

ERBE AROMATICHE

Basilico		Origano		Cippolina	
Basilic		Origan		Ciboulette	
Menta		Prezzemolo		Shiso	
Menthe		Persil		Matcha	
Rosmarino		Saggio		Olive	
Romarin		Sauge		Tonka	
Timo		Dragoncello			
Thym		Estragon			
Melissa		Pepe			
Mélisse		Piment			

AGRUMI E ALTRI

Orange		Wasabi		Amande	
Citron		Sarrasin		Noisette	
Gingembre		Sésame		Vanille	
		Truffe		Ail	

PARTICOLARITÀ

Piatto vegetariano		Italie		Fusion		Japon	
Plat végétarien							

BIRRE

ALLA SPINNA / AU FÛT

CURTIUS SMASH 25cl 5,00 €

(Liège Pale Ale)

CURTIUS TRIPLE 25cl 6,00 €

BOTTIGLIE/BOUTEILLES

Italie



PERONI 33cl 5,00 €

Japon



BIERE KIRIN 50cl 7,00 €

CURTIUS SAUVAGE (SOUR) 50cl 12,00 €

BERTINCHAMPS IPA 33cl 5,6% 5,50 €

LUPULUS JOLLY POUPÉE 33cl 5,50 €

(Ambrée) 6,6%

SURRÉALISTE DOUBLE TROUBLE 7,00 €

DIPA 8,5% 33cl

BIÈRE DES AMIS 0% 6,00 €

APERITIVI

SPRITZ (SELECT OU SPREZZA) 🍊 11,00 €

CUBA LIBRE 🍊 11,00 €

MOSCOW MULE 🍊 🍷 11,00 €

GIN: Tonic OU Double Dutch 11,00 €

GIN Rhubarbe 11,00 €

Japon



MAGIN (Liège) Wasabi/Ginger 13,00 €

NEGRONI 🍊 13,00 €

HUGO 🍃 11,00 €

MANOUSH 🍷 13,00 €

(Gin/Sprezza/Canneberge/gingembre)

ESPRESSO MARTINI 13,00 €

CIDRE BRUT CONSTANT BERGER 33cl 6% 6,50 €

CRODINO (N/A) 6,00 €

LIEGIN 0% RHUBARBE ou TONIC 11,00 €

VIRGIN MOJITO (N/A) 🍃 9,00 €

VINO

AL BICCHIERE/AU VERRE

Verre

VINS ITALIENS : rouge, blanc 6,00 €

VINS BELGES (Ry d'argent) :

- Rouge, rosé, blanc 6,00 €

PROSECCO LA CONTESSA 6,00 €

VIN ORANGE MOELLEUX 6,50 €

VIN BLANC MOELLEUX 6,00 €

Japon



SAKÉ (Atsukan: chaud) carafe 12cl 9,00 €

SAKÉ (Reikan ; froid) carafe 12cl 9,00 €

SOFTS

Eaux (Plates ou pétillantes) Maison 3,50 €

SAN PELLEGRINO/PANNA 50cl 6,00 €

SAN PELLEGRINO 20cl 4,50 €

LIMONE/ARANCIATA/TONIC 🍊 🍊

DOUBLE DUTCH TONIC 20cl ; 5,00 €

CONCOMBRE PASTÈQUE

GRENADE BASILIC

CANNEBERGE GINGEMBRE 🍷

GINGER BEER 🍷

PEPSI COLA/PEPSI ZERO 20cl 4,00 €

ICE TEA PETILLANT/PÊCHE 20cl 4,00 €

Europe



FRUJI RHUBARBE 25cl 6,50 €

JUS DE POMME CONSTANT BERGER 5,50 €

Japon



Thé OOLONG (non sucré) 30cl 5,00 €

EAU DE COCO/MATCHA 6,00 €

CAFFÈ O TÈ

ESPRESSO	4,00 €
LUNGO	4,00 €
CAPPUCCINO / MACCHIATO	5,00 €
IRISH COFFEE / ITALIAN COFFEE	12,00 €
THE (MENTHE, THE NOIR, CITRON GINGEMBRE, FRUITS ROUGES, THE VERT)	4,00 €



