

@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

---

## MENU TAKE AWAY À 18,50€

### *Calamari Fritti*

Les calamars sont de petits calamars, et lorsqu'ils sont servis battus et frits, ils sont l'un des plats de fruits de mer italiens les plus savoureux!

\*

### *Tortellini San Daniele*

Un plat de pâtes élégant parfait pour les occasions spéciales.

\*

### *Tiramisu Della Casa (Offert)*

Un classique qui nous régale! Sans culpabiliser ou presque grâce aux desserts faits maison,  
plus légers et moins sucrés que ceux du commerce.

\*

nous vous invitons à commander nos spécialités italiennes  
directement au

0477-89.79.15 / 02-726.59.88

Nous sommes à votre disposition du

lundi au samedi de 12h à 15h et de 18h00 à 22h00

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

RISTORANTE | PIZZERIA

## PIZZERIA AU FEU DE BOIS

<b>Margherita</b> <i>Tomates, Mozzarella, Basilic.</i>	€ 7,00
<b>Tonno</b> <i>Tomates, Mozzarella, Origna, Thon.</i>	€ 10,00
<b>Napoli</b> <i>Tomates, Mozzarella, C�pres, Anchois, Origan, Basilic.</i>	€ 10,00
<b>Siciliana</b> <i>Tomates, Mozzarella, C�pres, Anchois, Olives noires, Origan.</i>	€ 10,00
<b>Diavola</b> <i>Tomates, Mozzarella, Salami �pic�, Origan.</i>	€ 10,00
<b>Calabrese</b> <i>Tomates, Mozzarella, Saucisse de Porc �pic�e, Bacon, Oignon.</i>	€ 10,00
<b>Capricciosa</b> <i>Tomates, Mozzarella, Champignons, Jambon cuit, Artichaut, Oignon, Origan.</i>	€ 10,00
<b>Quattro Stagioni</b> <i>Tomates, Mozzarella, Champignons, Jambon cuit, Artichaut, Olives noires, Origan.</i>	€ 10,00
<b>Speck e Gorgonzola</b> <i>Tomates, Mozzarella, Jambon cru typique, Gorgonzola.</i>	€ 10,00
<b>Ortolana</b> <i>Tomates, Mozzarella, Aubergine, Poivron, Courgette, Champignons, Basilic.</i>	€ 10,00
<b>San Daniele</b> <i>Tomates, Mozzarella, Jambon de Parme, Roquette.</i>	€ 10,00
<b>Calzone (pizza ferm�e)</b> <i>Tomates, Mozzarella, Champignons, Jambon cuit.</i>	€ 10,00
<b>Bufala</b> <i>Tomates, Mozzarella di Bufala, Basilic.</i>	€ 10,00
<b>Quattro Formaggi</b> <i>Tomates, Mozzarella, Quatre Fromages.</i>	€ 10,00
<b>Mediterraneo</b> <i>Tomates, Mozzarella, Fruits de Mer, Calamars.</i>	€ 12,00
<b>Pizza aux scampis</b> <i>Tomates, Mozzarella, scampis.</i>	€ 12,00
<b>Pizza ch�vre et miel</b> <i>tomates, lardons, fromage de ch�vre, miel.</i>	€ 10,00
<b>Pizza alla Bresaola</b> <i>tomates, mozzarella, roquette, parmesan, bresaola.</i>	€ 10,00

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

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

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

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  
Capuccino*

€ 2,80

€ 3,50

### Dolce e formaggi

*fromages mixtes*

€ 8,00

### Digestivo

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

€ 7,00

### Birra

### Vins Maison

*Nastro Azzurro Peroni*

€ 4,00

Verre

€ 4,50

*Lefte Blond/Brune*

€ 4,50

1/4 litre

€ 7,00

*Jupiler - 00*

€ 3,00

1/2 litre

€ 10,50

*Carlsberg*

€ 3,50

1 litre pichet

€ 20,00

*Hoegaarden*

€ 3,50

*Chimay*

€ 5,00

*Duvel*

€ 4,50

## 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-Pierrer (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

RISTORANTE | PIZZERIA

## VIGNETI D'ITALIA

### Rossi ( Rouges )

<b>Bardolino Classico "Campagnola"</b> <i>Bouquet délicat et frais, vineux et fruité</i> <b>Veneto, Corvina, Molinara, Rondinella</b>	75Cl.	€ 27
<b>Ripasso Valpolicella Classico Superiore</b> <i>Parfum de confiture, souple et harmonieuse, fruits rouges</i> <b>Veneto, Corvina, Corvinone, Rondinella</b>	75Cl.	€ 30
<b>Le maestrelle Santa Cristina "Antinori"</b> <i>Parfum intese de fruits matures, souple</i> <b>Toscana, Sangiovese, Merlo</b>	75Cl.	€ 32
<b>Nobile di Montepulciano "Gattavecchi"</b> <i>Fruits mûrs de prunes, aux tannins fins</i> <b>Toscana, 100% Prugnolo gentile</b>	50Cl. 75Cl.	€ 29 € 40
<b>Peppoli "Antinori"</b> <i>Notes vanillées, bouche bien structurée aux fins tanins</i> <b>Toscana, Sangiovese, Merlot, Syrah</b>	75Cl.	€ 45
<b>Il Bruciato Bolgheri "Guada al Tasso"</b> <i>Affiné en barrique, parfum fruité de cerises et groseilles,</i> <i>Bouche complexe et structuré, tanins souples</i> <b>Toscana, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</b>	75Cl.	€ 65
<b>Brecciarolo Rosso Piceno Superiore "Velenosi"</b> <i>Affiné en barrique, notes vanillées, harmonieuse et grande souplesse</i> <b>Marche, Montepulciano, Sangiovese</b>	75Cl.	€ 29
<b>Montepulciano d'Abruzzo "Bosco"</b> <i>Notes de cerises noires, prunes et violettes, équilibrée</i> <b>Abruzzo, 100% Montepulciano d'abruzzo</b>	75Cl.	€ 24
<b>Salice Salentino Riserva "Leone de Castris"</b> <i>Parfum intense et délicat, bouche harmonieuse et boisée</i> <b>Puglia, Negroamaro, Malvasia Nera</b>	35,5Cl. 75Cl.	€ 26 € 32
<b>Nero d'Avola "jonico"</b> <b>Sicilia 100% Nero d'Avola</b>	50Cl. 75Cl.	€ 16 € 29

# IL MEDITERRANEO

RISTORANTE | PIZZERIA

## VIGNETI D'ITALIA

### Spumanti ( les boules )

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

### Bianchi ( Blancs )

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

### Rosati (Rosés)

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