

# IL FORNO

RESTAURANT ITALIEN • PIZZAS

**FERMÉ MERCREDI ET JEUDI**  
(Sauf jours fériés).

**RÉSERVATION SOUHAITÉE**  
Les additions se font globalement par table.

Toutes les préparations à la carte peuvent contenir des résidus d'allergènes. En cas d'intolérance alimentaire, veuillez prévenir le personnel dès votre prise de commandes.



Repérez facilement nos plats végétariens avec ce logo



**GRATUIT**  
Demandez le code à notre personnel.

## APÉRITIFS • APERITIEVEN

### • **Prosecco Brut « Le Contesse » Extra Dry**

- La Bouteille de 75 cl ..... **35,00 €**
- La Coupe ..... **7,00 €**

- Bacardi ..... **6,00 €**
- Batida ..... **6,00 €**
- Bellini (Prosecco et Pêche de Vigne) ..... **8,00 €**
- Campari ..... **6,00 €**
- Cynar ..... **6,00 €**
- Fernet-Branca ..... **6,00 €**
- Gancia ..... **6,00 €**
- Gin Gordon's ..... **6,00 €**
- Havana Club 7 ans ..... **8,00 €**
- Kir (Crème cassis et vin blanc) ..... **7,00 €**
- Marsala (Vin de liqueur) ..... **6,00 €**
- Martini rouge / blanc ..... **6,00 €**

- Picon ..... **6,00 €**
- Pineau des Charentes rosé ..... **6,00 €**
- Pisang ..... **6,00 €**
- Porto rouge / blanc ..... **6,00 €**
- Ricard ..... **6,00 €**
- Vodka « Smirnoff » ..... **6,50 €**

### WHISKIES

- Whisky « J&B » ..... **7,00 €**
- Whisky « Johnnie Walker » Red Label ..... **7,50 €**
- Whisky Irlandais « Jameson » ..... **9,00 €**

### MOCKTAILS

(sans alcool - alcohol vrij)

- Crodino ..... **3,50 €**
- Funny Pisang orange ..... **6,50 €**
- Virgin Mojito Schweppes ..... **7,50 €**

Accompagnements pour apéritifs : Coca/Eau/Tonic/Soda/Jus de fruits/Vin/Bière/etc..... **+2,50 €**

## COCKTAILS, GIN & TONIC • COCKTAILS, GIN & TONIC

### COCKTAILS

#### • « Hugo »

Prosecco Brut, sirop de fleur de sureau et eau pétillante ..... **10,00 €**

#### • Spritz

Apérol, Prosecco Brut, eau pétillante ..... **10,00 €**

#### • Mojito

Bacardi, Sucre de Canne, Menthe et Citron vert ..... **10,00 €**

### GIN & TONIC

• **Hendrick's** ..... **13,00 €**  
Gin Hendrick's & Tonic Original, concombres

• **Bombay Sapphire** ..... **13,00 €**  
Gin Bombay & Tonic Pink Pepper, zeste de citron vert

#### • **Kàpriol** - Gin artisanal Italien & Tonic Original

- Citron & Bergamote ..... **12,00 €**

- Pamplemousse & Hibiscus ..... **12,00 €**



## EAUX, SOFTS, JUS DE FRUITS ET BOISSONS LACTÉES

WATER, FRISDRANKEN, VRUCHTENSAPPEN EN MELKDRANKEN

• Eau minérale naturelle de Chaudfontaine (plate/pétillante)		• Fanta orange.....	<b>3,00 €</b>
- Bouteille 25 cl.....	<b>3,00 €</b>	• Lipton Ice Tea regular / pêche / green.....	<b>3,00 €</b>
- Bouteille 50 cl.....	<b>5,00 €</b>	• Schweppes tonic / agrum'.....	<b>3,00 €</b>
- Bouteille 1 litre.....	<b>8,00 €</b>	• Jus de pamplemousse / pomme & cerise / orange /	
• Eau minérale naturelle de San Pellegrino (pétillante)		tomate / pomme / ananas.....	<b>3,30 €</b>
- Bouteille 50 cl.....	<b>5,00 €</b>	• Jus d'orange pressée nature.....	<b>6,00 €</b>
• Coca-Cola regular / zero.....	<b>3,00 €</b>	• Cécémel.....	<b>3,00 €</b>
• Sprite.....	<b>3,00 €</b>	• Lait froid.....	<b>3,00 €</b>