ALCOOLS/DIGESTIVO

	GRAPPA RISERVA (AMBRATA)	5cl	7,50 €
	GRAPPA BIANCO	5cl	7,00 €
	GRAPPA MIELE	5cl	7,00 €
	GRAPPA DI AMARONE	5cl	9,00 €
	FRANGELICO (Noisettes)	5cl	5,50 €
	LIMONCELLO DELLA MAMA 	5cl	5,00 €
	AMARETTO MAZETTI	5cl	6,00 €
	VODKA IVAN III	5cl	6,50 €
Italie	GIN RIVO (LAGO DI COMO)	5cl	7,50 €
	GIN RIVO AGRUMES	5cl	7,50 €
	AMARO VENTI (RIVO)	5cl	7,50 €
	AMARO MAZETTI Gentile ou Forte	5cl	6,50 €
	SAMBUCA NERO	5cl	7,00 €
	SAMBUCA BIANCO	5cl	6,00 €
	RHUM PAPITO BIANCO/OSCURO	5cl	6,00 €
	BRANDY XO 12 ANNI MAZETTI	5cl	8,00 €
	WHISKY Capriol / Jameson	5cl	7,00 €
	JACK DANIEL'S	5cl	7,00 €
	WHISKY BELGIAN OWL	5cl	8,00 €
Japon	NIKKA WHISKY (from the Barrel) 51,4%	5cl	12,00 €
			

APERITIVO

(À partager, pour 2 à 4 personnes)

- | | | |
|--|---|------------|
| <p>Italie </p> | <p>Tagliere misto 
Charcuteries et fromages variés, pickles, artichauts, olives, pain</p> | <p>25€</p> |
| <p>Italie </p> | <p>Tagliere di Formaggi (disponible également en dessert) 
Assortiment de fromages italiens variés (pasteurisés), fruit du moment, noisettes, miel, crème balsamique, roquette</p> | <p>16€</p> |
| <p>Japon </p> | <p>Pollo Fritto, Peperone Dolce (attente possible, cuisson minute) 
Poulet mariné et frit façon Kara'age japonais, piments verts doux et amers, sauce tartare, sauce yuzu koshô.</p> | <p>22€</p> |
| <p>Fusion </p> | <p>Quattro Bruschette
4X2 Bruschette : poireau ponzu/miso/sésame ; tomates cerises/basilic, lard de Colonnata, mélange piquant mapo/sésame</p> | <p>18€</p> |

ANTIPASTI

(disponibles aussi en plat, +7€)

- | | | |
|--|---|------------|
| <p>Fusion </p> | <p>Tartare di petto d'anatra 
Magret de canard au couteau, estragon, noisettes, pignons de pin, raifort, piment doux, ponzu, tomates cerises, pickles, câpres</p> | <p>18€</p> |
| <p>Fusion </p> | <p>Vitello Tonnato à la japonaise   
Filet de veau, émulsion au thon/ anchois/raifort/wasabi, sésame, flocons de bonito, gingembre et shiso</p> | <p>16€</p> |
| <p>Italie </p> | <p>Vitello Tonnato à l'italienne 
Filet de veau, émulsion au thon et anchois, câpres, pickles, céleri et persil frais</p> | <p>16€</p> |
| <p>Fusion </p> | <p>Porro candito, edamame e burrata    
Poireaux confits, edamame, vinaigrette ponzu/miso/sésame, burrata, poivre de Sichuan</p> | <p>14€</p> |

I PERCORSI/MENUS

*(Menus au choix, servis pour l'ensemble de la table,
Afin de respecter l'équilibre des menus imaginés, aucune modification ne pourra être proposée)*

Lunch – 33 €

Antipasti/Pasta/café ou thé
(Lunch du jour, uniquement le vendredi midi)

IT Dalla Terra al Cuore – 43 €

L'Italie dans sa noblesse et sa générosité

JP Kokoro & Umami – 47 €

Umami, précision et élégance japonaise.

🔥 Tra Due Mondi – 45 €

Notre identité italo-japonaise

Italie



IT Dalla Terra al Cuore

Vitello Tonnato à l'italienne
Maccheroni al Ragù di Cinghiale
Goloso

Japon



JP Kokoro & Umami

Vitello Tonnato à la japonaise
Rigatoni ai Gamberi à la japonaise
Shogun

Fusion



🔥 Tra Due Mondi

Porro candito, edamame e burrata
Spaghetti con Polpo
Tartelletta meringata bergamote/yuzu/matcha

PASTA FATTA IN CASA

Pâtes fraîches faites maison, oeufs plein air locaux (Province de Liège)

Alternative sans gluten disponible, pâtes servies avec une salade fraîche à partager

