <i>Tomates, Mozzarella, Champignons, Jambon cuit, Artichaut, Oignon, Origan.</i>	€ 13,50
Quattro Stagioni <i>Tomates, Mozzarella, Champignons, Jambon cuit, Artichaut, Olives noires, Origan.</i>	€ 13,50
Speck e Gorgonzola <i>Tomates, Mozzarella, Jambon cru typique, Gorgonzola.</i>	€ 13,50
Ortolana <i>Tomates, Mozzarella, Aubergine, Poivron, Courgette, Champignons, Basilic.</i>	€ 13,50
San Daniele <i>Tomates, Mozzarella, Jambon de Parme, Roquette.</i>	€ 14,50
Calzone (pizza ferm�e) <i>Tomates, Mozzarella, Champignons, Jambon cuit.</i>	€ 13,50
Bufala <i>Tomates, Mozzarella di Bufala, Basilic.</i>	€ 14,50
Quattro Formaggi <i>Tomates, Mozzarella, Quatre Fromages.</i>	€ 14,50
Mediterraneo <i>Tomates, Mozzarella, Fruits de Mer, Calamars.</i>	€ 15,00
Pizza aux scampis <i>Tomates, Mozzarella, scampis.</i>	€ 13,50
Pizza ch�vre et miel <i>tomates, lardons, fromage de ch�vre, miel.</i>	€ 13,50
Pizza alla Bresaola <i>tomates, mozzarella, roquette, parmesan, bresaola.</i>	€ 15,00

Pizza con impasto lievitato 48h

I L M E D I T E R R A N E O

R I S T O R A N T E | P I Z Z E R I A

S U G G E S T I O N S D U C H E F

Scampis aux Champignons des Bois	€ 17,50
Gambas limoncello et pistaches	€ 23,50
Carpaccio de thon rouge aux deux poivres	€ 19,50
Involtini de saumon fumé aux asperges	€ 18,50
Croquettes aux crevettes et avocats	€ 13,50
Filet pur sauce barolo	€ 27,00
Entrecôte à la truffe	€ 27,00
Côtes d'agneau à la Sauge	€ 25,00
Foie de veau à la Vénitienne	€ 22,50
Rognons Trifolata	€ 22,50
Raviolis asperges et scampis	€ 19,50
Risotto aux Artichauts	€ 15,50
Filet de Bar aux Artichauts	€ 25,50
Saumon sucre salé aux agrumes	€ 25,50
Veau à la rustica	€ 21,50
Dessert :	
Tiramisu au Limoncello et à la Pistache	€ 8,50

IL MEDITERRANEO

RISTORANTE | PIZZERIA

ENTRÉES

Carpaccio de Bresaola	16,00€
Salade capricciosa	11,50€
Salade niçoise	11,50€
Salade caprese	15,00€
Fondue au parmesan	11,50€
Croquettes aux crevettes grises	13,50€
Scampi sambuca	17,00€
Scampi aux artichauts	17,00€
Scampi à l'ail	16,00€
Calamari fritti	16,00€
Gambas à l'estragon	19,50€
Calamari al emiliano	16,50€
Aubergine à la parmigiana	13,50€

PÂTES

Linguine aux fruits de mer	15,50€
Linguine au homard	19,50€
Spaghetti alle vongole	17,00€
Spaghetti carbonara à l'italienne (sans crème)	12,50€
Tagliatelles aux scampis et asperges	17,50€
Tagliatelles aux deux saumons	17,50€
Penne amatriciana	12,50€
Penne alla Norma	12,50€
Tortellini San Daniele	14,50€
Duo de pâtes fraîches truffes et scampis	19,50€

Tous nos plats sont accompagnés de pâtes, frites, pommes croquettes,
pomme de terre rissolées.