## BOISSONS CHAUDES • WARME DRANKEN

• <b>Latté Macchiato</b> .....	<b>4,00 €</b>	• Doppio.....	<b>4,00 €</b>
Lait chaud velouté et espresso		• Cappuccino (Espresso et mousse de lait).....	<b>3,50 €</b>
• Lungo.....	<b>3,00 €</b>	• Cappuccino déca.....	<b>3,70 €</b>
• Lungo déca.....	<b>3,20 €</b>	• Café Viennois (Espresso et chantilly).....	<b>3,50 €</b>
• Espresso.....	<b>3,00 €</b>	• Café Viennois déca.....	<b>3,70 €</b>
• Espresso déca.....	<b>3,20 €</b>	• Cécémel chaud.....	<b>3,00 €</b>
• Ristretto.....	<b>3,00 €</b>	• Cécémel chaud chantilly.....	<b>3,50 €</b>
• Ristretto déca.....	<b>3,20 €</b>	• Thé menthe fraîche.....	<b>5,00 €</b>

## THÉS • THEE



### MAISON DE THÉ BELGE

Thés verts • Thés noirs • Rooibos • Infusions



#### THÉS VERTS ..... 4,00 € THÉS NOIRS ..... 4,00 € INFUSIONS DE FRUITS ..... 4,00 €

##### • Vert jasmin

###### Thé vert parfumé au Jasmin.

Laissez-vous emporter par ce mélange savoureux où les feuilles de jasmin blanc s'allient au thé vert pour vous offrir un classique indémodable.

##### • Oasis du désert - BIO

###### Thé vert parfumé à la menthe.

Le mélange idéal pour réaliser un thé à la menthe. Avec un authentique Gunpowder, réputé pour sa fraîcheur et ses vertus désaltérantes.

##### • Green zest - BIO

###### Thé vert parfumé au citron, citronnelle, maté.

Un thé vert acidulé idéal pour dynamiser votre organisme grâce au maté et au citron.

##### • Sencha - BIO

###### Thé vert

Un Sencha de Chine, aux longues feuilles, doux et légèrement tannique. Séché à la vapeur selon la méthode traditionnelle japonaise.

##### • Liberthé

###### Thé vert parfumé aux pétales de rose et de bleuet

Laissez vos pensées s'envoler en savourant ce délicieux et subtil mélange de rose et de bleuet relevé d'une note légèrement fruitée. Profitez d'un sentiment de légèreté et de liberté.

##### • Earl grey supérieur

###### Thé noir parfumé.

Le thé noir s'allie à la bergamote pour créer un earl grey supérieur, sublimé d'une note de fleur d'oranger.

##### • Darjeeling first flush

###### Thé noir nature.

Issu d'une cueillette de printemps riche en bourgeons, ce thé d'origine au léger goût de noisette développe des saveurs très aromatiques.

##### • La lampe merveilleuse

###### Thé noir parfumé à la rose, orange, cerise et jasmin.

Laissez vous emmener au coeur des 1001 nuits avec ce mélange qui enchantera vos papilles. Vous cherchez un équilibre entre thé noir fruité et fleuri? Votre vœux est exaucé.

#### ROOIBOS ..... 4,00 €

##### • Orange royale

###### Rooibos à l'orange, tulsii et fleur d'oranger.

Une infusion à la fois tonique et douce aux parfums d'agrumes et de basilic, pour un rooibos tout en subtilité et en fraîcheur.

##### • Étoiles filantes

###### Rooibos parfumé à la vanille et à la cannelle.

Le jasmin et l'anis étoilé font de ce rooibos sud-africain un mélange féérique où les notes de vanille et de cannelle évoquent délicieusement le caramel. Une gourmandise zéro calorie.

#### INFUSIONS DE FRUITS ..... 4,00 €

##### • Le panier de grand-maman

###### Infusion avec hibiscus, fraise, mûre et framboise.

Ce mélange fruité cache un petit goût de nostalgie. Avec ses parfums doux et familiers, il nous rappelle la confiture de grand-maman.

##### • Tisane tropicale

###### Tisane parfumée à l'ananas, pêche, mangue et fruit de la passion.

Un mélange savoureux qui vous fera voyager grâce à ses notes exotiques. Il suffit de fermer les yeux et de déguster pleinement ce moment d'évasion.