- | | | |
|---|---|-----|
| Italie  | Maccheroni al Ragù di cinghiale  | 23€ |
| | Ragù de sanglier, lard de colonnata, légumes, sauce napolitaine, romarin frais | |
| Japon  | Maccheroni façon 'Mapo Tofu'    | 23€ |
| | Haché 'Nduja et veau en sauce piquante façon Mapo (poivre de Sichuan, pâte de haricots fermentés, ail), tofu, oignons jeunes, sésame | |
| Italie  | Casarecce al Pesto    | 21€ |
| | Pesto de basilic, tomates cerises, roquette, pignons de pin et burrata | |
| Italie  | Rigatoni Del'Mano     | 21€ |
| | Sauce napolitaine, tomates cerises, échalotes rissolées, piment doux, olives taggiasche, pignons de pin, huile de basilic | |
| | <u>Pesto et Del'Mano</u> : Supplément Jambon Culatello Croquant | +2€ |
| Italie  | Spaghetti Cacio, Limone e Basilico   | 22€ |
| | Pecorino romano, bergamote/yuzu, huile de basilic, pignons de pin torréfiés | |
| Fusion  | Spaghetti con Polpo    | 25€ |
| | Poulpe, ail, piment doux (léger), céleri, oignons jeunes, persil et citron | |
| Japon  | Rigatoni ai Gamberi, <u>à la japonaise</u>   | 30€ |
| | Sauce crustacés, gamberi rossi, légumes, curry doux japonais, shiso et ciboulette | |

Pour les GROUPES de 5p. et + :

LIMITATION DU CHOIX DES PLATS CHAUDS :

4 PASTA et/ou CARNE.

Pour des raisons de qualité, de service et de contrainte cuisine.

PIATTI : CARNE (viandes)

- Fusion**  **Petto D'anatra**  **36€**
 Magret de canard (environ 200gr), tagliatelles fraîches (huile d'olive, sésame, kalamansi, ciboulette), condiment yuzu koshô, sauce hoisin, poireaux en 2 façons, cru et confits.
- Italie**  **Tagliata di Manzo : filet pur irlandais**  **36€**
 Tagliata de bœuf (environ 200gr), tagliatelles fraîches (huile d'olive, persil, basilic et olives taggiasche), légumes/gratin du moment
- Italie**  **Viande d'Aubrac maturée (35jours) maison** **44€**
 (sous réserve de disponibilité)
 Entrecôte d'Aubrac (environ 200gr), tagliatelles fraîches (huile d'olive persil basilic et olives taggiasche), légumes/gratin du moment 

SAUCES TAGLIATA/AUBRAC, SELON LA SAISON :


Italie



Juillet à Septembre : sauce Fine Champagne et truffe d'été râpée 

Fusion



Octobre à Janvier : sauce viande, fève tonka, chocolat amer et jambon culatello croquant 

Fusion



Février à Juin : sauce 'chimichurri' à la japonaise (basilic, shiso, persil, origan, ail, piment doux)

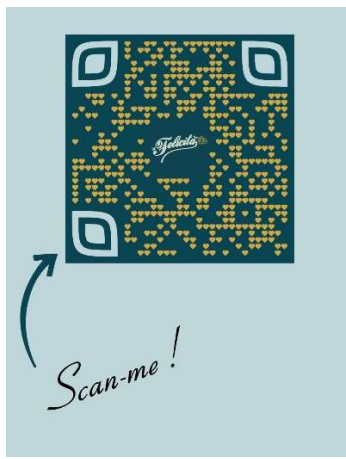


BAMBINI e CONTORNI

Maccheroni Pomodorini 🌿	13€
Maccheroni Porchetta, huile d'olive	13€
Casarecce al pesto (sans burrata) 🌿	13€
Supplément pâtes fraîches, huile d'olive, persil, basilic	6€
Salade fraîche	3€
Panier de pain (hors antipasti/aperitivo)	3€
HOUMOUS à l'italienne (à emporter 150gr)	6€

INTERNATIONAL

MENU QR CODES : ENGLISH/DUTCH/GERMAN/JAPANESE



DOLCI

Tous nos desserts et nos glaces sont faits maison



Goloso 

9,5€

Amaretti, crème ricotta vanillée, ganache chocolat/café, chouchou 'amandes'



Sgroppino 

8€

Sorbet citron et Prosecco



Shogun 

9,5€

Glace aux 2 sésames, marron glacé, caramel de marron



Tartelletta meringata al limone bergamotto/yuzu e matcha 

12€

Tartelette citron meringuée (bergamote, yuzu) et matcha



Finger fichi e nocciole 

12€

Finger 'pâte à chou', crème à la figue, mousse pralinée, fruit du moment.



