



Arlecchino

CUCINA • PIZZA • VINO



ARLECCCHINO

Ouvert du **lundi au samedi**

12h00 - 14h00

et

18h30 - 22h00

**Take Away disponible durant nos
heures d'ouverture**

Pour toute réservation

website : **www.lefellini.be**

ou par téléphone au **010/45.56.56**



APERITIVI & ALCOOL

Prosecco Bosco del Merlo

Coupe	8,00
Bouteille	28,00

Aperol Spritz	9,00
Campari Spritz	10,00
Limoncello Spritz	10,00

Apéritif maison	9,00
Kir (cassis - framboise - violette)	7,00
Kir Royal	9,00
Martini (rouge - blanc)	6,00
Campari	7,00
Gancia	6,50
Porto (rouge - blanc)	6,00
Pineau des Charentes	6,00
Pastis Ricard	7,00
Pisang	6,50
Picon vin blanc	8,00
Whisky	8,00
Rhum Brun	8,00
Gin Bombay	8,00
Crodino (sans alcool)	6,50

Supplément soft (tonic, soda, coca, orange)	1,50
---	------

BIRRE

Pression: IPA Super 8	4,50
Pression: St Hubertus Blonde	5,00
St Hubertus Ambrée	6,00
St Hubertus Blanche	6,00
Chouffe Blonde	6,00
Carlsberg	5,00
Carlsberg 0%	5,00
Duvel	6,00
Orval	7,00
Chimay Bleue	6,00
Liefmans Kriek / Pêche	5,00
Leffe Blonde	5,00

SOFTS

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	4,00
Fanta	4,00
Sprite	4,00
Tonic	4,00
Looza: orange, pomme, tomate	4,50
Fuze Tea / Fuze Tea Pêche	4,00
Eau <i>Fonte Margherita</i> 25cl	3,50
Eau <i>Fonte Margherita</i> 45cl	5,50
Eau <i>Fonte Margherita</i> 80 cl	8,00



VINI

CARTE DES VINS



SELECTION ARLECCHINO

SELECTION ITALIE VENETO

Blanc Chardonnay	6,00	11,00	20,00	28,00
Rosé Merlot	6,00	11,00	20,00	28,00
Rouge Montepulciano d'Abruzzo	6,00	11,00	20,00	28,00

ROSSI

VINS ROUGES ITALIEN

VENETO - Salbanello, Venezia IGT, Paladin	26,00
VENETO - Valpolicella D.O.C., Valpentina, Cantine Bertani	31,00
TOSCANE - Caspagnolo, Chianti dei Colli Senesi DOCG, Villa Poggio Salvi	28,00
TOSCANE - Governo, IGT Sangiovese di Toscana, Tenuta San Leonino	33,00
ABRUZZO - Montepulciano d'Abruzzo DOC, Antica Contada	27,00
PIEMONTE - Barbera d'Asti Superiore DOCG, Cantine Volpi	30,00
PUGLIA - La Torre Primitivo di Manduria DOC, "Vigna Federico II"	30,00
PUGLIA - La Torre Negroamaro, "Degli Uccelli" Salento IGP	28,00
SARDEGNA - Cannonau di Sardegna DOC, Nuraghe Supramonte	27,00
SICILE - Floriant, Cabernet & Syrah Bio, IGP Sicilia, Feudi di Castellazzo	29,00

VINS ROUGES FRANÇAIS

BORDEAUX - Château Bellegrave, Médoc Cru Bourgeois	25,00
CÔTES-DU-RHÔNE - Côtes-du-Rhône "Samorëns", Ferraton Père & Fils	25,00



BIANCHI

VINS BLANCS ITALIEN

PUGLIA - La Torre, Chardonnay, “ <i>Degli Uccelli</i> ” Salento IGP	25,00
VENETO - Due Uve “ <i>Velante</i> ” Bianco, Friuli DOC, Bertani	28,00
VENETO - Pinot Grigio, DOC Venezie, Paladin	28,00
MARCHE - Falerio Pecorino DOC, Fazi Battaglia	25,00
MARCHE - Verdicchio dei Castelli dei Jesi DOC Classico, “ <i>Titulus</i> ”	26,00
SICILE - Sarnas, Grillo Bio, DOC Erice, Feudi di Castellazzo	24,00

VINS BLANCS FRANÇAIS

ARDECHE - Viognier “ <i>Grès du Trias</i> ” IGP d’Ardèche	25,00
LOIRE - Vouvray Sec, “ <i>Les Perruches</i> ” Jean-Marc Gilet	34,00
SUD-OUEST - Côte de Bergerac Moëlleux, Château des Eyssards	22,00

6,00

ROSATI

VINS ROSÉS ITALIEN

PUGLIA - La Torre, Rosato, “ <i>Degli Uccelli</i> ” Salento IGP	24,00
VENETO - Pinot Grigio Rosato, Bosco del Merlo	26,00

