

IL FIUME SENNE

Pizzeria Ristorante · Leuvensesteenweg 275, 1800 Vilvoorde · 0484 88 85 86

PIZZAS

Pizze rosse

Margherita — 12 €

Sauce tomate maison, mozzarella, ail, origan

Funghi — 14,50 €

Sauce tomate maison, mozzarella, champignons, origan

Prosciutto — 16 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit (prosciutto cotto), origan, huile d'olive

Regina — 17 €

Sauce tomate maison, mozzarella, jambon cuit, origan

Calzone — 18,50 €

Sauce tomate maison, mozzarella, champignons, jambon cuit, Parmigiano Reggiano, roquette, glaçage balsamique, tomates cerises

Vulcano — 18,50 €

Sauce tomate maison, mozzarella, champignons, jambon cuit, ail, origan

Tonno e cipolla — 19,50 €

Sauce tomate maison, mozzarella, thon, oignon rouge, olives, ail, origan

Napolitana — 19,50 €

Sauce tomate maison, mozzarella, câpres, olives, anchois, ail, origan

Capricciosa — 19,50 €

Sauce tomate maison, mozzarella, artichaut, champignons, olives, jambon cuit, origan

Vegetariana — 19,50 €

Sauce tomate maison, mozzarella, oignon rouge, aubergine, poivron, champignons, tomates cerises, roquette, origan

Bufala — 19,50 €

Sauce tomate maison, mozzarella di bufala, roquette, Parmigiano Reggiano, tomates cerises, glaçage balsamique

Fantasia — 20 €

Sauce tomate maison, mozzarella, épinards piquants, œuf, ail, origan

Rusticella — 20 €

Sauce tomate maison, mozzarella, tomates cerises, gorgonzola, speck, roquette

Parmigiana — 19,50 €

Sauce tomate maison, mozzarella, aubergine, provola, ail, origan

Quattro stagioni — 20 €

Sauce tomate maison, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichaut, poivron, olives, Parmigiano Reggiano, roquette

Funghi e speck — 23 €

Sauce tomate maison, mozzarella, champignons, speck, roquette, tomates cerises

Parma e bufala — 23 €

Sauce tomate maison, mozzarella de bufala, jambon de Parme, Parmigiano Reggiano, roquette, tomates cerises, glaçage balsamique

Scampi — 24 €

Sauce tomate maison, mozzarella, scampis, tomates cerises, ail, origan

Pizze gourmet**Pizza burratae pistacchi — 25 €**

Burrata, pistaches, roquette, Parmigiano Reggiano, glaçage balsamique

Scamorza pistacchi — 24 €

Mozzarella, jambon cuit, scamorza, mozzarella di bufala, roquette, tomates cerises, Parmigiano Reggiano, pistaches

Carpaccio — 25 €

Sauce tomate maison, mozzarella, carpaccio, mozzarella di bufala, roquette, pignons de pin, Parmigiano Reggiano, glaçage balsamique

Calabra — 24 €

Sauce tomate maison, mozzarella, aubergine, provola, épinards piquants, basilic, Parmigiano Reggiano

Tartufata — 26 €

Mozzarella, truffe noire, cèpes, Parmigiano Reggiano, huile de truffe

Bismarck — 25 €

Mozzarella, bœuf, œuf, roquette, tomates cerises, Parmigiano Reggiano, origan rouge

Frutti di mare — 24 €

Sauce tomate maison, mozzarella, fruits de mer, tomates cerises, ail

Pizze bianche**Quattro formaggi — 19,50 €**

Crème, mozzarella, gorgonzola, taleggio, provola fumée, Parmigiano Reggiano

ENTRÉES & SALADES

Antipasti**Scampi alla diavola — 18,50 €**

Sauce tomate maison, scampis, piment, crème, persil, tomates cerises

Scampi all'aglio — 18,50 €

Crème, ail, scampis, persil, tomates cerises

Carpaccio e bufala — 21 €

Carpaccio de bœuf, mozzarella di bufala, roquette, pignons de pin, Parmigiano Reggiano, glaçage balsamique

