

**NOUS SOMMES OUVERTS
DU MARDI AU SAMEDI DE 18H À 23H30
10 PLACE ROUPPE 1000 BRUXELLES
WWW.PASTAMADRE.BE
INFO@PASTAMADRE.BE
@PASTAMADREBRUSSELS
PASTAMADRE
+32 468 36 28 82**

PASTAMADRE
PIZZA & CRAFT BEER BRUXELLES

LES SOFTS

CITRONNADE MAISON (25CL)	3.50 €
JUS DE POMME (25CL)	3.50 €
JUS DE POIRE (25CL)	3.50 €
EAU PLATE (50CL/1L)	2.50 €/5 €
EAU PÉTILLANTE (50CL/1L)	2.50 €/5 €
HOUBLONNADE AU FÛT (25CL)	3.80 €

LES LIMONADES

Limonade à l'ancienne - Fermenterie
L'Annexe

GINGER BEER (33CL)	4.50 €
MYRTILLE-TIMUT (55CL)	4.50 €
RHUBARBE (55CL)	4.50 €
TONIC (55CL)	4.50 €
COING (55CL)	4.50 €

LES VINS : ROUGE

BARBA (VERRE/75CL)	5/25 €
VALPOLICELLA (75CL)	32 €
MAG DA (75CL)	48 €

BLANC ET ROSÉ

BLANC FALERIO (VERRE/75CL)	5/25 €
PROSECCO (VERRE/75CL)	5/25 €
BLANC ORSI SUI LIEVITI (75CL)	32 €
ROSÉ BELLOTTI ROSA (75CL)	34 €

LE MENU DES INITIÉS

MAMOUCHE 2020	30 €
FOU'FOUNE 2020	35 €
NATH 2019	35 €
LAMBIC D'AUNIS 2019	40 €
VIGNERONNE 2020	40 €
MENU PINEAU 2020	45 €
BRABANTIE 2018	50 €
DROGONE LAMBIC 2020	50 €
LOU PEPE KRIEK 2018	50 €
PLAISIR 2020	50 €
SOPHIA LAMBIC 2020	50 €
VINSANTO 2020	50 €
ZWANZE 2020	50 €
ZWANZE 2021	50 €
50°N-4°E 2018	50 €

LES DOUCEURS

CANNOLO 6€

Biscuit, ricotta di bufala fouettée sucrée aux zestes d'agrumes.

BIRRAMISTOUT 6€

Mascarpone, boudoir, copeaux de chocolat, stout.

LES CAFÉS

EXPRESSO 2.50€

LUNGO 2.50€

DOUBLE EXPRESSO 3.50€

ITALIAN COFFEE AMARETTO 11€

ITALIAN COFFEE GRAPPA 11€

LES POUSES

AMARO DEL CAPO 6€

GRAPPA 6€

FRANGELICO 6€

LIQUORICE 6€

LIMONCELLO 6€

CALANERA 6€

VARNELLI 6€

AMARETTO 6€

LES BIÈRES AU FÛT

RÉDOR PILS (25/50CL) 3 €/5 €

Dupont - Pils

BELLE D'ETE (25/50CL) 4.20 € /7.40 €

Minne - Blanche

VIGNERONNE (25CL) 7€

Cantillon - Lambic

SAISON DE DOTTIGNIES 4.50€

La Rulles - Triple

EPERVIER (25CL) 4.50€

La Source - IPA

LIÈVRE (25CL) 4.50€

La Source - IPA

HEAVY PORTER (25CL) 4.50€

No Science - Porter

COCKTAILS

AMARETTO SOUR 12€

Amaretto, sucre, blanc d'oeuf, lime.

BASIL SMASH 12€

Basilic, gin, sucre, lime.

CLOVER CLUB 12€

Purée de Framboise, blanc d'oeuf, gin, lime.

GIN TONIC 13€

Gin Botanist, tonic.

GIN SOUR 12€

Gin, sucre, blanc d'oeuf, lime.

LONDON MULE 12€

Gin, ginger beer, lime.

NEGRONI 12€

Gin, vermouth, bitter.

CAMPARI SPRITZ 8.50€

Campari, prosecco, eau gazeuse.

APÉROL SPRITZ 8.50€

Apérol, prosecco, eau gazeuse.

LES ENTRÉES

BUFALA E SALAME 10 €

Mozzarella di bufala, pesto de roquette, salame milano, noisettes grillées.

CRUDO E STRACCIATELLA 11 €

Jambon cru, roquette et stracciatella.

LES SUGGESTIONS

FUORI NORMA (TRADITIONNELLE) 16 €

Sauce tomate jaune, mozzarella di bufala fumée, aubergines, ricotta salée.

COMTE PARTIRO (GOURMET) 16 €

Mozzarella fior di latte, jambon cuit, courgettes, comté.

SOLARA (TRADITIONNELLE) 16 €

Sauce tomate San Marzano, scarole, n'duja, ricotta salée.

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 14 €

Filets de tomates paccatelle, mozzarella di bufala, 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 : ex : ¼ champignon et ricotta du bufala, ¼ friarelli et mozzarella fior di latte, ¼ pommes de terre et gorgonzola, ¼ radicchio et parmesan).

TREVIGIANA 15 €

Sauce tomate San Marzano, parmesan, radicchio, crème de gorgonzola, noix.

LES GOURMETS

CULATELLO 16 €

Mozzarella fior di latte, 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

AMATRICIANA 15 €

Sauce tomate San Marzano, guanciale, pecorino romano, poivre.

CALABRESE 16 €

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

CICCIOTTA 15 €

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

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.

PIACENTINA 16 €

Mozzarella fior di latte, pommes de terre, taleggio, pancetta, noisettes grillées.