

BRUSCHETTA

Tomate Datterino, ail et basilic frais (VG) * 6.99

PARMIGIANA

Plat d'aubergine en couches avec fromage Agerola, fromage au lait de bufflonne, Parmesan Reggiano affiné 30 mois et basilic frais (V) * 10.99

BURRATA

Tomates Datterino assaisonnées surmontées d'une burrata crémeuse (V) * 11.99
Recommandé avec Focaccia

FRITTO MISTO

Assiette napolitaine typique de bouchées dorées et croustillantes, frittatina, arancino, crocchè * 11.99

CALAMARI

Calamars croustillants frits servis avec une mayonnaise au citron * 15.99

POLPETTE AL SUGO

Boulettes de viande cuites lentement dans une sauce tomate riche * 12.99

MARINARA

Sauce tomate, origan, ail, huile de soja (VG) * 10.99

MARITA

Moitié Margherita, moitié Marinara (V) * 13.99

MARGHERITA

TSauce tomate, basilic, fromage Agerola fior di latte, fromage pecorino Romano D.O.P., huile de soja (V) * 12.99
Double fromage 14.5 | Fromage de bufflonne 15.5 | Végétalien 14.5

NAPOLETANA

Sauce tomate, basilic, fromage Agerola fior di latte, anchois de Cetara, olives noires, câpres, origan, huile de soja * 16.99

DIAVOLA

Salami Napoli, sauce tomate, fromage Agerola fior di latte, basilic, fromage pecorino Romano D.O.P., piment frais, huile d'olive extra vierge au piment * 16.99

SICILIANA

Aubergine parmigiana, fromage Parmesan Reggiano affiné 30 mois, sauce tomate, fromage Agerola fior di latte, basilic, huile d'olive extra vierge (V) * 16.99

TRUFFLE MUSHROOM

Champion London Pizza Festival 2019 | Winner Best Topping 2022
Fromage Agerola fior di latte, crème de truffe blanche, champignons, fromage pecorino Romano D.O.P., truffe noire râpée, basilic, huile d'olive extra vierge à la truffe noire (V) * 24.99

CALZONE

Sauce tomate, ciccioli (porc pressé), salami Napoli, fromage Agerola fior di latte, fromage ricotta, fromage pecorino Romano D.O.P., basilic, poivre noir, huile de soja (pizza pliée) * 17.99

PIZZA FRITTA

Ciccioli (porc pressé), salami Napoli, fromage Agerola fior di latte, fromage ricotta, poivre noir, frits dans de l'huile de tournesol (pizza pliée) * 17.99

QUATTRO FORMAGGI

Fromage Agerola fior di latte, fromage pecorino Romano D.O.P., fromage Parmesan Reggiano affiné 30 mois, fromage bleu (V) * 15.99
Jambon de Parme recommandé + 6.5€

CAPRICCIOSA

Sauce tomate, fromage Agerola fior di latte, basilic, fromage pecorino Romano D.O.P., jambon cuit, artichauts, champignons, olives noires, huile de soja * 17.99

SALSICCIA E FRIARIELLI

Saucisses de porc hachées, brocoli-rave (friarielli), fromage Agerola fior di latte, fromage pecorino Romano D.O.P., huile de soja * 17.99

ORTOLANA

Sauce tomate, olives noires, fromage Agerola fior di latte, fromage pecorino Romano D.O.P., poivrons, champignons, piment frais, basilic, huile de soja * 17.99
(VG) * Option végétalienne sans fromage 15.95€

REGINA

Tomates Datterino, roquette, fromage Agerola fior di latte, jambon de Parme, fromage Burrata, huile d'olive extra vierge * 19.99

VERACE

Ragoût de bœuf, boulettes de viande cuites lentement dans une sauce tomate riche, fromage Agerola fior di latte, basilic, fromage pecorino Romano D.O.P., huile d'olive extra vierge * 19.99

CALABRESE

Sauce tomate, fromage Agerola fior di latte, basilic, Nduja fraîche de Spilinga (saucisse épicée à tartiner), bacon enroulé, fromage pecorino Romano D.O.P., huile de soja * 17.99