VINS ROSÉS FRANÇAIS

VENTOUX - Le souffle du Géant Rosé, AOP Ventoux	28,00
PROVENCE - Estandon “ <i>Héritage</i> ”, Côtes-de-Provence	31,00

ANTIPASTI ENTRÉES



La Prosciutteria

Assiette de charcuterie - Spianata piccante, mortadelle pistache, salami Milano, jambon San Daniele et mozzarella Di Buffala

19,50

Il Bar all'insalate

Plateau d'antipasti froids - Caviar d'aubergines, tapenade de poivrons, salade de poulpe ail et citron, artichauts grillés et olives, salade caprese

19,00

Luna Caprese

Salade Caprese - Salade de tomates coeur-de-boeuf tricolores, basilic ciselé, huile d'olive, mozzarella Di Buffala

14,50

Carpaccio di manzo

Carpaccio de boeuf maison - Pousses de moutarde, roquette, copeaux de parmesan, citron, huile d'olive extra vierge

18,00

Crocchette di Parmigiano

Duo de fondus au parmesan maison - Citron, copeaux de parmesan et chips de basilic

17,00

Gamberi alla busara

Scampis Black Tiger à l'ail et sauce tomate - Ail, sauce tomate légèrement relevée et persil ciselé

18,50

Asparagi alla Parmigiana

Asperges à la crème de Parmesan - Asperges vertes, crème de parmesan, chiffonnade de mortadelle, huile d'olive et parmesan rapé minute

17,00

PRIMI PIATI - PASTA

LES PÂTES



Tagliatelle al ragù

18,00

Tagliatelles au ragoût de noisettes d'agneau - Sauce tomate, céleri, oignons, carottes, vin blanc et voile de parmesan

Tagliatelle al ragù di polpettine

18,00

Tagliatelles au ragoût de boulettes - Boulettes de viande (porc et veau), sauce tomate, oignons, persil, basilic

Rigatoni All'Amatriciana

18,00

Rigatoni à l'Amatriciana (ragoût légèrement piquant typique de Rome) - Guanciale, échalotes, sauce tomate, persil, tomates cerise, piment de Calabre, parmesan rapé minute

Rigatoni alla Norma

17,00

Traditionnelle Rigatoni à la Norma - Aubergine, ricotta, ail, sauce tomate, huile d'olive et pincée de piment d'Espelette

Linguini alla Carbonara

18,00

Traditionnel linguini à la Carbonara - Guanciale, jaune d'oeuf et pecorino romano

Linguini alle vongole veraci

22,00

Linguine aux palourdes et huile de citron - Palourdes, tomates cerise, citron, huile d'olive, ail, vin blanc

Paccheri ai quattro formaggi

18,00

Paccheri aux quatre fromages - Gorgonzola, taleggio, parmesan, mozzarella

Tortellini di gamberi al pesto

22,00

Tortellini aux scampis et pesto - Tortellini farcis à la ricotta et épinard, tomates cerise, feuilles d'épinard et crème de pesto maison

Raviolacci Verdi

19,00

Ravioli brocolis et ricotta - Sauce tomate légèrement piquante, brunoise de légumes, salade de moutarde et huile d'olives extra vierge

Lasagna Verde

19,00

Lasagne Végétarienne - Aubergines, courgettes, feuilles d'épinards, fromage de chèvre et coulis de poivrons doux



SECONDI PIATTI

LES VIANDES ET POISSONS

Carne - Viande

Osso buco

28,00

Le classique Osso buco à la Milanaise - Jarret de veau, sauce tomate, céleri, carottes, oignons, écorce de citron et pommes de terre au romarin

Saltimbocca alla Romana

24,00

Escalope de veau à la Romaine - Jambon San Daniele, sauge, sauce au vin blanc et pommes de terre au romarin

Scallopina alla Fiorentina

24,00

Escalope de veau à la Florentine - Gratiné au gorgonzola et tagliatelles fraîches

Picatta Lombarda

24,00

Escalope de veau façon "Picatta" - Sauce au vin blanc et citron montée au beurre, poêlée de légumes du jour, pointes vertes et pommes de terre au romarin

Agnello al rosmarino

26,00

Noisettes d'agneau au romarin - Jus corsé ail et romarin, poêlée de légumes du jour, pointes vertes et pommes de terre au romarin



Bistecche alla pizzaiola

29,00

Filet mignon de boeuf façon pizzaiola - Boeuf "Irish Beef" poêlé façon pizzaiola (sauce tomate, ail, câpres, anchois et huile d'olive) et linguini tomatés

Tagliata di carne

28,00

Tagliatta de boeuf - Tranches de Filet mignon "Irish Beef", salade de roquette, tomates confites, poêlée de légumes, pommes de terre au four, huile d'olive et vinaigre balsamique

Pesce - Poissons

Merluzzo alla tartufata

28,00

Dos de Cabillaud à la tartufata - Cabillaud en croûte de parmesan, crème à la tartufata, pointes vertes et écrasée de pommes de terre

