

Antipasti / Hors d'oeuvre

Freddi / Froid

VITELLO TONNATO TIPO PIEMONTESE E SALSA TONNATA PIEMONT-STYLE VEAL WITH TUNA SAUCE VEAU À LA PIÉMONTAISE AVEC SAUCE AU THON	30€
SPADA MARINATO ALLA BARBABIETOLA E ARANCIA, CREMA ACIDA E FINOCCHIO MARINATED SWORDFISH WITH BEETROOT AND ORANGE, SOUR CREAM, FENNEL ESPADON MARINÉE À LA BETTERAVE ET ORANGE, CRÈME ACIDE, FENOUILS	29€
CARPACCIO DI CAPELANTE AL TARTUFO NERO DI STAGIONE CARPACCIO OF SCALLOPS AND SEASONAL BLACK TRUFFLE CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES ET TRUFFE NOIRE DE SAISON	34€
CARPACCIO DI MANZO, PORCINI E PROVOLONE PICCANTE BEEF CARPACCIO, PORCINI MUSHROOMS AND CHEESE PROVOLONE CARPACCIO DE BŒUF, CÈPES ET PROVOLONE PICCANTE	30€

Caldi / Chaud

FOIE GRAS SCOTTATO, ZUCCA, NOCCIOLE E FICHI SECCHI PAN-FRIED FOIE GRAS, PUMPKIN, HAZELNUT AND DRIED FIG FOIE GRAS POÊLÉ, POTIRON, NOISETTE ET FIGUE SÉCHÉE	32€
PERA CAMELLATA AL ROSMARINO, BURRATA E NOCE CARAMELIZED PEAR WITH ROSEMARY, BURRATA AND WALNUTS POIRE CARAMÉLISÉE AU ROMARIN, BURRATA ET NOIX	29€
SCAMPI SCOTTATI, TOPINAMBUR E LIMONE AFFUMICATO SNACKED LANGOUSTINE, JERUSALEM ARTICHOKES AND SMOKED LEMON LANGOUSTINE SNACKÉ, TOPINAMBOURS ET CITRON FUMÉ	35€

Pasta / Pâtes

PAPPARDELLE AI FUNGHI DI BOSCO PAPARDELLE WITH WILD MUSHROOMS PAPARDELLES AUX CHAMPIGNONS DES BOIS	29€
CAPPELLETTI IN BRODO CON FARCIA DI MORTADELLA E RICOTTA RICOTTA AND MORTADELLA RAVIOLI, CHICKEN BROTH CAPPELLETTI RICOTTA ET MORTADELLE, BOUILLON DE VOLAILLE	31€
MALTAGLIATI CON COZZE FAGIOLI CANNELLINI MALTAGLIATI WITH MUSSEL AND CANNELLINO BEAN MALTAGLIATI MOULES ET CANNELLINI	34€
TAGLIATELLA AL TARTUFO NERO DI STAGIONE TRADITIONAL TAGLIATELLE WITH SEASONAL BLACK TRUFFLE TAGLIATELLES AUX TRUFFES NOIRES DE SAISON	32€

Secondi / Plats

FILETTO DI VITELLO, MAIONESE ALLA SENAPE, MIELE E PISTACCHIO VEAL FILLET, MUSTARD MAYONNAISE, HONEY AND PISTACHIO FILET DE VEAU, MAYONNAISE À LA MOUTARDE, MIEL ET PISTACHE	37€
ROMBO, SALSA AL BERGAMOTTO, PORRO E SEDANO BIANCO TURBOT, BERGAMOT SAUCE, LEEKS AND WHITE CELERY TURBOT, SAUCE À LA BERGAMOTE, POIREAUX ET CÉLERIS BLANC	34€
CAPASANTA, FINFERLI E AGLIO NERO SEA SCALLOPS, CHANTERELLE AND BLACK GARLIC SAINT JACQUES, GIROLLE ET AIL NOIR	39€
FAGGIANO, FOIE GRAS E VERDURE AUTUNNALI PHEASANT, FOIE GRAS, AUTUMN VEGETABLES FAISAN, FOIE GRAS, LÉGUME D'AUTOMNE	35€

Menu par table

BUSINESS LUNCH 45,00 €
MENU MAURIZIO ZIZZA 85,00 €
MENU 5 SERVICES 105,00 €
VINI DEL MESE 49,00 €



Le Buone Maniere

AV. DE Tervuren, 59 - 1040 BRUXELLES - TEL - FAX 02 762 61 05 - INFO@BUONEMANIERE.BE - WWW.BUONEMANIERE.BRUSSELS

PLEASE NOTE THAT OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS. IF IN DOUBT PLEASE ASK A STAFF MEMBER.
SI PREGA DI NOTARE CHE I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI. IN CASO DI DUBBIO SI PREGA DI RIVOLGERSI AD UN MEMBRO DEL PERSONALE.
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGÈNES OU DES TRACES DE PRODUITS ALLERGÈNES. CONSULTEZ NOUS.

«IN ORDER TO OFFER YOU EVERY TIME THE BEST SERVICE, WE ASK OUR CUSTOMERS TO KINDLY RELEASE THE TABLE
AT NOON AT 15:30 AND IN THE EVENING AT 23:30. THANK YOU FOR YOUR UNDERSTANDING.»
«AFIN DE VOUS PROPOSER À CHAQUE FOIS LE MEILLEUR SERVICE, NOUS DEMANDONS À NOTRE CLIENTÈLE DE BIEN VOULOIR LIBÉRER LA TABLE
LE MIDI À 15H30 ET LE SOIR À 23H30. MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION.»