

## Pizza Napoletana

Au four à bois traditionnel ! 450°C with love, from Napoli

<i>Prosciutto</i> Mozzarella fior di latte, sauce tomate, prosciutto cotto, origan sauvage de Sicile (1 ;2)	10
<i>Sexy Calabresa</i> Mozzarella fior di latte, sauce tomate, n'duja Calabrese, salami Napoli piquant, poivrons grillés, oignons rouges (1 ;2)	14
✓ <i>Filante</i> Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, Talleggio DOP, Grana Padano (1 ;2)	14
<i>Puissance 4 saisons</i> Mozzarella fior di latte, sauce tomate, prosciutto cotto, champignons, artichauts, olives noires (1 ;2)	15
✓ <i>Mamma... Gherita</i> Mozzarella fior di latte, sauce tomate, olio bio, basilic frais, Grana Padano (1 ;2)	8
<i>Mario Sole Mio</i> Mozzarella fior di latte, sauce tomate, prosciutto cotto, champignons, œuf Bio (1 ;2 ;3)	12
✓ <i>B.B.</i> Mozzarella fior di latte, sauce tomate, champignons, aubergines, olives, artichauts, oignons rouges (1 ;2)	16
✓ <i>AuberkiFF</i> Mozzarella fior di latte, sauce tomate, aubergines alla parmigiana, Grana Padano, basilic frais (1 ;2)	14
<i>Ananas</i> Mozzarella fior di latte, sauce tomate, prosciutto cotto, ananas frais (1 ;2)	12
<i>Tonno Montana</i> Mozzarella fior di latte, thon, olives noires, oignons caramélisés, câpres (1 ;2 ;4)	12

## Pizza du Mois

Tous les mois profitez de nos délicieuses pizzas du chef

## Dolci

Gelati artigianali démentes et imbattables de notre ami Jonathan Morabito, rien que pour vous

<i>Bromance</i> Moelleux brownie avec glace, noix de Pecan, caramel beurre salé (2 ;3)	9
<i>Limoncello Glacé</i> Sorbet Limoncello, glace fior di latte et fleur d'oranger, Limoncello maison (2)	9
<i>Café gourmand</i> Grand café et ses mignardises (1 ;2 ;3)	9
<i>Dame Blanche</i> Fabuleuse crème glacée vanille, bon chocolat noir croquant, chantilly de crème de ferme. (2 ;3)	9
<i>Amande givrée</i> Gelato lait d'amande, fraises du pays, 100% ventre plat (7)	9
♥ <i>Tiramisù Artusi</i> Tiramisù twisté au chocolat belge (1 ;2 ;3)	9
<i>Cannoli Siciliani</i> Délicieux biscuits fourrés à la ricotta, glace à la pistache de Sicile : Benvenuti a Palermo ! (1 ;2 ;3 ;7)	9
<i>Dolci Enfant</i> duo de parfums au choix (2 ;3)	5

Allergènes :

1 gluten ; 2 lactose ; 3 oeuf ; 4 poissons ; 5 crustacés ; 6 mollusque ; 7 fruit à coque ;  
8 arachide ; 9 sulfite ; 10 soja ; 11 lupin ; 12 céleri ; 13 moutarde ; 14 sésame



## Aperitivo

<i>Apérol Spritz</i>	8
<i>Red Spritz</i>	9
<i>Crodino Biondo N.A / Rosso</i>	6
<i>Campari Perrier / Tonic</i>	8
<i>Cinzano Tonic</i>	8
<i>Cynar Tonic</i>	8
<i>Artusi</i>	8
<i>Cinzano Rosso/Bianco</i>	6
<i>Porto Cruz Bianco/Rosso/Pink Lady</i>	6
<i>Ricard</i>	7
<i>Picon vin blanc / bière</i>	6

## Mocktails

<i>Artusi Dolce</i>	8
<i>Sirop Violette, Prosecco 0%, jus de citron vert, menthe fraîche</i>	
<i>Virgin Red Spritz</i>	8
<i>Crodino rosso, Prosecco 0%, jus de clémentine</i>	
<i>Mai Tai</i> Ginger Ale, Citron vert, sucre de canne	7
<i>Crodino Tonic</i>	7

