

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€
CARPACCIO DI CAPESANTE AL TARTUFO NERO DI STAGIONE CARPACCIO OF SCALLOPS AND SEASONAL BLACK TRUFFLE CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES ET TRUFFE NOIRE DE SAISON	34€
TARTARE DI MANZO IRLANDESE, ACCIUGHE E ASPARAGI BIANCHI IRISH BEEF TARTARE, ANCHOVIES AND WHITE ASPARAGUS TARTARE DE BŒUF IRLANDAIS, ANCHOIS ET ASPERGES BLANCHE	37€
CRUDO DI PESCE RICCIOLA, VINAIGRETTE DI MORE E MIRTILLI RAW AMBERJACK, BLACKBERRY AND BLUEBERRY VINAIGRETTE CRU DE SERIOLE, VINAIGRETTE DE MÛRES ET MYRTILLES	32€

Caldi / Chaud

FOIE GRAS SCOTTATO, DECLINAZIONE DI KIWI PAN-FRIED FOIE GRAS, KIWI VARIATION FOIE GRAS POÊLÉ, DÉCLINAISON DE KIWI	32€
SALTATO DI CALAMARI, POMODORO GIALLO, AGLIO E PREZZEMOLO STIR-FRIED SQUID, YELLOW TOMATO COULIS, GARLIC AND PARSLEY SAUTÉ DE CALAMAR, COULIS DE TOMATE JAUNE, AIL ET PERSIL	28€
UOVO A BASSA TEMPERATURA SPUMA DI PATATE, PISELLI E FAVE EGGS LOW TEMPERATURE, FOAM OF POTATOES, PEAS AND BEANS OEUFS BASSE TEMPERATURE, ESPUMA DE POMME DE TERRE, PETIT POIS ET FÈVES	30€

Pasta / Pâtes

PASTA DEL GIORNO (in funzione della disponibilità giornaliera) PASTA FROM THE DAY (depending on daily availability) PÂTE DU JOUR (en fonction de la disponibilité journalière)	29€
TAGLIERINI AL TARTUFO NERO DI STAGIONE TRADITIONAL TAGLIERINI WITH SEASONAL BLACK TRUFFLE TAGLIERINI A LA TRUFFE NOIRE DE SAISON	37€
RAVIOLI CON ASPARAGI, GAMBERETTI GRIGI RAVIOLE OF GREEN ASPARAGUS AND GREY SHRIMP RAVIOLE AUX ASPERGES VERTES, CREVETTES GRISES	34€
RIGATONI ALLA GENOVESE E PECORINO ROMANO RIGATONE "GENOVESE" (PULLED BEEF AND ONION) AND PECORINO CHEESE RIGATONE À LA "GENOVESE" (BŒUF CONFIT ET OIGNON), PECORINO	32€

Secondi / Plâts

HAMBURGER DI WAGYU, SPINACI, SUCCO DI COTTURA WAGYU BURGER, SPINACH, COOKING JUICE BURGER DE WAGYU, ÉPINARD, JUS DE CUISSON	38€
FILETTO DI AGNELLO, SUGO DI COTTURA ALL'ARANCIA E ROSMARINO, VERDURE DI STAGIONE LAMB FILET, COOKING JUICE WITH BLOOD ORANGE AND ROSEMARY, SEASONAL VEGETABLES FILET D'AGNEAU, JUS DE CUISSON À L'ORANGE SANGUINE ET ROMARIN, LÉGUMES DE SAISON	42€
POLPO ARROSTO FRUTTO DELLA PASSIONE E VERDURE DI STAGIONE ROASTED OCTOPUS, PASSION FRUIT AND SEASONAL VEGETABLE POULPE RÔTIS, FRUIT DE LA PASSION ET LÉGUMES DE SAISON	37€
OMBRINA, CROSTA DI ERBE, PISELLI E FAVE LEAN FISH, HERB CRUST, PEAS AND BROAD BEAN MAIGRE, CROÛTE D'HERBES, PETIT POIS ET FÈVES	39€

Menu par table

BUSINESS LUNCH 45,00 €
MENU MAURIZIO ZIZZA 85,00 €
MENU 5 SERVICES 105,00 €
VINI DEL MESE 52,00 €



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.»