

antipasti

Mortadella, stracciatella & pistache **16€**

Tranches de mortadella, stracciatella et éclats de pistaches torréfiées

Burrata pugliese, courge & châtaignes **17€**

*Burrata crémeuse, courge, châtaignes et grenade
(Supplément truffe noire 10€)*

Parmigiana di melanzane **19€**

Aubergines confites, sauce tomate maison et mozzarella fondante

Arrosticini degli Abruzzi **19€**

Brochettes d'agneau marinées et grillées au feu de bois

Carpaccio affumicato **19€**

Boeuf fumé, huile de roquette, copeaux de parmesan et crumble

Crocchette alla carbonara **21€**

Croquettes croustillantes inspirées de la carbonara

Polipetti fritti alla verveine **24€**

Petits poulpes frits, mayonnaise maison à la verveine

Pizzetta alla truffe noire **39€**

Pâte fine, mozzarella, roquette et truffe noire fraîche



primi

Paccheri Carbonara Calabrese **24€**
Guanciale, 'nduja et Pecorino Romano D.O.P.

Risotto ai porcini e aglio nero **28€**
Cèpes, ail noir et huile d'herbes aromatiques

Linguine alle vogole e Bottarga **29€**
Palourdes fraîches, sauce à l'ail, vin blanc et poutargue

Caramella di vitello all'osso buco **32€**
Ravioles d'osso buco, jus de veau corsé

Mafalde al Tartufo **32€**
Crème de tartufata, copeaux de parmesan et truffe fraîche

Linguine all'aragosta **49€**
Queue de homard et bisque maison

Linguine al Limone di BACI **58€**
Beurre blanc citronné et 15 g de caviar

secondi

Bombette pugliese **29€**
Filet de veau roulé à la 'nduja et provola fumée

Orata al burro bianco **33€**
Daurade, purée maison, beurre blanc et fenouil rôti

Polpo e ceci **34€**
Poulpe rôti, crème de pois chiches et réduction de vin rouge

Filetto di manzo alla salvia **37€**
Filet pur de boeuf (250 g), purée douce, jus de veau à la sauge et champignons de saison



by Lorenzo Carletti (World champion 2023-2024)

La margherita 15€

Pomodoro, mozzarella, basilico e olio evo

La marinara sbagliata 17€

Pomodoro, stracciatella pugliese, paccatelle di pomodorini gialli e rossi, alici, origano e olio evo

La Parmigiana 18€

Pomodoro, melanzana frita, mozzarella basilico e scaglie di parmigiana reggiano

Autunno piccante 19€

Crema di zucca, bufala fumè, nduja calabrese, crema di peperoncino e scaglie di parmigiano reggiano

La 4 baci 19€

Mozzarella, bufala fumè, gorgonzola DOP, parmigiano reggiano, pere noci pecan

L'amatriciana 20€

Pomodoro, mozzarella, guanciale, scaglie di pecorino romano DOP

San Daniele 21€

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di San Daniele DOP, rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano reggiano

Autunno in Bruxelles 22€

Crema di zucca, funghi porcini, mozzarella di bufala al tartufo salsiccia e polvere di castagne

Pistacchiella 23€

Mozzarella, fuori cottura mortadella Bologna igp, pesto di pistacchio, burrata centrale da 125 grammi

La carbonara e tartufo 31€

Mozzarella, guanciale, crema alla carbonara e lamelle di tartufo fresco

dolci

Angioletti fritti alla pistacchio **10€**

Beignets de pâte à pizza, crème de pistache

Sorbetto alla pera **11€**

Sorbet artisanal à la poire caramélisée et coulis de figue

Tiramisù della casa **11€**

La recette traditionnelle italienne

Cannolo alla nocciola **12€**

Cannolo croustillant, ricotta sucrée et noisette

Semifreddo alla mandorla **12€**

Parfait glacé aux amandes

Zabaione al Champagne Veuve Clicquot **15€**

Préparé en salle



buon appetito!