

Antipasti / Hors d'oeuvre

Freddi / Froid

VITELLO TONNATO TIPO PIEMONTESE E SALSA TONNATA	30€
PIEMONT-STYLE VEAL WITH TUNA SAUCE VEAU À LA PIÉMONTAISE AVEC SAUCE AU THON	
SPADA MARINATO ALLA BARBABIETOLA E ARANCIA, CREMA ACIDA E FINOCCHIO	29€
MARINATED SWORDFISH WITH BEETROOT AND ORANGE, SOUR CREAM, FENNEL ESPADON MARINÉE À LA BETTERAVE ET ORANGE, CRÈME ACIDE, FENOUILS	
CARPACCIO DI CAPELANTE AL TARTUFO NERO DI STAGIONE	37€
CARPACCIO OF SCALLOPS AND SEASONAL BLACK TRUFFLE CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES ET TRUFFE NOIRE DE SAISON	
CARPACCIO DI MANZO, PORCINI E PROVOLONE PICCANTE	30€
BEEF CARPACCIO, PORCINI MUSHROOMS AND CHEESE PROVOLONE CARPACCIO DE BŒUF, CÈPES ET PROVOLONE PICCANTE	

Caldi / Chaud

FOIE GRAS SCOTTATO, ZUCCA, NOCCIOLE E FICHI SECCHI	32€
PAN-FRIED FOIE GRAS, PUMPKIN, HAZELNUT AND DRIED FIG FOIE GRAS POÊLÉ, POTIRON, NOISETTE ET FIGUE SÉCHÉE	
PERA CAMELLATA AL ROSMARINO, BURRATA E NOCE	29€
CARAMELIZED PEAR WITH ROSEMARY, BURRATA AND WALNUTS POIRE CARAMÉLISÉE AU ROMARIN, BURRATA ET NOIX	
SCAMPI SCOTTATI, TOPINAMBUR E LIMONE AFFUMICATO	36€
SNACKED LANGOUSTINE, JERUSALEM ARTICHOKES AND SMOKED LEMON LANGOUSTINE SNACKÉ, TOPINAMBOURS ET CITRON FUMÉ	

Pasta / Pâtes

PAPPARDELLE AI FUNGHI DI BOSCO	29€
PAPARDELLE WITH WILD MUSHROOMS PAPARDELLES AUX CHAMPIGNONS DES BOIS	
CAPPELLETTI IN BRODO CON FARCIA DI MORTADELLA E RICOTTA	32€
RICOTTA AND MORTADELLA RAVIOLI, CHICKEN BROTH CAPPELLETTI RICOTTA ET MORTADELLE, BOUILLON DE VOLAILLE	
MALTAGLIATI CON COZZE FAGIOLI CANNELLINI	34€
MALTAGLIATI WITH MUSSEL AND CANNELLINO BEAN MALTAGLIATI MOULES ET CANNELLINI	
TAGLIATELLA AL TARTUFO NERO DI STAGIONE	37€
TRADITIONAL TAGLIATELLE WITH SEASONAL BLACK TRUFFLE TAGLIATELLES AUX TRUFFES NOIRES DE SAISON	

Secondi / Plats

FILETTO DI VITELLO, MAIONESE ALLA SENAPE, MIELE E PISTACCHIO	42€
VEAL FILLET, MUSTARD MAYONNAISE, HONEY AND PISTACHIO FILET DE VEAU, MAYONNAISE À LA MOUTARDE, MIEL ET PISTACHE	
ROMBO, SALSA AL BERGAMOTTO, PORRO E SEDANO BIANCO	49€
TURBOT, BERGAMOT SAUCE, LEEKS AND WHITE CELERY TURBOT, SAUCE À LA BERGAMOTE, POIREAUX ET CÉLERIS BLANC	
CAPASANTA, FINFERLI E AGLIO NERO	39€
SEA SCALLOPS, CHANTERELLE AND BLACK GARLIC SAINT JACQUES, GIROLLE ET AIL NOIR	
FAGGIANO, FOIE GRAS E VERDURE AUTUNNALI	40€
PHEASANT, FOIE GRAS, AUTUMN VEGETABLES FAISAN, FOIE GRAS, LÉGUME D'AUTOMNE	

Menu par table

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

PROPOSITION DU
Chef

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.»