#### INFUSIONS DE PLANTES ..... 4,00 €

##### • Lady dodo

###### Infusion au tilleul, fenouil, fleur d'oranger et camomille

Idéal en fin de repas, savourez ce délicieux mélange aux vertus digestives et relaxantes.

##### • Silhouette

###### Infusion de maté vert à la menthe, zeste de citron, verveine des Indes.

Profitez des bienfaits du maté avec cette infusion rafraîchissante au goût de menthe et de citron.

## BIÈRES AU FÛT • BIEREN VAN HET VAT

• Bofferding ..... 25 cl ..... 4,8° ..... **3,00 €** • Bofferding ..... 50 cl ..... 4,8° ..... **5,00 €**

• **Battin Gambrinus** ..... 25 cl ..... 5,2° ..... **4,00 €**

La Battin Gambrinus est une bière blonde, de type Pils. Avec sa robe jaune dorée très intense, ornée d'une belle couronne de mousse, cette bière libère de subtils arômes mêlés à de discrets parfums de houblon. En bouche, une exquise douceur de malt se ressent sur la langue. Agréable et douce, la Battin Gambrinus dégage aussi une très légère amertume.

## BIÈRES EN BOUTEILLE • BIEREN UIT DE FLES

### BIERES LOCALES

#### BRASSERIE LUPULUS À GOUVY

• **Lupulus Fructus** ..... 33cl ..... 4,2° ..... **5,00 €**

L'assemblage de jus de framboise et de cerise griotte sur base de la Lupulus blanche confère à la Fructus ce délicieux goût fruité et cette couleur rouge vif. Entre acidité et sucre, un must dans les fruitées.

• **Lupulus Triple Blonde** ..... 33cl ..... 8,5° ..... **6,00 €**

La Lupulus est une bière blonde refermentée en bouteilles champenoises et en fûts. La volonté de ne pas filtrer ni de pasteuriser cette bière assure la préservation de toutes ses qualités aromatiques et de goût. L'utilisation de houblon en quantités importantes donne à cet or liquide une fraîcheur ainsi qu'un bouquet incomparable.

#### BRASSERIE MINNE À BAILLONVILLE

• **Super Sanglier** ..... 33cl ..... 4,5° ..... **5,00 €**

Elle est Super ! Super Rafraîchissante. Super Légère. Super Riche en Arômes. La bière conviviale qu'on aime partager à tout moment !

#### BRASSERIE DE LA LESSE À ÉPRAVE

• **La Cambrée** **BIO** ..... 33cl ..... 6,5° ..... **5,00 €**

La Cambrée, comme son nom le suggère, est une bière ambrée. Sa rondeur et ses discrètes notes d'agrumes séduisent un très large public.

• **La Marie Blanche** **BIO** ..... 33cl ..... 5,0° ..... **5,00 €**

Bière Blanche légère et rafraîchissante avec des notes d'agrumes

• **La Chinette Blonde** **BIO** ..... 33cl ..... 6,0° ..... **5,00 €**

La Chinette est une bière blonde dorée, très légèrement amère avec un nez fruité d'agrumes.

#### BRASSERIE D'ACHOUFFE À ACHOUFFE - WIBRIN

• **Chouffe Blonde** ..... 33cl ..... 8° ..... **5,00 €**

La Chouffe est une bière blonde non filtrée, refermentée aussi bien en bouteille qu'en fût. Elle est agréablement fruitée, épicée à la coriandre et légèrement houblonnée.