Antipasto misto — 24 €

Jambon cuit, salami, épinards piquants, jambon de Parme, mozzarella di bufala, légumes grillés, roquette, Parmigiano Reggiano, tomates cerises

Salades**Insalata tonno — 21 €**

Thon, tomates, salade verte, concombre, œuf, Parmigiano Reggiano, vinaigrette, origan

Insalata mista — 13,50 €

Tomates, concombre, salade verte, Parmigiano Reggiano, vinaigrette, origan

Insalata caprese — 18,50 €

Carpaccio de bœuf, mozzarella di bufala, roquette, pignons de pin, Parmigiano Reggiano, glaçage balsamique

Insalata burrata — 19,50 €

Burrata, roquette, tomates cerises, pignons de pin, huile d'olive extra vierge

Insalata cesare — 21 €

Burrata, roquette, tomates cerises, pignons de pin, huile d'olive extra vierge

PÂTES

Spaghetti al ragù — 22 €

Sauce tomate maison, bœuf, carotte, céleri, oignon, basilic

Spaghetti all'amatriciana — 22 €

Guanciale, tomates, Pecorino Romano, piment, poivre

Penne quattro formaggi — 23 €

Crème, gorgonzola, mozzarella, Parmigiano Reggiano, fontina, poivre noir

Tagliatelle gorgonzola e funghi porcini — 23 €

Crème fraîche, gorgonzola, cèpes, parmesan

Ravioli tartufata — 24 €

Crème, truffe noire, Parmigiano Reggiano

Tagliatelle al tartufo e porcini — 25 €

Crème de truffe, cèpes, parmesan

Linguine alle vongole — 24 €

Sauce tomate maison, palourdes, ail, persil, huile d'olive extra vierge

Penne al salmone — 24 €

Sauce tomate maison, saumon, crème, oignon, ail

Linguine scampi — 24 €

Sauce tomate maison, scampis, crème, ail

Spaghetti carbonara — 28 €

Jaune d'œuf, crème, guanciale ou pancetta, Parmigiano Reggiano

Tagliatelle al tartufo fresco di Alba — 34 €

Beurre, parmesan, truffe fraîche d'Alba

SUGGESTIONS

Tagliata di manzo — 29 €

Bœuf, roquette, Parmigiano Reggiano, pommes au four, légumes du jour

Lasagna di carne — 24 €

Lasagne à la bolognaise maison

Filetto di pollo alla Milanese — 29 €

Filet de poulet à la milanaise, pommes au four, légumes du jour

Parmigiana di melanzane — 24 €

Aubergine, sauce tomate maison, fromage

ESCALOPES

Scaloppina Arciduca — 27 €

Champignons, gorgonzola, ail, sauce, Parmigiano Reggiano

Scaloppina alla romana — 27 €

Jambon de Parme, provola, sauge, Parmigiano Reggiano

Scaloppine alla parmigiana — 27 €

Sauce tomate maison, aubergine, provola, Parmigiano Reggiano

DESSERTS

Panna cotta ai frutti rossi — 8 €

Vanille, coulis de fruits rouges, fruits rouges

Panna cotta pistacchio & caramello — 9 €

Vanille, pistache, caramel

Tiramisù classico — 10 €

Mascarpone, café espresso, cacao

Tiramisù al pistacchio — 12 €

Mascarpone, pistache

Tiramisù allo speculoos — 13 €

Mascarpone, spéculoos

Cannoli al pistacchio — 9 €

Ricotta, pistaches

Dame blanche — 10 €

Glace vanille, chocolat, chantilly

Sorbetti — 9 €

Trois parfums au choix

Crème brûlée — 11 €

Vanille, sucre caramélisé

Gelato della casa — 11 €

Glace vanille, fruits rouges, pistaches, chantilly

Moelleux au chocolat — 13 €

Fondant au chocolat noir, glace vanille

Les plats et prix sont retranscrits des cinq pages fournies. Boissons non incluses. Demandez au restaurant les informations sur les allergènes et la disponibilité.