IL MEDITERRANEO

RISTORANTE | PIZZERIA

VIANDES BLANCHES

Escalope de veau primavera	17,50€
Escalope de veau au marsala	17,50€
Picata lombardi (citron)	17,50€
Saltimbocca à la romana	17,50€
Escalope de veau à la Fiorentina	17,50€
Escalope de veau à la Milanaise	16,00€
Escalope Sorrentina	17,50€
Escalope Parmigiana	€17,50

VIANDES ROUGES

Filet pur de boeuf à la truffe	25,50€
Chateaubriand sauce au choix (2 personnes)	45,00€
Entrecôte barolo	23,50€
Côte d'agneau au romarin	23,50€
Foie de veau à la sauge	21,00€
Rognons de veau à l'estragon	21,00€
Osso bucco à la milanaise	19,50€

POISSONS

Sole meunière	25,00€
Loup de mer à l'acqua pazza	23,50€
Saumon au basilic	19,50€
Lotte aux poireaux	25,00€
Espadon à la livournaise	23,50€
Daurade grillée au romarin	19,50€
Grillade royale (mixte de poisson)	27,50€

SAUCES

Pizzaiola, Gorgonzola, Poivre vert, Béarnaise, Archiduc, Diavola, Dijonnaise, Vésuvienne
3,00€

Tous nos plats sont accompagnés de pâtes, frites, pommes croquettes, pomme de terre rissolées.

I L M E D I T E R R A N E O

RISTORANTE | PIZZERIA

BAR

Aperitivo € 7,00

Prosecco, Aperol Spritz, Americano, Martini, Kirr, Pastis, Pineau des Charentes, Campari, Pisang, Sherry, Whisky, Chivas Regal, Rhum Bacardi,

Soft 33Cl. € 3,50

Coca-Cola, Coca zéro, Fanta, Schweppes tonic - Mojito - Agrume, Ice tea,

Acqua

San Pellegrino, Panna 1/4L. € 2,50

San Pellegrino, Panna 1/2L. € 4,00

Cafetteria

Café espresso, Decaffeinato, Thé, Tisane € 2,80

Capuccino € 3,50

Dolce e formaggi

fromages mixtes € 8,00

Digestivo € 7,00

Grappa, Sambuca, Amaretto, Fernet Branca, Limoncello, Grand Marnier

Birra

Nastro Azzurro Peroni € 4,00

Leffe Blond/Brune € 4,50

Jupiler - 00 € 3,00

Carlsberg € 3,50

Hoegaarden € 3,50

Chimay € 5,00

Duvel € 4,50

Vins Maison

Verre € 4,50

1/4 litre € 7,00

1/2 litre € 10,50

1 litre pichet € 20,00

WINE SUGGESTION - SUGGESTIE

Bouteille - Fles - Bottle

€ 22,00

Vin sélectionné présenté sur votre table

Geselekteerde Wijn voorgesteld op uw Tafel

Selected Wine presented on your Table

IL MEDITERRANEO

RISTORANTE | PIZZERIA

GELATI & DOLCI

Dame blanche	6,50€
Brésilienne	7,00€
Sorbet mixte	7,00€
Cassata Siciliana	7,00€
Tranche milanaise	7,00€
Tartufo chocolat	7,00€
Tartufo limoncello	7,00€
Tartufo café	7,00€
Panna cotta	7,00€
Moelleux au chocolat, glace vanilles	7,00€
Crème brûlée	7,00€
Tiramisu	7,00€

IL CAFFÈ

Espresso	2,80€
Décaféiné	2,80€
Capuccino	3,50€
Thé	2,80€
Infusion	2,80€
Caffè Italiano (Amaretto)	7,50€
Café Français (Cognac)	7,50€
Irish Coffee (Jameson Irish Whiskey)	7,50€

IL MEDITERRANEO

RISTORANTE | PIZZERIA

VINS ROUGES

Valpolicella	27,00€
Chianti Classico	34,00€
San Giovese	36,00€
1/2 Salice Riserva	19,00€
Salice Riserva	36,00€
1/2 Villa Antinori	26,00€
1/2 Santa Cristina	18,00€
Santa Cristina	32,00€
Nero d'Avola	30,00€
Nobile di Montepulciano	48,00€
Farnito	60,00€
Brunello di Montalcino	78,00€
Amarone	75,00€

VINS ROSÉS

Cipresseto 37,50 cl	17,00€
Cipresseto (Antinori)	29,00€
Regali Ali (Sicilia)	32,00€

CHAMPAGNES E SPUMANTI

Spumante (Italie)	40,00€
Laurent-Pierré (France)	80,00€

I L M E D I T E R R A N E O

R I S T O R A N T E | P I Z Z E R I A

MENU 30,00€

Croquettes aux 4 fromages
Escalope de veau à la serrentina
Tiramisu au spéculoos
Café

MENU 35,00€

Carpaccio d'espadon à l'orange
Saumon à l'estragon ou au miel
Creme brulée
¼ Vin rouge/ ou blanc/ ou rosé par table de deux personnes
(¼ = 1 vers/Prs. sur une table de deux)
Café