Pesce spada alla griglia

26,00

Filet d'espadon grillé, sauce Salmoriglio - Filet d'espadon et sauce Salmoriglio (ail, persil, câpres, citron et origan) et salade de roquette



IL INSALATE

LES SALADES

Luna Caprese

20,00

La Salade Caprese - Salade de tomates coeur-de-boeuf tricolores, basilic ciselé, huile d'olive, mozzarella Di Buffala et pesto maison

Guanciale e Burrata

21,50

Salade aux guanciale, gorgonzola et burrata - Pain croquant, salade sucrine, tomates cerise, huile d'olive extra vierge, vinaigrette aux agrumes, feuilles de basilic, burrata, guanciale caramélisés au miel et gorgonzola

Ceasar Salad

22,00

Salade César - Escalope de poulet grillé en tranche, salade sucrine, anchois, oeufs, copeaux de parmesan et vinaigrette César

Gnocchi Verde

22,00

Poêlée de légumes et gnocchi - Gnocchi, poêlée de légumes du jour, artichauts, petits pois, roquette et pesto maison

LE PIZZE

LES PIZZAS



Margherita 	15,00
Tomate, mozzarella, origan	
Funghi 	16,00
Tomate, mozzarella, champignons	
Prosciutto	16,00
Tomate, mozzarella, jambon	
Napoli	17,00
Tomate, mozzarella, olives, anchois	
Regina	18,00
Tomate, mozzarella, jambon, champignons	
Calzone	18,00
Tomate, mozzarella, jambon, champignons	
Calzone Tuna	19,00
Tomate, mozzarella, thon, oignons	
Vesuvio	18,00
Tomate, mozzarella, guanciale, oeuf	
Hawaï	18,00
Tomate, mozzarella, jambon, ananas frais	
Quattro Formaggi 	18,00
Mozzarella, pecorino, gorgonzola, taleggio (sauce tomate uniquement sur demande)	
Quattro Stagioni	19,00
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives, oeufs	
Capricciosa	19,00
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, oignons, poivrons	
Romana	20,00
Tomate, mozzarella, thon, anchois, olives, câpres, oeuf	
Verde 	20,00
Tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, épinards, artichauts, champignons	
San Daniele Burrata	22,00
Tomate, mozzarella, jambon San Daniele, burrata, roquette	
Campagnola	22,00
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, spianata piccante, gorgonzola 	

JUNIOR CARTE ENFANTS

MENU ENFANT: PLAT + 1 BOULE DE GLACE 14.00 €

Rigatoni Polpettine

Rigatoni sauce tomate et boulettes de viande (porc et veau)

Rigatoni Prosciutto

Rigatoni jambon fromage

Calamar alla romana

Calamars frits sauce tartare





DOLCE LES DESSERTS

Tiramisù

Le traditionnel tiramisu à l'Italienne

10,00

Tartufo Classico

Dessert artisanal Italien à base de crème glacée au chocolat, cacao et coulis de chocolat

10,00

Pistachio Panna Cotta

Panna Cotta, coulis à la fleur d'oranger et éclat de pistache

10,00

Crème brûlée

Crème brûlée maison

10,00

Gelato - Dame Blanche

Trio de boules vanille et coulis de chocolat

10,00

Gelato - Dame Noire

Trio de boules chocolat et coulis de chocolat

10,00

Trio de Sorbets

Citron, framboise et fruit de la passion

10,00

Nougat Glacé

Coulis de framboise et fruits rouges

10,00

Sorbet Sorentino

Trio de sorbets citron et touche de Limoncello

11,00

Fromagi

Assiette de fromages Italiens (Parmigiano, Taleggio, gorgonzola) et confit de figues

12,00



CAFFE - TÈ

Caffe lungo	3,50
Ristretto	3,50
Espresso	3,50
Double espresso	6,00
Decafeinato	3,50
Deca-espresso	3,50
Cappucino (chantilly)	4,50
Cappucino latte (mousse de lait)	5,00
Irish coffee	10,00
Baileys coffee	10,00
Italian coffee	10,00

Notre sélection de thés (Palais des thés)

Sencha Yama Bio (Thé vert nature, frais et tonic)	4,00
Thé du Hammam (Thé vert parfumé, fruits rouges)	4,00
Menthe Bio (Thé vert menthe à l'oriental)	4,00
Golden Darjeeling Bio (Thé noir nature et doux)	4,00
Blue London (Thé noir parfumé à la bergamote)	4,00
Camomille (Infusion douce et fleurie)	4,00
Verveine (Infusion légèrement citronnée)	4,00

LIQUORRE

Limoncello	8,00
Amaretto	8,00
Baileys	8,00
Grappa	8,00
Sambuca	8,00
Cognac	9,00
Cointreau	9,00
Grand Marnier	9,00
Averna	9,00