CÔTÉS

FRITES

Classiques | Truffe (VG) * 4.5
Ajouter le parmesan +1€

FOCACCIA

Classiques | Piment Ail | Truffe (VG) * 7.5

SALADE

Salade de roquette, tomates cerises, fromage parmesan (VG) * 5.9

ZUCCHINI FRITTI

Frit Julienne verte courgettes (VG) * 5.5

BOISSON

VIN BLANC

	175ML	250ML	BOUTEILLE
Veneto IGT Pinot Grigio Castelli di Romeo e Giulietta	8.9	11.9	31.9
Vermentino di Sardegna DOC Passo Sardo	9.9	12.9	33.9
Puglia IGT Bianco Fiano-Greco, A Mano	10.9	13.9	39.9

VIN ROUGE

Montepulciano D'Abruzzo DOC, Rombi Danese	8.9	11.9	31.9
Primitivo Puglia IGT, A Mano	9.5	12.9	33.9
Negroamaro Puglia IGT, A Mano	10.9	13.9	39.9

VIN ROSÉ

Veneto IGT Pinot Grigio Rosé, Castelli di Romeo e Giulietta	11.5	16.5	44.9
---	------	------	------

PROSECCO ET CHAMPAGNE

	VERRE	BOUTEILLE
Prosecco Extra Dry	7.9	29.9
Möet & Chandon		120

BIRRE

	250ML	330ML	500ML
Peroni Nastro Azzurro	4.9		8.9
Peroni 0.0%		3.9	

BOISSON SANS ALCOOL

Eau plate Eau pétillante	3.5
Coca Cola Zero Fanta Sprite	3.5
Lemonade Soda Tonic Ginger Ale	3.5
Jus Orange Pomme Ananas	3.5
Redbull	4.5

SPRITZ

Aperol Hugo Limoncello Campari Passion	9.9
--	-----

COCKTAILS

Espresso Martini	11.9
Pornstar Martini	11.9
Negroni	9.9
Bella Rose	14.9
Tous les classiques	11.9

BOISSON CHAUDE

Espresso Macchiato	2.5 Simple 3.5 Double
Cappuccino Américain Latte	4
Thé	4

DIGESTIF

Vecchio Amaro del capo Montenegro Averna	5
Grappa Bianca Grappa Barricata	6
Limoncello	5
Disaronno Amaretto	6

DESSERT

DELIZIA A LIMONE

Gâteau éponge, imbibé de limoncello, garni de crème au parfum de citron et de sauce chantilly au citron 7.99

NODINI

Bouchées de pâte à pizza frites avec votre garniture préférée, Nutella * 7.99
Chocolat blanc +1
Crème de pistache +3

TIRAMISU

"Savoardi" italiens trempés dans le café, superposés avec de la crème fouettée au fromage mascarpone, cacao brésilien * 7.99

GARNITURES

FROMAGE

Mozzarella de bufflonne	5
Agerola Fior di Latte	2
Ricotta	4
Burrata	5
Fromage végétalien	2
Fromage parmesan	1.5
Fromage pecorino	1.5
Crème de truffe blanche	5
Fromage bleu	3

POISSON

Thon	4
Anchois de Cetara	4

LÉGUME

Champignons	3
Aubergine	3
Courgette	3
Artichauts	4
Friarielli	3
Tomates cerises	2
Salade de roquette	1.5
Oignons	1.5
Olives noires	2
Poivron	3
Piment frais	1
Truffe râpée	6

VIANDE

Ciccioli	5
Salami Napoli	5
Jambon de Parme	6.5
Jambon cuit	6.5
Viande hachée desaucisse	5
Bacon enroulé	5
Nduja	5



Veillez demander conseil à votre serveur concernant les allergies
Végétalien (VG), Végétalien (V) * Pizza sans gluten disponible
3€ Nos ingrédients pour la pizza sont sans gluten, mais il peut y avoir des traces de gluten en raison de contaminations pendant le processus de fabrication de la pizza*

@brusselspizzeriadamichele

www.pizzeriadamichele.be

Rue Antoine Dansaert 53, Brussels, Belgium