

PASTAMADRE

PIZZA & CRAFT BEER BRUXELLES

ENTRÉES

BRUSCHETTA DE TOMATES BIO	7€
BOULETTES À «ITALIENNES» & PAIN MAISON	10€
PLATEAU «MAISON» (mortadelle à la truffe, speck, scamorza fondu & tapenades d'olives, crackers de drèches de bière & poêlée de courgettes aux oignons & vinaigre de lambic cantillon)	12€
CHARCUTERIES ITALIENNES & PAIN MAISON (mortadelle, culatello, pancetta, salami doux)	15€
PLATEAU CULATELLO, STRACCIATELLA & ROQUETTES	15€

PIZZAS

CALZONE

CLASSIQUE	14€
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, parmesan, basilic	
SPÉCIAL	16€
Mozzarella de bufala fumée, jambon blanc, ricotta de bufala, oeuf, parmesan, poivre	

GOURMETS

VIA EMILIA	16€
Mozzarella di bufala, mortadelle de Bologne, crème de pistaches, copeaux de parmesan	
COMTÉ PARTIRO	16€
Mozzarella fior di latte, jambon blanc, courgettes, poivre blanc, comté	
NAPOLETANA	16€
Sauce puttanesca, anchois, origan, huile EVO au basilic	

TRADITIONNELLES

MARGHERITA	10€
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic, huile EVO	
D.O.C	13€
Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala, basilic, parmesan	
MIMOSA	12€
Sauce tomates jaunes du Vésuve, mozzarella fior di latte, origan	
MORENA	14€
Sauce tomates noires, mozzarella di bufala fumée, parmesan, basilic	
SARACENA	13€
Tomates piennolo du Vésuve, mozzarella di bufala, basilic, parmesan, poivre	
MARINARA	9€
Sauce tomates San Marzano, ail, origan, huile EVO	
VESUVIANA	15€
Mozzarella di bufala fumée, friarelli de Naples, saucisses, parmesan	
FUORI NORMA	16€
Sauce aux tomates jaunes du Vésuve, mozzarella di bufala fumée, aubergine, ricotta fumée, poivre, basilic	
CALABRESE	16€
Sauce aux tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, salami piquant, olives noires, origan	
A SEGOEA	16€
Sauce tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, saucisses, oignons, taleggio	
VÉGÉTARIENNE	15€
1/4 aubergines et ricotta de bufala, 1/4 courgettes et comté, 1/4 friarielli et mozzarellita de bufala fumée, 1/4 pommes de terre et gorgonzola	
RUSTICA	16€
Sauce tomates noires, mozzarella fior di latte, oignons, gorgonzola, speck	
CIOCIARA	16€
1/2 carbonara (mozzarella di bufala, jaune d'oeuf, guanciale, pecorino, poivre), 1/2 amatriciana (sauce amatriciana, guanciale, pecorino, poivre)	

DESSERTS

NOTRE CANNOLO	6€
BIRRAMISU	6€

BOISSONS

SOFT Tomarchio (Sicily)

CITRONNADE	4€
MANDARINE	4€
PAMPLEMOUSSE	4€
COLA	4€
POMME GINGEMBRE	4€
JUS DE SUREAU	4€
CAFÉ / THÉ	2,5€
THÉ GLACÉ MAISON	4€
EAU PLATE/ EAU GAZEUSE	50cl - 2€ 1l - 4€

VINS

BLANC «FALERIO» Saladini Pilastris - Marche, Italie	5€/25€
ROUGE «MONTEPULCIANO» Fratelli Barba	5€/25€

APERITIFS

SPRITZ	8€
NEGRONI	8€
GIN TONIC	13€
PROSECCO	5€/25€

DIGESTIFS

ANICE SECCO	5€
LIMONCELLO	5€
LIQUORICE	5€
AMARO DEL CAPO	5€
GRAPPA (FLORAL / SÈCHE / SUPÉRIEURE)	

BIÈRES AU FÛT

JEAN CHRIS Rulles - Pils (6°)	25cl - 3,5€ 50cl - 6€
HEAVY PORTER No Science - Stout (6°)	4,5€
VI WHEAT Jandrain Jandrenouille - Hopy Wheat (6°)	4€
TEMPLE DU CIEL L'Ermitage - Pale Ale (4,5°)	4,5€
SAISON DUPONT Dupont - Saison (6,5°)	4€
ARONIA Cantillon - Lambic Fruit (5°)	7€
NOISY No Science - Pale Ale (6°)	4,5€
VENT DU SUD Brasserie des 4 Vents - Mout de Zinnebir & Lambic (6°)	4,5€

PASTAMADRE

Place Rouppe, 10 - 1000 Bruxelles
E. info@pastamadre.be

PASTAMADRE.BE