## Cocktails

<i>Bellini</i> Prosecco, purée de pêche	9
<i>Negroni / Americano</i>	11
<i>Brugal Cuba Libre</i> Rhum Brugal Añejo, Coca-Cola, Citron Vert	9
<i>Belgian Mule</i> LièGin, ginger beer, citron vert, menthe fraîche	11
<i>Italian Mule</i> Amaretto, ginger beer, citron vert	11
<i>Jamaican Mule</i> Rhum Brugal Añejo, ginger beer, citron vert, menthe fraîche	11
<i>Mojito Impérial</i> Rhum Trois Rivière Blanc, Perrier, Sucre de canne, citron vert, menthe fraîche	11

## Birra

<i>Corona</i> 35cl	5
<i>Triple Karmeliet</i> 33cl au fût	5
<i>Hoegaarden rosée</i> 25cl au fût	4
<i>Stella Artois</i> 33cl au fût	4

## Gins

<i>Bulldog Gin</i>	10
<i>Gin Anglais Bulldog, Indian tonic, fruits de saison, poivre</i>	
<i>Larios Rosé</i>	11
<i>Gin Espagnol Larios Rosé, Raspberry and Rhubarb tonic, fruits rouges</i>	
<i>HTK Belgian Dry Gin</i>	11
<i>Gin Belge HTK, Indian tonic, zeste de citron</i>	

## LièGin

<i>LièGin</i>	12
<i>Saveurs fuits des bois, Schweppes Hibiscus, fruits de saison, menthe fraîche</i>	
<i>Cuperdon</i>	12
<i>Saveurs Cuperdon, Schweppes Pink Pepper, zeste de citron</i>	
<i>Bean-to-Gin</i>	12
<i>Arômes de poire et fèves de Cacao du Chocolatier Liègeois Millésime</i>	

## Bollicini

<i>Prosecco coupe / bouteille</i>	7 / 33
<i>Champagne Cattier Brut coupe / bouteille</i>	12 / 70
<i>Champagne Cattier Rosé</i>	85
<i>Champagne Cattier Blanc de Blanc</i>	95
<i>Champagne Ruinart Blanc de Blanc</i>	130

## Softs

<i>San Pellegrino</i> 50cl / 1L.	4,50 / 8
<i>Acqua Panna</i> 50cl / 1L.	4,50 / 8
<i>Perrier</i>	3
<i>Coca-Cola / Fanta Orange / Sprite</i>	3
<i>Looza Orange / Fraise / Ananas</i>	3
<i>Fuze Tea Pêche / Pétillant</i>	3

## I Buon Prodotti

Tout droit d'Italie, rien que pour vous. En Solo ou à partager.

<b>Prosciutto di parma Riserva</b> Fabuleux jambon de parme AOP tranché très finement, lentement affiné durant 24 mois.	9
✓ <b>Belli Fromaggi</b> Notre sélection la plus pointilleuse de fromages italiens et ses accompagnements (2 ; 7)	12
<b>Fino alla Finocchiona</b> Du pur plaisir en direct de Toscane, Maison Salcis. salami au fenouil	6
✓♥ <b>Burra'Star</b> Big Burrata ultra crémeuse des Pouilles, pesto maison et tomates de saison (2)	14
<b>Gros Tonno</b> Spécialité de la méditerranée, Thon rouge mi-cuit, soja, agrumes frais, Piment de Calabre (1 ; 2 ; 3 ; 4 ; 8 ; 10 ; 14)	14
♥ <b>Tagliere Artusi</b> Imposante sélection de salumi, formaggi tutti bellissimi prodotti tout droit de la botte, sur une big planche de bois (1 ; 2 ; 4 ; 7)	50

## Anti Pasti

Avant de passer aux choses sérieuses. En solo ou à partager

✓ <b>Focaccia</b> Mahhhh Mimo che bonta. Moelleuse focaccia, stracciatella, pesto, tomates cerises confites, olive taggiasche. (1 ; 2 ; 4 ; 8)	9
✓ <b>Napolitano</b> Grand classique de la streetfood Napolitaine. Pizza Fritte, Boccocini di Mozzarella, roquette et tomates confites (1;2)	12
♥ <b>Swimming Poulpe</b> Un aller direct pour la côte italienne avec un fabuleux Poulpe à la Vénitienne (6)	14
✓♥ <b>Queen parmi</b> Tranches d'aubergines confites et mozzarella Fior di Latte, tomates bio, parmigiano, basilic (2)	9
<b>Carlo Calamar</b> Rondelles de calamar frites et croustillantes, sauce tartare maison, citron frais. (1 ; 3 ; 6 ; 13)	10

## Pasta Fresca

Pâtes faites par nos amis Eggusto. Farine et œufs bio et locaux.