Mousse al cioccolato e nocciole 

8€

Mousse au chocolat/noisettes, chouchou 'amandes'



Les Favoris de la Maison



ROUGES

- Nivura Calabria IGT 34€
Calabre — Calabrese
Sec et fruité, arômes de baies sauvages
- Valpolicella DOC – Corte Adami 34€
Vénétie — Corvina/Corvinone/Rondinella
Cerise, nuances florales et épicées
-  Due Terre Nero d'Avola 34€
Sicile — Nero d'Avola
Équilibré, léger et épicé, poivre
- Barbera d'Asti – Maridà 36€
Piémont — Barbera
Fruits rouges mûrs, souple et soyeux
- Cabernet Franc – Le Monde 36€
Frioul — Cabernet Franc
Léger et équilibré, notes herbacées
- Langhe Nebbiolo – Franco Conterno 43€
Piémont — Nebbiolo
Fruits rouges, épices, tanins délicats

BLANCS

- Pinot Grigio Ramato – Le Monde 34€
Frioul — Pinot Grigio
Notes florales et fraîcheur
-  Due Terre Grillo Sicilia DOC 33€
Sicile — Grillo
Minéral et fruité, léger pamplemousse, sauge
- Vermentino di Sardegna – Arvali 38€
Sardaigne — Vermentino
Notes aromatiques complexes, vendanges tardives
-  Brin de Paille – Ry d'Argent 41€
Belgique/Namurois — Solaris
Agrumes et fleurs, gras, fraîcheur

VINS VIVANTS (Bio / Nature / Biodynamie)


ROUGES

-  **Il Farneto Giandon Rosso IGT** 34€
Emilia Romagna — Marzemino, Malbo Gentile, Lambrusco
Fruits rouges, prunes, épicé/frais
-  **Gelso Nero di Troia** 36€
Pouilles — Nero di Troia
Fruits rouges et épices, structuré
-  **Podernovo Aliotto** 37€
Toscane — Assemblage
Griottes et herbes.
-  **Rosso Piceno Superiore – De Angelis** 39€
Marches — Montepulciano 70%/ Sangiovese 30%
Cerises et sous-bois
-  **Nobile di Montepulciano – Tiberini** 49€
Toscane — Prugnolo, Cangiolo, Mammolo
Puissant et élégant
-  **Nobile di Montepulciano – Avignonesi** 59€
Toscane — Sangiovese
Fruits rouges et tanins fondus
-  **Foradori Teroldego** 69€
Trentino — Teroldego
Fruits noirs, épices, notes florales
-  **Alessandro Viola, Sinfonia Di Rosso** 72€
Sicile — Nerello Mascalese
Fruits et herbes sauvages, tanins fins

BLANCS

-  **Due Terre Grillo Sicilia DOC** 34€
Sicile — Grillo
Minéral et pamplemousse
-  **Cantina Orsogna Terre Di Chieti** 34€
Abruzzes — Pecorino
Genêt et fruits à pulpe blanche
-  **Il Farneto Spergle Bianco** 38€
Emilia Romagna — Spergola
Nectarine, sureau
-  **De Angelis Oro Pecorino** 45€
Marches — Pecorino
Mangue et amande, boisé
-  **Alessandro Viola Bianco** 48€
Sicile — Grillo
Fruits blancs, finale citronnée et saline
-  **Foradori Fontanasanta Manzoni** 58€
Trentino — Incrocio Manzoni
Abricot et fleurs, longueur et équilibre

ORANGE

-  **Solerte Zibibbo Macerato IGT** 44€
Sicile — Zibibbo
Lys, Litchi, aromatique

BULLES

-  **Alla Costiera Petnat/Frizzante** 38€
Vénétie — Glera/Moscato
Bulles fines, fraîcheur

VINS BELGES ET SAKÉS

Belgique

ROUGES

La Ronce – Ry d'Argent 34€
 Namurois — Dornfelder
 Fruits rouges, léger

Sélection du Vigneron – Ry d'Argent 45€
 Namurois — Régent
 Cassis et épices, structure

BLANC

Brin de Paille – Ry d'Argent 41€
 Namurois — Solaris
 Agrumes et fleurs, gras, fraîcheur

BULLES

Cuvée LISY – Ry d'Argent 60€
 Namurois — Chardonnay / Auxerrois
 Bulles fines, équilibré, élégant,
 méthode champenoise

