

BIRRE

ALLA SPINNA / AU FÛT

CURTIUS SMASH 6,2% 25cl 5,00 €

(Liège Pale Ale)

CURTIUS SMASH EASY 3,8% 25cl 4,50 €

BOTTIGLIE/BOUTEILLES

Italie



PERONI 33cl 5,00 €

Japon



BIERE KIRIN 50cl 7,00 €

CURTIUS SAUVAGE (SOUR) 50cl 12,00 €

CURTIUS TRIPLE 6,00 €

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 HUGO (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 €



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 €

RITCHIE PAMPLEMOUSSE 27,5cl 5,00 €

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 €
 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 €
 NIKKA WHISKY (from the Barrel) 51,4%	5cl	12,00 €

APERITIVO

(A partager, pour 2 à 4 personnes)

- | | | |
|--------|--|-----|
| Italie | Tagliere misto  | 25€ |
| | Charcuteries et fromages variés, pickles, artichauts, olives, pain | |
| Italie | Tagliere di Formaggi (disponible également en dessert)  | 14€ |
| | Assortiment de fromages italiens variés (pasteurisés), fruit du moment, noisettes, miel, crème balsamique, roquette | |
| Italie | Alici fritte   | 16€ |
| | Anchois frits, mayonnaise maison à la sauge et citron vert | |
| Japon | Takoyaki (たこ焼き), (12pcs), (attente possible, cuisson minute)  | 22€ |
| | Boulettes de pâte moelleuses et croquantes au poulpe, gingembre, flocons de bonito, mayonnaise, sauce japonaise et algues nori | |

ANTIPASTI

(disponibles aussi en plat, +7€)

- | | | |
|--------|---|-----|
| Italie | Vitello Tonnato à l'Italienne  | |
| | <u>Juin à Aout</u> : Al Tartufo (câpres frits, truffe d'été fraîche)  | 18€ |
| | <u>Septembre à Mai</u> : Classique (câprons, céleri, pickles oignons) | 16€ |
| Japon | Vitello Tonnato à la japonaise    | 16€ |
| | Filet de veau, émulsion au thon/ anchois/ wasabi léger, sésame, flocons de bonito, gingembre et shiso | |
| Fusion | Melanzane, peperoni e ricotta alla menta e yuzu     | 16€ |
| | Aubergines marinées/rôties, poivrons confits, ricotta à la menthe et bergamote, noisettes torréfiées, roquette | |
| Fusion | Gaspacho Burrata Umami    | 16€ |
| | Tomates Kumato/pastèque/concombre/poivrons, yuzu koushou, sobacha (sarrasin torréfié), shiso, ciboulette, sésame et burrata | |

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)

IT Dalla Terra al Cuore – 43 €

L'Italie dans sa noblesse et sa générosité

JP Kokoro & Umami – 46 €

Umami, précision et élégance japonaise.

