

PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE OU GNOCCHI AL RAGÙ <i>recette traditionnelle</i>	16 €
RIGATONI ALLA NORMA <i>tomates San Marzano, aubergines, ricotta salée, basilic frais</i> <i>*suppl ricotta di bufala DOP</i>	17 € 4 €
SPAGHETTI CARBONARA	17 €
RAVIOLONI E BURRATA <i>ravioles ricotta et épinards, tomates Pachino, burrata DOP à froid</i>	20 €
LINGUINE VONGOLE VERACI	23 €
FUSILLI PISTACCHIOSI <i>scampis, tomates Pachino, burrata DOP, courgettes, pesto de pistaches, fait maison</i>	24 €
MACCHERONI DI BUSA ALL'AMATRICIANA <i>tomates San Marzano, lard guanciale, oignons, poivre</i>	19 €
PACCHERI CARMELITO <i>ricotta de bufala, tomates, nduja (crème de salami pimentée), saucisse</i>	23 €
SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE <i>assortiment de fruits de mer</i>	25 €
PAPPARDELLE AL TARTUFO <i>crème à la Truffe et champignons</i>	26 €
SPAGHETTI POLPETTE <i>recette de boulettes de ma nonna</i>	18 €
LINGUINE AL NERO DI SEPPIA <i>Pâtes à l'encre de seiches</i>	25 €
ORECCHIETTE BROCCOLI E SALSICCIA <i>saucisse sarde, broccolis, tomates cerises</i>	20 €

TOUTES NOS PÂTES SONT FRAÎCHES

SECONDI PIATTI

SCALOPPINA ALLA MILANESE <i>escalope de veau panée</i>	20 €
PAILLARDA ALLA GRIGLIA <i>escalope de veau grillée et ses légumes du jour</i>	22 €
SCALOPPINA ALLA PARMIGIANA <i>escalope de veau, mozzarella fior di latte DOP, aubergines, tomates Pachino</i>	26 €
SCALOPPINA ALLA TARTUFO <i>escalope de veau, crème de truffe, truffe fraîche, champignons</i>	28 €
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <i>escalope de veau, jambon de Parme 18 mois, vin blanc, sauge fraîche</i>	26 €
TAGLIATA DI MANZO <i>viande de bœuf, crème de vinaigre balsamique, tartufata, copeaux de parmigiano reggiano 14 mois, roquette</i>	32 €
TARTARE ALL'ITALIANA <i>hâché de bœuf minute, parmigiano reggiano 14 mois, tomates Pachino, pignons torréfiés</i>	27 €

DOLCI

Tiramisu	10 €
Panna Cotta aux fruits rouges	10 €
Pizza Nutella	10 €
Sfinci	10 €
Cannolo Siciliano	10 €

Pour tous vos évènements,
nous vous proposons nos antipasti,
buffets chauds, froids et nos délicieux desserts

02 736 50 01

www.piccolopadrino.be

**Piccolo
Padrino**



**MENU
INFO
AVIS
PHOTOS
...**

Restaurant cuisine Italienne

Piccolo Padrino

« LA TRADIZIONE CONTINUA »

TAKE AWAY

02 736 50 01

2, Avenue Heydenberg
1200 Woluwe-Saint-Lambert

ANTIPASTI

TRIO DI BRUSCHETTE 16 €

LA NONNA piccola 20€ - grande 28 €
assortiment fromages, charcuteries, légumes, bufala DOP

IL SICILIANO piccola 20€ - grande 28 €
arancini, tomates séchées, salami sicilien, Pecorino, légumes

FIGLIATA DI BUFALA idéal à partager 26 €
Straciatella et bocconcini di bufala, tomates cerises, roquette

SCAMORZA AL FORNO 15 €
mozzarella fumée tomates cerises au four

CALAMARI FRITTI 22 €
sauce tartare maison

FRITTURA DI MARE piccola 22€ - grande 30 €
scampis, calamars, filets de poissons, sauce tartare maison

CARPACCIO DI PORCHETTA 21 €
charcuterie, straciatella, roquette, tomates cerises

Truffes 4 €

CARPACCIO DI POLIPO 22 €
Carpaccio de poulpe

INSALATE

BURRATA E CRUDO 20 €
salade mesclun, jambon de Parma 18 mois, burrata DOP, roquette, tomates Pachino

CONTADINA 18 €
salade mesclun, légumes grillés, tomates séchées, oignons rouges de Tropea, copeaux de parmigiano reggiano 14 mois

POLLO E AVOCADO 19 €
salade mesclun, poulet, avocat, oignons rouges de Tropea

LA SCAMPI 20 €
salade mesclun, scampis fritti, concombres, tomates Pachino

PIZZA

MARGHERITA 10 €
tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais

NAPOLI 14 €
tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, câpres, anchois

REGINA 13 €
tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon

DIAVOLA 13 €
tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata calabrese

MARINARA 11 €
tomates San Marzano, ail, anchois, olives noires de Sicile, tomates Pachino, origan

CAPRICCIOSA 15 €
tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon, champignons

CALZONE 13 €
tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon ou spianata calabrese

CALZONE FRITTO 16 €
mozzarella fior di latte, ricotta fraîche, spianata calabrese

QUATTRO STAGIONI 16 €
tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon, artichauts, champignons, olives de Sicile

QUATTRO FORMAGGI 15 €
mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmigiano reggiano 14 mois

VESUVIO 17 €
tomates San Marzano, bufala DOP, roquette spianata calabrese, anchois

TONNO 16 €
tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, câpres, oignons rouges de Tropea, filets de thon de Cetara

CINECITTA 15 €
tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons, poivrons, oignons rouges de Tropea

PISTACCHIOSA 18 €
mozzarella fior di latte, straciatella Dop, mortadella, pistaches di bronte

PIZZA

VEGETALE 15 €
tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, courgettes, aubergines, poivrons

FRUTTI DI MARE 18 €
tomates San Marzano, tomates Pachino assortiment de fruits de mer sautés à l'ail

LA NORMA 16 €
tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, aubergines, ricotta fraîche, basilic frais

PAVAROTTI 17 €
tomates Pachino, mascarpone, mozzarella fior di latte, jambon de Parma 18 mois, roquette

BUFALA 16 €
tomates Pachino, mozzarella di bufala Dop, basilic frais, roquette

SARDA 17 €
tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, broccoli, saucisse sarde, huile d'olive

BURRATA 17 €
tomates Pachino, mozzarella fior di latte, burrata DOP, jambon de Parma 18 mois

BURRATINA 17 €
mozzarella fior di latte, burrata DOP, courgettes grillées, pesto de pistaches de Sicile

TARTUFATA 23 €
mozzarella fior di latte, crème de truffes blanches, pommes de terre, tartufata

TAORMINA 20 €
tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, tomates séchées maison, straciatella DOP (cœur de burrata), jambon de Parma 18 mois, basilic frais

CALABRESE 17 €
tomates San Marzano, ricotta fraîche, oignons rouges de Tropea, nduja (crème de salami pimentée de Calabria)

Tous les suppléments 2 €

Bufala, burrata, straciatella, jambon de Parma, parmigiano reggiano, scamorza, nduja (crème de salami pimentée de Calabria) 3 €

Crème de truffes 5 €