MENU 45,00€

Vitelo tonnato
Filet rossini au foie gras
Tiramisu
¼ Vin rouge/ ou blanc/ ou rosé par table de deux personnes
(¼ = 1 vers/Prs. sur une table de deux)
Café

I L M E D I T E R R A N E O

R I S T O R A N T E | P I Z Z E R I A

MENU 55,00€

Scampi Samboca

Involtini aux 2 poivres

Mousse au chocolat

¼ Vin rouge/ ou blanc/ ou rosé par table de deux personnes

(¼ = 1 vers/Prs. sur une table de deux)

Café

MENU 60,00€

Carpaccio de boeuf aux asperges

Entrecôte à la truffe

Crème brûlée

¼ Vin rouge/ ou blanc/ ou rosé par table de deux personnes

(¼ = 1 vers/Prs. sur une table de deux)

Café

I L M E D I T E R R A N E O

R I S T O R A N T E | P I Z Z E R I A

VIGNETI D'ITALIA

Rossi (Rouges)

Bardolino Classico "Campagnola" <i>Bouquet délicat et frais, vineux et fruité</i> Veneto, Corvina, Molinara, Rondinella	75Cl.	€ 27
Ripasso Valpolicella Classico Superiore <i>Parfum de confiture, souple et harmonieuse, fruits rouges</i> Veneto, Corvina, Corvinone, Rondinella	75Cl.	€ 30
Le maestrelle Santa Cristina "Antinori" <i>Parfum intese de fruits matures, souple</i> Toscana, Sangiovese, Merlo	75Cl.	€ 32
Nobile di Montepulciano "Gattavecchi" <i>Fruits mûrs de prunes, aux tannins fins</i> Toscana, 100% Prugnolo gentile	50Cl.	€ 29
Peppoli "Antinori" <i>Notes vanillées, bouche bien structurée aux fins tanins</i> Toscana, Sangiovese, Merlot, Syrah	75Cl.	€ 45
Il Bruciato Bolgheri "Guada al Tasso" <i>Affiné en barrique, parfum fruité de cerises et groseilles,</i> <i>Bouche complexe et structuré, tanins souples</i> Toscana, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	75Cl.	€ 65
Brecciarolo Rosso Piceno Superiore "Velenosi" <i>Affiné en barrique, notes vanillées, harmonieuse et grande souplesse</i> Marche, Montepulciano, Sangiovese	75Cl.	€ 29
Montepulciano d'Abruzzo "Bosco" <i>Notes de cerises noires, prunes et violettes, équilibrée</i> Abruzzo, 100% Montepulciano d'abruzzo	75Cl.	€ 24
Salice Salentino Riserva "Leone de Castris" <i>Parfum intense et délicat, bouche harmonieuse et boisée</i> Puglia, Negroamaro, Malvasia Nera	35,5Cl.	€ 26
Nero d'Avola "jonico"	50Cl.	€ 16
Sicilia 100% Nero d'Avola	75Cl.	€ 29

IL MEDITERRANEO

RISTORANTE | PIZZERIA

VIGNETI D'ITALIA

Spumanti (les boules)

Spumante Pinot di Pinot Gancia <i>Brut, floral et fruité nuances d'acacia</i> Piemonte	20Cl.	€ 7,50
Prosecco D.O.C. "San Giovanni" <i>Brut, fruité arômes délicats de pomme et pêche</i> Veneto	75Cl.	€ 30

Bianchi (Blancs)

Pinot Grigio Ramato "Le Monde" <i>Arômes de fruits blancs et notes florales</i> Friuli 100% Pinot Grigio	75Cl.	€ 28
Pecorino "Velenosi" <i>Elégant, senteurs de fruits exotiques, fleur d'acacia</i> Marche 100% Pecprino	37,5Cl. 75Cl.	€ 16 € 28
Falanghina "Solare" <i>Sec, fruité nuances de pomme et bergamote</i> Campania 100% Falanghina		€ 18

Rosati (Rosés)

Bordolino Chiaretto "Campagnola" <i>Rosé sec, frais et vivace</i> Veneto, Corvina, Molinara, Rondinella	37,5Cl. 75Cl.	€ 14 € 22
Cipresseto "Antinori" <i>Rosé, souple et équilibré</i> Toscana, Sangiovese, Canaiolo	75Cl.	€ 29