• Carlsberg ..... 25 cl ..... 5,5° ..... **3,50 €**

• Gueuze Boon ..... 25 cl ..... 7° ..... **3,50 €**

• Kriek Boon ..... 25 cl ..... 4° ..... **3,50 €**

### TRAPPISTES

• **Orval jeune** Moins de 6 mois de Cave

< 6 mois ..... 33cl ..... 6,2° ..... **5,50 €**

• **Orval vieux** Minimum 6 mois de Cave

> 6 mois ..... 33cl ..... 6,2° ..... **6,00 €**



• Rochefort Triple ..... 33cl ..... 8,1° ..... **6,00 €**

• Rochefort 8 ..... 33cl ..... 9,2° ..... **6,50 €**

• Chimay Dorée ..... 33cl ..... 4,8° ..... **5,00 €**

• Chimay Bleue ..... 33cl ..... 8° ..... **6,50 €**

• **Tre Fontane Triple** ..... 33cl ..... 8,5° ..... **7,00 €**

La seule Trappiste italienne

### BIÈRE SANS ALCOOL

• Clausthaler Blonde ..... 33 cl ..... 0° ..... **3,50 €**

## ANTIPASTI • ENTRÉES • VOORGERECHTEN

### A PARTAGER OU PAS • OM TE DELEN OF NIET

- **Tavola di Antipasti** ..... **20,00 €**  
Assortiment de Charcuteries Italiennes, Tomates, Mozzarella di Buffala artisanale de Neufchâteau, Légumes grillés et marinés à l'Huile d'Olive
- **Tavola di Salumi** ..... **10,00 €**  
Assortiment de 4 Salamis Italiens
- **Fritto Misto** ..... **12,00 €**  
Friture mixte de Poissons et Fruits de Mer accompagnée de Sauce Tartare « maison »
- **Tavola di Formaggi** ..... **14,00 €**  
Assortiment de 4 Fromages Italiens

### ENTRÉES • VOORGERECHTEN

- **Insalata Caprese** ..... **16,90 €**  
Fines Tranches de Tomates, Mozzarella di Buffala artisanale de Neufchâteau, Fleur de Sel, Poivre, Huile d'Olive
- **Insalata di Carciofi** ..... L'entrée - **15,50 €** / Le plat - **18,50 €**  
Artichauts, Tomates cerises, Roquette, Copeaux de Parmesan, Pignons de Pin et Vinaigre balsamique
- **Carpaccio di Manzo** ..... **17,90 €**  
Viande de Bœuf crue très finement tranchée, Huile d'Olive, Roquette, Citron, Basilic frais, Pignons de Pin, Pesto, Parmesan
- **Fonduta di Parmigiano** ..... 1 pièce - **10,50 €** / 2 pièces - **18,00 €**  
Croquette de Fromage au Parmesan, Persil frit, Citron
- **Gamberi al Pomodoro** .. 6 pièces - **14,90 €** / 9 pièces - **19,90 €**  
Scampis, Sauce Crème Tomatée, Ail, Dèes de Tomates fraîches, Basilic frais
- **Gamberi alla Diavola** ..... 6 pièces - **15,90 €** / 9 pièces - **20,90 €**  
Scampis, Sauce Crème Tomatée, Ail, Vin blanc, Piment
- **Gamberi all' Aglio** ..... 6 pièces - **15,90 €** / 9 pièces - **20,90 €**  
Scampis, Beurre, Ail, Persil frais

Supplément frites «maison» à la graisse de boeuf, pommes de terre grenaille, salade mixte ou pâtes ..... **+3,00 €**

## PRIMI • PÂTES • PASTA

- **Orecchiette Vegetariano** ..... **14,50 €**  
Légumes de Saison, Sauce Tomate
- **Spaghetti alla Bolognese** ..... **15,90 €**  
Sauce Tomate, Viande de Boeuf Haché, Parmesan
- **Penne tre Formaggi** ..... **16,50 €**  
Gorgonzola, Parmesan et Pecorino
- **Penne « il Forno »** ..... **16,50 €**  
Crème, Tomate, Jambon cuit, gratinée au Fromage d'Orval
- **Linguine - Alle Vongole** ..... **18,90 €**  
Coques, Vin blanc, Ail, Persil, Citron
- **Linguine - Frutti di Mare** ..... **19,90 €**  
Coques & Moules, Vin blanc, Ail, Persil, Citron
- **Lasagna « il Forno »** ..... **18,90 €**  
Sauce Bolognaise, Jambon cuit, Sauce Béchamel, Fromage d'Orval
- **Farfale al Salmone e Gamberi** ..... **21,90 €**  
Saumon frais, Scampis, Pesto

## PIATTI PER BAMBINI • PLATS ENFANTS • KINDERGERECHTEN

- **Pizza Bambini** ..... **10,00 €**  
Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon cuit, Origan
- **Penne Bambini** ..... **12,00 €**  
Crème, Jambon & Fromage
- **Lasagna « il Forno » Bambini** ..... **13,00 €**  
Sauce Bolognaise, Jambon cuit, Béchamel, Fromage d'Orval
- **Bistecca Bambini** ..... **12,90 €**  
Steak haché de Bœuf, Frites

