

PASTAMADRE

PIZZA & CRAFT BEER BRUXELLES

Les végétariennes

Marinara 9€

Sauce tomate San Marzano, ail, origan, huile EVO

Margherita 10€

Sauce tomate San Marzano, mozzarella for di latte, basilic, huile EVO

DOC 13€

Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala, parmesan, huile de basilic

Paccatelle 13€

Filets de tomates paccatelle, mozzarella di bufala crue, basilic, parmesan, huile de basilic

Morena 14€

Sauce tomates noires, mozzarella di bufala fumée, parmesan, huile de basilic

Végétarienne 16€

4 légumes en fonction de la saison (variation possible)
¼ champignon et ricotta du bufala, ¼ scarole et comté, ¼ friarelli et mozzarella di bufala fumée, ¼ brocoli et gorgonzola

Les gourmets

Culatello 16€

Jambon cru, stracciatella, zeste de citron, huile EVO

Divin Porcello 16€

Mozzarella fior di latte, roquette, jambon blanc, stracciatella, parmesan, huile de basilic

Napoletana 16€

Sauce puttanesca, anchois, origan, huile de basilic

Via Emilia 16€

Mozzarella di bufala, mortadelle, pistaches, parmesan, crème de pistache

Les traditionnelles

Calabrese 16€

Sauce tomate San Marzano, mozzarella for di latte, salami piquant, olives, origan

Ciociotta 15€

Tomates jaunes du Vésuves, ricotta di bufala, saucisse, parmesan, huile de basilic

Diavola 15€

Sauce tomate piquante à l'N'duja, oignons rouges, gorgonzola, olives

Montanara 16€

Mozzarella di bufala fumée, ricotta di bufala, champignons, speck, parmesan

Vesuviana 15€

Mozzarella di bufala fumée, friarelli, saucisse, parmesan

Calzone 16€

Mozzarella di bufala fumée, ricotta di bufala, jambon blanc, œuf, parmesan, poivre

Les suggestions

Arlecchino 16€

Taleggio, blettes colorées, pancetta, sarrasin

Brocoli 15€

Mozzarella di bufala fumée, brocoli, N'duja, pecorino, huile EVO

Cœur d'artichaud 16€

Mozzarella fior di latte, artichauds, jambon blanc, parmesan