

Antipasti / Hors d'oeuvre

Freddi / Froid

VITELLO TONNATO TIPO PIEMONTESE CON CREMA DI ALICI E CONFETTURA DI POMODORI	30€
PIEMONTESE-STYLE VEAL TONNATO WITH ANCHOVY CREAM AND TOMATO PRESERVE	
VEAU TONNATO À LA PIÉMONTAISE, CRÈME DE TON, ANCHOIS ET CONFITURE DE TOMATES	
CRUDO DI CAPELANTE CON TARTUFO NERO DI STAGIONE	34€
SCALLOP CARPACCIO WITH SEASONAL BLACK TRUFFLE	
CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES AU TARTUFFE NOIR DE SAISON	
CARPACCIO DI MANZO CON PORCINI ALL'AGLIO NERO E SCAGLIE DI AURICCHIO	29€
BEEF CARPACCIO WITH BLACK GARLIC PORCINI MUSHROOMS AND AURICCHIO SHAVINGS	
CARPACCIO DE BŒUF, CÈPES À L'AIL NOIR ET COPEAUX D'AURICCHIO	
TARTARE DI GAMBERO ROSA CON VINAIGRETTE AI FRUTTI ROSSI	34€
PINK SHRIMP TARTARE WITH RED BERRY VINAIGRETTE	
TARTARE DE CREVETTES ROSES, VINAIGRETTE AUX FRUITS ROUGES	

Caldi / Chaud

FOIE GRAS CON DECLINAZIONE DI ZUCCA E NOCI	32€
FOIE GRAS WITH PUMPKIN VARIATIONS AND WALNUTS	
FOIE GRAS, DÉCLINAISON DE POTIRON ET NOIX	
POLENTA FRITTA CON CREMA DI FUNGHI E FONDUTA DI GORGONZOLA DOP	30€
FRIED POLENTA WITH MUSHROOM CREAM AND GORGONZOLA FONDUE	
POLENTA FRITE, CRÈME DE CHAMPIGNONS DE SAISON ET FONDUE DE GORGONZOLA DOP	
POLIPETTI AL GUZZETTO CON CAPPERI E OLIVE	28€
BABY OCTOPUS IN A LIGHT TOMATE STEW WITH CAPERS AND OLIVES	
PETITS POULPES EN GUZZETTO, CÂPRES ET OLIVES	

Pasta / Pâtes

TAGLIERINI AL TARTUFO NERO DI STAGIONE	39€
TAGLIERINI PASTA WITH SEASONAL BLACK TRUFFLE	
TAGLIERINI À LA TRUFFE NOIRE DE SAISON	
PENNONI DI GRAGNANO CON PESTO DI BASILICO E TARTARE DI SALMONE ORA KING	34€
PENNONI FROM GRAGNANO WITH BASIL PESTO AND SALMON TARTARE ORA KING	
PENNONI GRAGNANO (NAPLES) AU PESTO DE BASILIC ET TARTARE DE SAUMON ORA KING	
LINGUINE DI GRAGNANO ALLA CREMA DI RICCIO	35€
LINGUINE FROM GRAGNANO WITH SEA URCHIN CREAM	
LINGUINE DI GRAGNANO (NAPLES) À LA CRÈME D'OURSIN	
RAVIOLI DELLO CHEF ALLA RICOTTA E SPINACI CON POMODORINI MARINATI E CREMA AI QUATTRO FORMAGGI	32€
RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI WITH MARINATED CHERRY TOMATOES AND FOUR-CHEESE CREAM	
RAVIOLIS DU CHEF À LA RICOTTA ET ÉPINARDS, TOMATES CERISES MARINÉES ET CRÈME AUX QUATRE FROMAGES	

Secondi / Plats

FILETTO DI CERVO CON COMPOSTA DI MELE GOLDEN, SALSA DI COTTURA E VERDURE DI STAGIONE	42€
VENISON FILLET WITH GOLDEN APPLE COMPOTE, COOKING JUS AND SEASONAL VEGETABLES	
FILET DE CERF, COMPOTÉE DE POMMES GOLDEN, JUS DE CUISSON ET LÉGUMES DE SAISON	
FILETTO DI MANZO CHIANINA FONDO DI COTTURA E VERDURE DI STAGIONE	40€
CHIANINA BEEF FILLET WITH COOKING JUS AND SEASONAL VEGETABLES	
FILET DE BŒUF CHIANINA (TOSCANE), JUS DE CUISSON ET LÉGUMES DE SAISON	
LINGOTTO DI MERLUZZO AL VAPORE CON CREMA DI AGRUMI E VERDURE DI STAGIONE	36€
STEAMED COD LOIN WITH CITRUS CREAM AND SEASONAL VEGETABLES	
LINGOT DE CABILLAUD VAPEUR, CRÈME D'AGRUMES ET LÉGUMES DE SAISON	
CUORE DI SALMONE SCOTTATO CON GRANELLA DI PISTACCHIO E VERDURE DI STAGIONE	39€
SEARED SALMON WITH PISTACHIO CRUMBLE AND SEASONAL VEGETABLES	
SAUMON SNACKÉ, ÉCLATS DE PISTACHE ET LÉGUMES DE SAISON	

Menu par table

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

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.»