VITELLO • VEAU • KALFSVLEES \*

- ♥ • **Involtini « il Forno »** ..... **22,90 €**  
 Roulades de Veau au Jambon « Délice de la Sûre », Fromage d'Orval, Sauce Champignons au Marsala, Tagliatelles
- **Scaloppina alla Milanese** ..... **19,90 €**  
 Escalope de Veau panée, Citron
- **Scaloppina Pizaiola** ..... **21,90 €**  
 Escalope de Veau panée, Sauce Tomate, Anchois, Câpres, Olives
- **Scaloppina al Pomodoro** ..... **20,90 €**  
 Escalope de Veau panée, Sauce Tomate, Ail, Basilic et Huile d'Olive
- ♥ • **Saltimbocca alla Romana** ..... **21,90 €**  
 Escalopines de Veau, Vin blanc, Jambon « Délice de la Sûre », Sauge, Citron
- **Scaloppina Gorgonzola** ..... **21,90 €**  
 Escalope de Veau panée, Crème, Vin blanc, Gorgonzola
- ♥ • **Scaloppina gratinata e Formaggio « Orval »** ..... **22,90 €**  
 Escalope de Veau panée, Sauce Bolognaise, gratinée au Fromage d'Orval
- **Ossobuco alla Romagnola** ..... **24,00 €**  
 Jarret de Veau et petits Légumes en Sauce tomatée, Tagliatelles

MANZO • BŒUF • RUNDVLEES \*

- **Burger di Manzo** ..... **21,90 €**  
 Steak haché de Bœuf, Tallegio, Tomates confites, Oignons frits, Pesto, Roquette
- ♥ • **Tagliata di Manzo (+/-300g)** - Uniquement bleu ou saignant ..... **29,90 €**  
 Emincé d'Entrecôte « Cuberoll Irlandais », Roquette, Copeaux de Parmesan, Tomates confites, réduction de Balsamique
- **« Entrecôte » di Manzo Pomodoro (+/-300g)** - Uniquement bleu ou saignant ..... **30,90 €**  
 Sauce Tomate, Ail, Basilic, Huile d'Olive
- **« Entrecôte » di Manzo Pizaiola (+/-300g)** - Uniquement bleu ou saignant ..... **31,90 €**  
 Sauce Tomate, Câpres, Olives
- **« Entrecôte » di Manzo Gorgonzola (+/-300g)** - Uniquement bleu ou saignant ..... **31,90 €**  
 Sauce Crème, Vin blanc, Gorgonzola

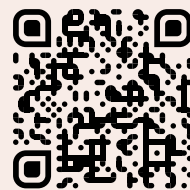
PESCE • POISSONS • VISGERECHTEN \*

- ♥ • **Trota al Burro «Meunière»** ..... **20,90 €**  
 Truite de la « Pisciculture de la Gernelle » à Corbion au Beurre persillé

\*Servis avec frites «maison» à la graisse de boeuf, pommes de terre grenaille, salade mixte ou pâtes


## Cuite dans un four « MARANA FORNI® » au feu de bois

L'une des innovations des fours « Marana Forni » a été de déplacer le brasier du four à pizza latéralement à la sole, séparant ainsi la zone de cuisson de celle de combustion. Ce brevet « Marana Forni » garantit une excellente propreté de la sole. Une autre innovation des fours « Marana Forni » est la sole rotative et réglable à différentes hauteurs. En effet, dans le RotoForno® SU&GIU® la sole tourne et s'élève vers la voûte où la température est plus élevée. L'élévation de la sole permet de cuire de manière optimale à différentes hauteurs en choisissant toujours la température la plus appropriée pour la cuisson des pizzas.



• **Margherita**  ..... 11,00 €  
Sauce Tomate, Mozzarella di Buffala artisanale de Neufchâteau, Basilic

• **Prosciutto** ..... 12,50 €  
Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon cuit, Origan

• **Ai Funghi**  ..... 12,50 €  
Sauce Tomate, Mozzarella, Champignons, Origan

• **Salame** ..... 12,50 €  
Sauce Tomate, Mozzarella, Saucisson Italien, Origan

• **Pepperoni** ..... 12,90 €  
Sauce Tomate, Mozzarella, Salami piquant Italien, Origan

• **Napolitana** ..... 13,50 €  
Sauce Tomate, Mozzarella, Anchois, Câpres, Olives, Origan

• **Regina** ..... 14,00 €  
Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons, Origan


