



# Menu

## Chaud et froid

Min. pour 20 Personnes

**20 euro**

### *Antipasto ;*

Plateau de fine charcuterie italienne

Mini pizza tricolore

Mini arancine

### *Primo ;*

Tortelli alla parmiggiana (tortelli farci de ricotta de buffle, parmigiano reggiano et aubergine)

Tortellini al ragu (tortellini farci de viande de veau et jambon de parme)

### *Dolce ;*

Tiramisu classico

# *Froid*

Min. pour 20 Personnes

**20 euro**

## *Antipasto ;*

Plateau de fine charcuterie italienne

Insalata Bella Italia (salade de tomate cerise mini mozzarella de buffle et pesto Genovese)

Carpaccio de bresaola

## *Primo ;*

Insalata di pasta alla parmigiana (salade de pate avec aubergine, mozzarella de buffle, tomate cerise et basilic frais)

Insalata di pasta al prosciutto di parma (salade de pate avec jambon de parme et petit légume)

## *Dolce ;*

Tiramisu classico

# *Froid et chaud*

Min. pour 20 Personnes

**25,00 euro**

## *Antipasto ;*

Carpaccio de légume grillé et sa vinaigrette à l'huile d'olive extra vierge

Mini aubergine alla parmiggiana

Festival de fine charcuterie italienne

Panzerotti farci de tomate séchée et mozzarella de buffle

## *Primo ;*

Tortellini alla napolitana (tortellini farci de ricotta de buffle, épinard et parmigiano reggiano)

Tortellini alla carbonara (tortellini farci de guanciaie , pancetta et parmigiano reggiano)

## *Dolce ;*

Tiramisu classico

# *Chaud et froid*

Min. pour 20 Personnes

**30,00 euro**

## *Antipasti ;*

Mini pizza tricolore

Mini arancine al ragu siciliano

Carpaccio de viande de grison et ça vinaigrette  
maison

Cœur d'aubergine et son coulant de mozzarella de  
buffle

Bruschette classiche della nonna

Grissini al prosciutto di parma

## *Primo ;*

Tortelli alla parmiggiana (tortelli farci de ricotta de  
buffle, parmigiano reggiano et aubergine)

Fagotini porcini et reggiano (fagotini farci de cèpe  
et parmigiano reggiano)

## *Dolce ;*

Tiramisu classico

Tiramisu spéculoos

# *Froid et chaud*

Min. pour 30 Personnes

**30,00 euro**

## *Antipasto ;*

Bouchée de dinde au pistache et sa mayonnaise  
au pesto vert

Verrine de caponata sicilienne (légume cuit au four  
à vapeur et caramélisé avec du vieux vinaigre  
balsamique)

Verrine Bella Italia (tomate cerise, pesto vert et  
mozzarella de buffle)

Vitello Tonnnato

Festival de fine charcuterie italienne

Dégustation de fromage de la botte italienne

Bouchée d'artichaut façon napolitaine

Mini pizza tricolore

Mini arancine al ragu siciliano

*Primo ;*

Tortelli alla napoletana (tortellini farci de ricotta de buffle, épinard et parmigiano reggiano)

Tortelli al ragu di toscana (tortellini farci de viande de veau et jambon de parme)

Spighe au truffe noir d'Ombrie (farci de truffe noir et ricotta de buffle)

*Secondo ;*

Escalope alla pizzaiola (escalope poêlée garni d'une sauce tomate fraiche, capre sicilien et olive de gaeta)

*Contorno ;*

Poêlée de légume à la méditerranéenne

*Dolce ;*

Tiramisu classique

Ou

Tiramisu spéculoos

# *Froid et chaud*



Min. pour 30 Personnes

**50 euro**

*Antipasto ;*

Cœur d'aubergine croquant et sa crème de parmesan

Bouchée de dinde au pistache et sa mayonnaise au truffe

Soufflé del vecchio contadino (soufflé farci de parmigiano, peccorino romano et mixte de légume)

Soufflé di prosciutto di parma

Mini brochette de mozzarella de buffle et son coulis de pesto vert

Bruschette classiche della nonna

Plateau de fine charcuterie italienne

Dégustation de fromage de la botte italienne

Sélection de mozzarella (scamorza nature, scarmorza fumé, mozzarella de buffle, burratina , burrata , mozzarella truffée et mozzrella fumée au feux de bois)

Carpaccio de saumon fumé, fenouil et sa  
vinaigrette au lime

*Primo ;*

Spighe au truffe noir d'Ombrie (spighe farci de  
truffe noir, parmigiano reggiano et ricotta de buffle)

Ravioli alla boscaiola (ravioli farci de viande de  
veau, saucisse italienne, et champignon des bois)

*Secondo ;*

Saltimbocca alla romana (viande de veau roulée  
au jambon de parme et farci de mozzarella)

*Contorno ;*

Pomme de terre cuit au four

Poêlée de légume méditerranéenne

*Dolce ;*

Tiramisu classico

Tiramisu spéculoos



## **NOS OPTIONS**

**Service :** 100 euro par serveur\*

- de 4h00 = 100 euro

+ de 4h00 = 150 euro

\* Min. 2 serveurs pour le service.

**Chef cuisinier :** le chef cuisine dans votre maison ou devant les convives.

150 euro

**Boisson :** eau, Coca-Cola, Fanta, vin rouge, vin blanc et prosecco.

8,50 euro par personne.

**Matériels** (couverts, assiettes, verres, four...)

150 euro

### **Livraison**

- 25 euro dans Bruxelles
- 30 euro en dehors Bruxelles

**GRATUITE :** A partir de 50 personnes, la livraison est gratuite.

<p><b>La Bella Italia</b> 777, Chaussée d'Alsemberg 1180 Uccle - Bruxelles Tél. : 02 376 75 60 E-mail: <a href="mailto:contact@labellaitalia.eu">contact@labellaitalia.eu</a></p>	<p><b>La Bella Italia</b> Chaussée de Bruxelles 8, 1310 La Hulpe Tél. : 02 653 64 98 E-mail: <a href="mailto:contact@labellaitalia.eu">contact@labellaitalia.eu</a></p>
---	---

## **COMMANDER:**

**Tél : 02 376 75 60**

VISITEZ NOTRE SITE INTERNET : [WWW.LABELLAITALIA.EU](http://WWW.LABELLAITALIA.EU)

