

Potage / Soup

Potage de légumes 9,00 €

Vegetable Soup

Entrées froides / Cold Starter

Carpaccio de boeuf 16,50€

Beef carpaccio

Carpaccio de bresaola 17,00 €

carpaccio of bresaola from Valtelina

Carpaccio d'Espadon 16,00€

Carpaccio of Swordfish

Antipasto italiano 16,00€

Italian antipasto

Mozzarella Di Bufala in caprese 13,00€

Buffalo Mozzarella from Capri

Jambon de Parma et melon 16,50 €

Parma ham and melon

Salade roquette et parmesan et tomate 11,50€

Rocket salad tomato and parmesan cheese

Entrées chaudes / Hot starter

Aubergines à la parmigiana 14,00 €

Egg plant, tomatos and parmesan cheese

Misto di verdure 14,00 €

Mixed of vegetable

Scampis Barbanera 16,50 €

Shrimps Barbanera

Scampis frits sauce tartare 15,50 €

Fried shrimps tartare sauce

Fondu au parmesan 13,50 €

Melted parmesan cheese

Sautée de palourdes au romain 16,00 €

Clam sautéed with rosemary

Pâtes / Pasta

Linguine aux palourdes / Linguine with clams 17,50 €

Penne à la Norma / Penne with egg plant tomato 15,00€

Tagliolini sauce pesto / Pesto sauce tagliolini 15,00 €

Spaghetti à la bottarga de Sardegnia / Spaghetti with bottarga of Sardegnia 17,50€

Gnocchi tomates mozzarella / Gnocchi with tomato mozzarella cheese 15,00€

Orecchiette à la Pugliese / Orecchiette from Puglia 15,00€

Spaghetti aux fruits de mer / Spaghetti with seafood 19,00€

Tagliolini au ragout de bolognaise / Tagliolini with ragout bolognese 16,00€

Ravioli barbanera à la truffe noir / Ravioli with black truffles 28,00 €

Viande de Veau / Meat Veal

Escalope au citron 19,00 €
Scalope with Lemon

Saltimbocca à la Romana 21,00 €
Saltimbocca to the Roman

Escalope Barbanera 22,00 €
Escalope Barbanera

Piccata au Marsala 19,50 €
Picata Marsala

Escalope tomate mozzarella 19,00 €
Tomato mozzarella escalope

Viande de Boeuf / Beef

Filet grillé 27,50 €
Grilled fillet

Entrecôte aux champignons des bois 23,50 €
Rib steak with wild mushrooms

Poissons / Fish

Loup de mer grillé / grilled sea bass 25,00 €

Calamares grillé au romarin / grilled fresh squid with rosemary 19,50 €

Dorade royale grillé / grilled sea bream 22,00€

Friture mixte de poissons / mixed fried fish 21,50 €

Darne d'Espadon Barbanera / royale steak Swordfish 21,50 €

Loup de mer au gros sel / Sea bass in salt 2 cvts =58,00 €

Légumes / Vegetables

Epinard / Spinach 7,00€

Haricots princesse / Green beans 6,50€

Duo des légumes / Duo vegetables 7,50€

Salade Rockette / Rocket salad 6,00€

Ristorante Barbanera

Aperitifs / Aperitif

Apero maison	9,00 €	Kir Royal	8,50€
Coupe de Champagne	10,00 €	Cherry	6,00 €
Coupe de prosecco	8,00 €	Pineau des Charentes	6,00 €
Campari	8,00 €	Bloody Mary	7,00 €
Martini	6,00 €	Gin tonic	8,00 €
Martini cocktail	9,00 €	Wisky	7,50 €
Negroni	8,00 €	Cynar	5,00 €
Porto	6,00 €	Crodino sans alcool	4,00 €
Ricard	7,50 €	Jus d'orange	4,00 €
Kir	7,00 €	Jus de tomate	3,50 €

Cucina italiana

Rue Archimède 69 – 1000 Bruxelles

Tel (02)7361450/Fax (02)7350291

Email : barbanera51@hotmail.com

[www,barbanera, be](http://www.barbanera.be)

Dessert

Sgroppino 10,00 €
Vodka sorbet

Charriot à dessert 8,50 €
Sweet trolley

Tartufo nero 8,00 €
Black truffles ice

Zuccotto 8,00 €
Ice cream cake

Sorbets mixte 7,50 €
Sorbets mix

Glaces mixte 7,50 €
Mix of ice cream

Fruits rouges (Prix du marché)
Red forest fruits (price market)

**FERME LE SAMEDI MIDI ET DIMANCHE
SERVICE ET TVA COMPRIS**