• **Pizza Hawaiana** ..... 14,00 €  
Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon cuit, Ananas frais rôti, Origan

• **Carbonara** ..... 14,50 €  
Sauce Crème & Ricotta, Oignons, Lardons, Parmesan, Œufs et Origan

• **Quattro Stagioni** ..... 14,50 €  
Sauce Tomate, Mozzarella, Champignons, Jambon cuit, Artichauts, Olives, Origan

• **Calzone** ..... 14,50 €  
Pizza fermée, Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons, Œufs, Origan

• **« il Forno »** ..... 14,90 €  
Salami piquant italien, Mozzarella, Chorizo, Poivrons, Oignons et Origan

• **Legumi**  ..... 15,00 €  
Sauce Crème & Ricotta, Mozzarella, Légumes de Saison, Origan

• **Tonno** ..... 15,00 €  
Sauce Tomate, Mozzarella, Thon à l'huile d'Olive, Olives, Oignons, Origan

• **Capricciosa** ..... 15,50 €  
Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons, Saucisson italien, Olives, Œufs, Câpres, Origan

• **Quattro Formaggi** ..... 15,90 €  
Sauce Tomate, Mozzarella, Fromage d'Orval, Gorgonzola, Chèvre, Origan

• **Diavola** ..... 16,50 €  
Sauce Diavola, Piments, Mozzarella, Salami piquant italien, Scampis, Roquette, Copeaux de Parmesan, Pignons de Pin, Origan

• **Serena** ..... 17,00 €  
Sauce Crème & Ricotta, Mozzarella, Saumon frais, Oignons, Roquette, Parmesan, Origan

• **Pizza Signor Seguin** ..... 17,00 €  
Sauce Tomate, Mozzarella, Fromage de Chèvre des Sureaux, Raisins, Roquette, Pignons de Pin, Oignons, Jambon « Délice de la Sûre », Miel d'Acacia, Origan

• **« Délice de la Sûre »** ..... 17,50 €  
Sauce Crème, Mozzarella, Tomates fraîches, Jambon « Délice de la Sûre », Copeaux de Parmesan, Roquette, Huile d'Olive, Sirop de Balsamique, Origan

• **« Hugo »** ..... 18,00 €  
Sauce Tomate, Mozzarella, Fromage d'Orval, Saucisson italien, Pommes de Terre, Oignons, Origan

• **« Ardennaise »** ..... 18,00 €  
Sauce Tomate, Mozzarella, Fromage d'Orval, Lardons, Oignons, Pommes de Terre, Origan

• **Gamberi all'Aglio** ..... 18,50 €  
Sauce Tomate, Mozzarella, Scampis, Beurre à l'Ail et Origan

• **Frutti di Mare** ..... 19,90 €  
Sauce Tomate, Mozzarella, « Vongole », Moules, Scampis, Ail, Origan

• **Rossini** (Uniquement à déguster sur place) ..... 22,90 €  
Sauce Crème, Mozzarella, Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Foie gras, Huile de Truffes, Roquette, Origan

• **Pizza du Moment** ..... **Prix du Moment**  
Selon l'inspiration du Pizzaiolo et les Produits de Saison

NOS PIZZAS SONT ÉGALEMENT À EMPORTER - CARTE DE FIDÉLITÉ 10 + 1 GRATUITE !



## DOLCI E GELATI • DESSERTS & GLACES • NAGERECHTEN

♥ • **Tiramisù** ..... **9,00 €**  
Le Traditionnel Tiramisu

♥ • **Tris di Panna cotta** ..... **9,00 €**  
Trio de Pana cotta aux parfums du Moment

♥ • **Tortino al Cioccolato** ..... **10,00 €**  
Mœlleux au Chocolat, Glace Straciatella, Crème de Limoncello et Noix de Pecan

• **Zabaione al Marsala** ..... **11,00 €**  
Sabayon au Marsala et sa boule de Glace Vanille

• **Cafè con Pasticcini** ..... **12,50 €**  
Café Gourmand, Assortiment de 3 minis Desserts

• **Tavola di Formaggi** ..... **14,00 €**  
Assortiments de 4 Fromages Italiens du Moment

Supplément chocolat chaud « maison »  
ou chantilly « maison » ..... **+2,00 €**

♥ • **« Coupe il Forno »** ..... **11,00 €**  
2 boules Vanille, 1 boule Spéculoos, Coulis d'Amaretto « maison »  
Brisures de Spéculoos