🔥 Tra Due Mondi – 47 €

Notre identité italo-japonaise

Italie



IT Dalla Terra al Cuore

Vitello à l'Italienne

Rigatoni al Ragù Rosso

Tiramisù

Japon



JP Kokoro & Umami

Vitello Tonnato à la japonaise

Linguine NakaNaka

Tarteletta Kuri

Fusion



🔥 Tra Due Mondi

Gaspacho Burrata Umami

Spaghetti con Polpo

Tarteletta Monte Yuzu

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	Rigatoni al Ragù Rosso		22€	
	Ragù de veau, guanciale, légumes, sauce napolitaine, datterino jaune, romarin frais			
Japon	Linguine NakaNaka	    	22€	
	Cacahuètes, ciboulette, oignons jeunes, sauce soja, gingembre, ail, aubergine rôtie, zestes de citron, sésame, piment moyen			
Italie	Tagliatelle Bosco Nero	 	26€	
	Échalotes rissolées sauce viande/Marsala, crème fève tonka/chocolat amer, tataki de filet pur de bœuf irlandais laqué au chalumeau, persil			
Fusion	Rigatoni Mori	   	22€	
	Champignons bruns et shiitake rissolés, crème d'ail noir au romarin, furikake amandes torréfiées/nori/sésame/sel, persil frais			
	<u>Nakanaka, Bosco Nero et Mori</u> : Supplément Jambon Culatello Croquant			+2€
	Spaghetti Cacio du moment 			
Fusion	<u>Juin à Août</u> : Cacio, Miso et Tartufo (truffe blanche d'été)			26€
	<u>Septembre à Février</u> : Cacio e pepe (5 poivres et sarrasin torréfié)			22€
Italie	<u>Mars à Mai</u> : Cacio, Limone e Basilico		 	22€
Fusion	Spaghetti con Polpo	  		25€
	Poulpe, ail, piment doux (léger), céleri, oignons jeunes, persil et citron			
Fusion	Rigatoni al Branzino e Yuzu	 		28€
	Filet de bar soufflé 150gr, beurre blanc yuzu, tomates cerises, oignons jeunes, poivrons, pignons de pin, ciboulette et nori			

Pour les GROUPES de 5p. et + :

LIMITATION DU CHOIX DES PLATS CHAUDS : 4 PASTA

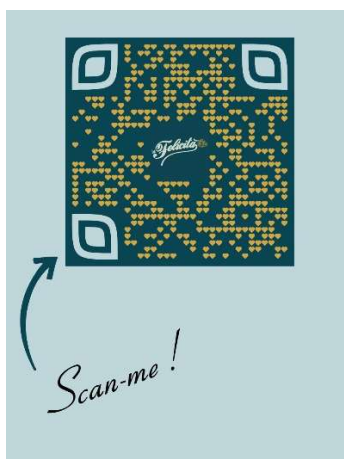
Pour des raisons de qualité, de service et de contrainte cuisine

BAMBINI e CONTORNI

Maccheroni Pomodorini (sauce tomate napolitaine)	13€
Maccheroni Porchetta, huile d'olive	13€
Maccheroni al Ragù rosso	14€
Supplément pâtes fraîches, huile d'olive, persil, basilic	6€
Salade fraîche	3€
Panier de pain (hors antipasti/aperitivo)	3€
Supplément Houmous/mise en bouche	3€

INTERNATIONAL

MENU QR CODES : ENGLISH/DUTCH/GERMAN/JAPANESE



DOLCI

Tous nos desserts et nos glaces sont faits maison

- | | | |
|--|---|--------------|
| <p>Italie
</p> | <p>Tiramisu  
Ganache chocolat et noisettes 'chouchou'</p> | <p>9,5 €</p> |
| <p>Italie
</p> | <p>Sgroppino  
Sorbet bergamote/yuzu et Prosecco</p> | <p>9,5 €</p> |
| <p>Fusion
</p> | <p>Semifreddo Due Mondi     
Semifreddo aux 2 sésames, amandes et noisettes torréfiées,
chocolat amer, coulis pamplemousse, orange sanguine et yuzu.</p> | <p>12€</p> |
| <p>Fusion
</p> | <p>Tarteletta Monte Yuzu  
Tartelette citron meringuée (bergamote, yuzu) et poudre de thé
matcha</p> | <p>12€</p> |
| <p>Japon
</p> | <p>Tarteletta Kuri   
Tartelette, écrasé de marron glacé/crème praliné noisettes,
meringue, poudre de kinako (soja grillé), deux sésames</p> | <p>12€</p> |
| <p>Italie
</p> | <p>Tagliere di Formaggi 
Assortiment de fromages italiens variés (pasteurisés), fruit du
moment, noisettes, miel, crème balsamique, roquette</p> | <p>14€</p> |
| | <p>Irish ou Italian coffee</p> | <p>12€</p> |

LISTE DE NOS DIGESTIFS AU VERSO

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 €
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 €
NIKKA WHISKY (from the Barrel) 51,4%	5cl	12,00 €