✓♥ <b>King Truffle</b> Pâtes Malfati Bio, ricotta, mascarpone, truffe fraîche des Abruzzes, noisette torréfiée du Piémont et beaucoup d'amour. (1 ; 2 ; 3 ; 8)	22
<b>Italian Dream</b> Spaghetti Chitarra Bio, délicieuses boulettes de viande de la Nonna, sauce tomate et basilic. (1 ; 2 ; 3 ; 7)	15
<b>Hot n Spicy</b> pasta bien énérvée, N'Duja, poivrons grillés, cœur de burrata, Olive Taggiasche et piment Jalapeños (1 ; 2 ; 3)	15
✓ <b>Pes'Top</b> Pasta pesto Genovese, Cœur de burrata, pignons de pin torréfiés, ail, tomates cerises confites maison. (1 ; 2 ; 3 ; 8)	15
✓ <b>Mac &amp; Cheese</b> Macaroni aux quatre fromages, Gorgonzola piccante DOP, Tallegio DOP, Grana Padano, Mozzarella Fior di Latte gratinée (1;2;3)	16
<b>Osso Bucco</b> ravioles d'osso bucco, sauce tomate, céleri, carotte et son os à moelle. (1 ; 2 ; 8)	19
♥ <b>Black Mamba</b> Spaghetti al nero di seppia, Gambas d'Argentine, Calamars sautés, moules, ail et persil. Mammamma Mia (1 ; 2 ; 4 ; 5)	20

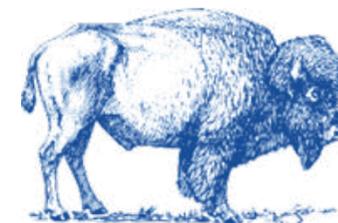
## Piatti

Produits 100% frais et cuisinés avec amour.

<b>Orrechia di elefante</b> 500gr de magique cote de veau pannée, un plat inscrit dans la tradition italienne apprécié par les petits et grands (1;2)	26
<b>Salade du Soleil</b> mesclun, tomates de saison, fêta feuilletée au four, olive, oignon rouge, concombre, origan bio de Sicile et poivrons (1 ; 2 ; 3 ; 4 ; 8)	17
<b>Island Boy</b> Dos de cabillaud lentement cuit au four, huile d'olive extra vierge, citron, tomates fraîches, olives, persil (4)	16
<b>Accompagnements au choix, 4€/portion.</b>	4
Frites maison / spaghetti / Salade de saison / Légumes chauds	

## Alla Grilla

La specialità di Artusi è la fiorentina e tutti i nostri magnifici pezzi di carne maturata e cotta al grill come vuole la tradizione toscana



### Big Tagliata

Impressionnante tagliata de ribeye de 350gr, gros sel et romarin - (Supplément truffe fraîche 4€)

— 32 —

### ♥ Bistecca « Fiorentina » maturée – 2 couv

L'inimitable bifteck Fiorentina à partager, mûré 5 semaines. Provenance Belge ou Italienne

Gros sel et romarin. Entre 800gr et 1500gr.

— 8/100gr —

### Tomahawk – 2 couv.

La pièce maîtresse : notre côte de bœuf, 1100gr de bonheur à partager

— 65 —

### Burger Artusi

Incroyable steak haché mûré 18j, bun maison, fromage, laitue romaine, pancetta et agro dolce d'oignons rouges (1;2;3;13)

— 14 —

### Accompagnements au choix, 4€/portion.

Frites maison / spaghetti / Salade de saison / Légumes chauds

### Sauce au choix 3€

Champignons crème(2), gorgonzola(2), tartare maison (3 ; 13), poivre, tomate piquante