• **« Coupe Surprise »** ..... **10,00 €**  
3 boules Vanille, Huile d'Olive, Sel de l'Himalaya

• **« Dame Blanche »** ..... **9,00 €**  
3 boules Vanille, Chocolat chaud « maison » et Chantilly

• **« Brésilienne »** ..... **9,00 €**  
2 boules Moka, 1 boule Vanille, Brisures de Noisettes,  
Caramel et Chantilly

• **« Coupe Bounty »** ..... **9,50 €**  
2 boules Coco, 1 boule Chocolat, Chocolat chaud « maison »,  
Chantilly, Coco râpé

• **« Sunday Fraises » (en saison)** ..... **9,50 €**  
3 boules Vanille, Fraises, Chocolat chaud « maison » et Chantilly

• **« Trilogie de sorbets »** ..... **10,00 €**  
Parfums du Moment

• **« Coupe Enfant »** ..... Boule - **3,00 €**  
Parfums aux Choix : Vanille, Chocolat, Moka, Fraise, Coco  
Lait d'Amandes, Spéculoos

## BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES • WARME ALCOHOLISCHE DRANKEN

♥ • **Grappa Coffee** ..... **10,00 €**  
« Grappa di Primitivo », espresso et chantilly

• **Irish Coffee** (Whisky irlandais Jameson,  
sirop de sucre de canne, espresso et crème fraîche battue) ..... **10,00 €**

• **Italian Coffee** (Amaretto, espresso et chantilly) ..... **8,00 €**

• **Baileys Coffee** (Baileys, espresso et chantilly) ..... **8,00 €**

## DISTILLATI • DIGESTIFS • DIGESTIEF

### ALCOOLS • ALCOHOLISCHE DRANKEN

♥ **GRAPPE**

• **di Barbera** ..... 4 cl ..... 43° ..... **6,00 €**  
Grappa blanche - Mazzetti d'Altavilla

• **di Primitivo** (Altogrado 3.0) ..... 4 cl ..... 51,4° ..... **7,00 €**  
Grappa brune - Mazzetti d'Altavilla

• **di Amarone** (Barrique 12 mois) ..... 4 cl ..... 40° ..... **10,00 €**  
Grappa brune - Beniamino Maschio

• **di Barbera e Dolcetto** (Riserva 18 mois) ..... 4 cl ..... 43° ..... **11,00 €**  
Grappa brune - Mazzetti d'Altavilla

• Eau de vie artisanale  
- Framboise ..... 4 cl ..... 40° ..... **7,50 €**

- Poire ..... 4 cl ..... 40° ..... **7,50 €**  
- Mirabelle ..... 4 cl ..... 40° ..... **7,50 €**

• Fernet - Branca ..... 4 cl ..... 39° ..... **6,00 €**

• Havana Club 7 ans ..... 4 cl ..... 40° ..... **8,00 €**

### WHISKIES

• Whisky « J&B » ..... 4 cl ..... 40° ..... **7,00 €**

• Whisky « Johnnie Walker » Red Label ..... 4 cl ..... 40° ..... **7,50 €**

• Whisky irlandais « Jameson » ..... 4 cl ..... 40° ..... **9,00 €**

### LIQUEURS • LIKEUREN

♥ **LIQUORI**

• **Amaretto** ..... 4 cl ..... 25° ..... **7,00 €**  
Mazetti d'Altavilla - Antica Ricetta

• **Amaro Gentile** ..... 4 cl ..... 30° ..... **7,50 €**  
Mazzetti d'Altavilla

• **Amaro Forte** ..... 4 cl ..... 35° ..... **8,00 €**  
Mazzetti d'Altavilla

• Baileys ..... 4 cl ..... 17° ..... **6,00 €**

• Liqueur de Poire & Cognac artisanale ..... 4 cl ..... 35° ..... **7,50 €**

• Grand-Marnier ..... 4 cl ..... 40° ..... **7,00 €**

• Limoncello ..... 4 cl ..... 28° ..... **6,00 €**

• Sambucca ..... 4 cl ..... 38° ..... **6,00 €**

### VINS DE DESSERT • DESSERTWIJNEN

• Marsala ..... 18° ..... **6,00 €**  
Vin de liqueur

• Moscato d'Asti Araldica ..... 5,5° ..... **5,00 €**  
Vin doux légèrement pétillant