ROSÉ

Osez Rosé – Ry d'Argent 32€
 Namurois — Régent
 Fruits rouges, équilibré

Sakés ^{Japon}

Daiginjo Atelier du Saké 50cl 38€
 France — Saké
 Généreux et parfumé


Tokubetsu Junmai Homare Kirin 53€
 Japon — Saké
 Minéral et iodé

Daiginjo Muroka Genshu 59€
 Japon — Saké
 Floral et complexe

Vins Blancs

BULLES

La Contessa Gran Cuvée Extra Dry 35€
Vénétie — Glera
Bulles fines, fruits blancs

 Cuvée LISY – Ry d'Argent 60€
Namurois — Chardonnay / Auxerrois
Bulles fines, équilibré, élégant,
méthode champenoise

MOELLEUX

Albana Dolce – Celli Le Querce 35€
Emilia Romagna — Albana
Vin moelleux, équilibré

Tagos Grillo Terre Siciliane 50cl 42€
Sicile — Grillo
Vin moelleux, abricot et fruits compotés

SECS

Ischia Bianco – Casa d'Ambra 42€
Campagne — Biancolella / Forastera
Pêche blanche et salinité

Erbaluce Di Caluso – Antoniolo 49€
Piémont — Erbaluce
Agrumes, pomme et minéralité

Etna Bianco – Al-Cantàra 49€
Sicile — Carricante / Grecanico
Floral et minéral

Roero Arneis – Vietti 55€
Piémont — Arneis
Agrumes et amandes, légère amertume

Vins Rouges

Montepulciano d'Abruzzo Magnum 1,5l 62€
Abruzzes — Montepulciano
Prunes séchées, structuré

Sasseto Vino d'Italia 34€
Toscane — Assemblage (Primitivo, Nero d'avola,
Montepulciano, Merlot)
Cerises et notes torréfiées

Primitivo di Puglia – Tenute Ducali 34€
Pouilles — Primitivo
Cerises, chocolat et girofle. Riche et fruité

Corvina IGT JEMA – Cesari 48€
Vénétie — Corvina
Cerises et cacao, tanins, barrique


Valpolicella Ripasso – Piccoli Caparbio 55€
Vénétie — Corvina, Corvinone, Rondinella,
Oseleta, Molinara, Croatina
Complexe, finale fraîche et fruitée, mûre

Nebbiolo Langhe El Sartù – Parusso 56€
Piémont — Nebbiolo
Cerise rouge, équilibré et tanins fins

Monleale – Vigneti Massa 65€
Piémont — Barbera assemblage
Épices et cacao, complexité

Vins Rosés

Bardolino Charetto 32€
Vénétie — Corvina, assemblage
Rosé frais et fruité

 Osez Rosé – Ry d'Argent 32€
Namur — Régent
Fruits rouges, équilibré

GRANDS VINS

ROUGES

- Bolgheri Rosso – Mulini di Segalari** 65€
Toscane — Merlot 58%, Petit Verdot 29%, Cabernet Sauvignon 7% Syrah 6%
Cerise et cassis, tanins souples
- Barolo DOCG Bussia – Franco Conterno** 70€
Piémont — Nebbiolo
Élégant et complexe
- Bolgheri Superiore Sorraia** 80€
Toscane — Cabernet Sauvignon
Fruits noirs et truffe, persistant
- Sfursat della Valtellina – Rainoldi** 75€
Lombardie — Chiavenasca
Vin d'altitude, dense, fruits compotés, longueur
- Brunello di Montalcino – Citille di Sopra** 90€
Toscane — Sangiovese
Complexe et épicé, équilibré et généreux
- Chianti Classico Gran Selezione – Villa Antinori** 90€
Toscane — Sangiovese
Amplitude aromatique, balsamique, complexe
- Via dal Corro IGT – Mulini di Segalari** 100€
Toscane — Cabernet Sauvignon 42% 20%, Syrah 20% Verdot 12%, Sangiovese 4% Cilieggiolo 2%
Fruits noirs et minéralité, sous-bois
- Bolgheri Superiore – Mulini di Segalari** 125€
Toscane — Cabernet Sauvignon 8% Syrah 19% Cabernet Franc 3%
Prune et épices, notes végétales, balsamique

BLANCS

- Alma Pinot Bianco – Le Monde** 70€
Frioul — Pinot Blanc
Fruits exotiques, enveloppant et équilibré
- Langhe Rovella – Parusso** 80€
Piémont — Sauvignon
Ananas et noix, enveloppant et équilibré