

SERVICE TRAITEUR

DU LUNDI AU JEUDI DE 9H À 20H
VENDREDI ET SAMEDI : 9H À 22H

GLI ANTIPASTI

BRUSCHETTE GOLOSE (4PIÈCES)

PETITS PAINS GRILLÉS GARNIS DE SCAMORZA FUMÉE ET DE GUANCIALE € 11,50

IL VITELLO TONNATO

FINES TRANCHES DE VEAU, CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE AU THON, ANCHOIS, CÂPRES, MAYONNAISE € 18,00

LA BURRATA DI BUFALA

BURRATA DE BUFFLONNE, LÉGUMES GRILLÉS, HUILE D'OLIVE AZ. GUERRIERI ET PAIN SARDE GUTTIAU (IDÉAL EN ENTRÉE POUR 2PERSONNES OU EN PLAT PRINCIPAL POUR 1 PERSONNE) € 20,00

L'ANTIPASTO MISTO DELLO CHEF

MIXTE DE CHARCUTERIES ITALIENNES ET FROMAGES ET LÉGUMES GRILLÉS (250GR) € 14,00

LA MELANZANA AL FORNO

AUBERGINE GRILLÉE, BASILIC, MOZZARELLA, SAUCE TOMATE MAISON, PARMESAN € 17,30

IL BOCCONCINO

FROMAGE DE CHÈVRE DU PIÉMONT SERVI CHAUD AVEC SES "BRUSCHETTE" € 12,50

IL SECRETO

FINES TRANCHES DE VIANDE DE BOEUF MATURÉE AVEC DES COPEAUX DE PARMESAN € 21,00

LA STRACCIATELLA

SRACCIATELLA, TRUFFE, ROQUETTE ET CRESCIA DI URBINO € 15,00

LE INSALATE

LA BURRATA

SALADE, BURRATA, TOMATES FRAÎCHES, HUILE D'OLIVE, TOMATES SÉCHÉES € 16,00

LA TUR

SALADE, FROMAGE DE CHÈVRE LA TUR, CERISES AMARENA DI CANTIANO, CROUSTILLANT DE PARMA, NOIX € 16,00

L'INSALATA DI SCAMPI

SALADE DE BLÉ, SCAMPIS, VINAIGRETTE AU CITRON, SPAGHETTI DE COURGETTES, TOMATES DATTERINI, CONCOMBRES, ORANGE ET CAROTTES € 20,00

L'ESSENZIALE

L'ASSIETTE SANTE

SALADE, TOMATES DATTERINI, HARICOTS VERTS, OEUFS DURS, SAUMON FUMÉ, BROCCOLI, POMMES, QUINOA, SAUCE MAYONNAISE, CONCOMBRE, OIGNONS ET VINAIGRE BALSAMIQUE € 18,50

my italian friends

Restaurant

Traiteur

Boutique

Drève Richelle 9 - 1410 Waterloo

Tel: +32 491 10 07 14

Lundi au Jeudi : 9.00 - 20.00

Vendredi et samedi : 9.00 - 23.00

LA PASTA

RIGATONI AL PISTACCHIO

PÂTES COURTES FRAÎCHES, PESTO DE PISTACHE, STRACCIATELLA, PISTACHES DE SICILE GRILLÉES € 15.50

PANCIOTTI ALLE MELANZANE

RAVIOLES AUX AUBERGINES ET SCAMORZA FUMÉE, SAUCE AUX TOMATES DATTERINI € 15.00

LA MARINARA

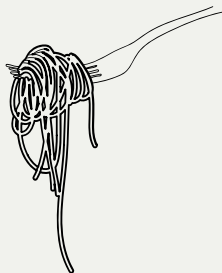
PÂTES COURTES AUX SAINT JACQUES ET SCAMPI, ÉCHALOTES, AIL, COURGETTES € 19.50

I RAVIOLI AGLI SCAMPI E LIMONE

PÂTES FARCIES A LA BURRATA ET CITRON, SAUCE AUX SCAMPI, TOMATES JAUNES, AIL ET OIGNONS € 23.50

I FIOCCHETTI

RAVIOLES FARCIES A LA POIRE ET AU FROMAGE, CREME DE PARMESAN € 15.00



PANCIOTTI ALLA ZUCCA

RAVIOLES AU POTIRON, CREME DE POTIMARRON, POULPE GRILLÉ ET GRENADE € 16.50

IL TARTUFO

FEUILLES DE LASAGNE FRAÎCHE, VIANDE HACHÉE, TARTUFATA, CHAMPIGNONS, CRÈME, MOZZARELLA € 19.00

LASAGNE TRADIZIONALE

FEUILLES DE LASAGNE FRAÎCHE, RAGOUT "ALLA BOLOGNESE", TOMATE, MOZZARELLA, PARMESAN € 16.00

IL PESCE E LA CARNE

IL BRANZINO ALLA SICILIANA

FILET DE BAR, OLIVES, PETITES TOMATES DATTERINI, CÂPRES ET PERSIL, LEGEREMENT TOMATE' € 27.00

L'OSSOBUCCO

JARRET DE VEAU MIJOTE, SAUCE TOMATE MAISON ET PETITS LÉGUMES, CUISSON BASSE TEMPERATURE € 28.50

I DOLCI

IL TIRAMISU TRADIZIONALE

CREME DE MASCARPONE AUX OEUFS, CAFE, BOUDOIRS ET AMARETTO € 7.50

LA PANNACOTTA

PANNA COTTA AUX CERISES AMARENA OU A LA COMPOTEE DE MANDARINES TARDIVES OU A L'AMARETTO ET AUX MERINGUES AUX NOISETTES ET AMANDES € 7.50

IL BABA

BABA NAPOLITAIN SERVI AVEC DU RHUM € 11.50

LA CREMA DI MASCARPONE

CREME DE MASCARPONE, MERINGUES, CERISES AMARENA, COULIS DE FRUITS ROUGES € 9.00

LE TORTINE

TARTELETTE AUX POMMES OU AUX FIGUES € 7.50

DEGUSTATION DE FROMAGES ET MIELS

€ 12.50



NOTE DU CHEF : CERTAINS DE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES. MERCI DE NOUS SIGNALER D'ÉVENTUELLES ALLERGIES