

FRATELLI

Restaurant Pizzeria Osteria

B R A I N E L A L L E U D

BOISSONS

Coca 25cl	3,50€
Coca Zero 25cl	3,50€
Fanta 25cl	3,50€
Sprite 25cl	3,50€
Schweppes tonic 25l	3,50€
Schweppes agrumes 25cl	3,50€
Fuze Tea camomille 25cl	3,50€
Fuze Tea hibiscus (pêche)	3,50€
Fuze tea pétillant (ice tea)	3,50€
Minute Maid orange 25cl	3,50€
Minute Maid pomme 25cl	3,50€
Calsberg fût 25cl	4,50€
Calsberg 25cl 0%	4,50€
Leffe blonde 25cl	5€
Panna (eau plate) 0.5cl	5€
Panna (eau plate) 1L	9€
St Hubertus (blonde)	6€
Duvel 33cl	6€
Waterloo brune 33cl	6€
Waterloo blonde 33cl	6€

APÉRITIFS

Apéritif maison	10€
Pineau de Charentes	6€
Crodino biondo 20cl	6€
Crodino rosso 20cl	6€
Pisang	6€
Pisang 0%	6€
Kir	6€
Kir Royal (prosecco)	9€
Porto rouge	6€
Porto blanc	6€
Martini blanc	7€
Martini rouge	7€
Picon vin blanc	7€
Ricard	7€
Cynar	7€
Balay's	7€
Coupe de prosecco	7€
Rosso antico	7€
Campari	8€
Spritz	9€
Spritz 0%	9€
Bacardi	8€
J&B	8€
Havana Club	8€
Gordon's gin	8€
Absolut Vodka	8€
Bombay saphir	9€
Jack Daniel's	9€
Plus le Soft	2€

CAFÉS ET POUSSES

Espresso	3,50€
Café	3,50€
Capuccino	4€
Déca	3,50€
Tisane, thé	3,50€
Irish coffee	9€
Italian coffee	9€
Cointreau	8€
Calvados	8€
Amaretto	6€
Grappa Bianca	6€
Limoncello	6€
Sambuca	6€

DESSERTS

Tartufo nero	8€
Tartufo limoncello	8€
Tiramisu	9€
Mousse au chocolat	9€
Panna cotta fruits rouges	9€
Crème brûlée	9€
Boules de glace (vanille, chocolat, fraise)	3€

FRATELLI

Restaurant Pizzeria Osteria

B R A I N E L A L L E U D

LES ROUGES

Italie

Bardolino Ca ' Delle Rose / Veneto

Couleur rouge rubis tendance grenat clair avec le vieillissement. Bouquet vineux, caractéristique et délicat. Saveur sèche, harmonique et subtile.
Finale bien équilibrée.

Nero d'Avola Alto Real «Tenuta Rapitala»/ Scicila BIO

Couleur profonde et un bouquet généreux de fruits rouges mûrs, de vanille et d'épices. Ce vin rouge est une expression intense et élégante du cépage sicilien le plus important, Nero d'Avola

Primitivo di manduria «Le Vigne di Sam-macro»

Nez de parfum luxuriant rappelant les cerises mûres et de prunes avec d'agréables notes de cacao et de vanille. Vin d'une structure remarquable, douce par la présence de tanins doux.

Pinot Nero Dell'Oltrepo Pavese / Lombardia

Nez frais et fruité sur la fraise, la framboise, la mûre et le cassis. Bouche élégante, équilibrée, sur le fruit (peut être servi frais).

Verve «Negromaro» / Puglia

Ce vin complexe se caractérise par trois aspects: le côté minéral du graphite et du silex, le nez du fruit (prune, mûre), et son côté épicié à l'odeur balsamique. Tous ces aspects rendent ce vin unique.

Chianti Rubian Doc

Expression authentique et caractéristique du sangiovese. Le nez montre des arômes de baies, de cerise noire, de thym et de cuir. Goût sec et fort, équilibré par la douceur délicate du chêne français.

LES BLANCS

Italie

Sauvignon « Terre Piane » / Veneto

Parfum de fleurs sauvages, melons et de poivrons. Palais ample et savoureux, bouche légèrement acidulée. Finale délicate.

Piano Maltese - Chardonnay - Cataratto / Sicilia

Bouche ample et élégante avec des notes d'amandes douces. Piano Maltese parvient à concilier la minéralité des cépages indigènes avec la complexité des cépages internationaux.

LES ROSÉS

Italie

Bardolino Chiaretto / Veneto

Rose claire aux reflets cerise très vifs et brillants. Bouquet persistant avec un nez de fruits rouges qui réapparaissent au palais aussi. Saveur sèche, fruitée et bien équilibrée.

Pinot Grigio Rosato / Veneto

Notes de fleurs d'aubépine, de pomme verte et d'amande, finition douce rappelant la rose sauvage. Goût : frais, fruité et avec une légère acidité. Finale où dominent des notes de fruits rouges.

NOTRE SÉLECTION MAISON

	Verre	1/4	1/2	1L
Blanc - Chardonnay				
Rosé - Merlot	4,5€	10€	17€	29€
Rouge - Montepulciano				
Bulles - Prosecco	7€	/	/	32€

FRATELLI

Restaurant Pizzeria Osteria

B R A I N E L A L L E U D

ENTRÉES

Aubergine alla parmigiana	10€
Salade Caprese di Bufala (pesto, basilic, pistache)	14€
Burrata (pesto, pistache)	15€
Croquettes de fromage artisanales	16€
Croquettes aux crevettes grise artisanales	18€
Scampis à l'ail et tomates cerises	18€
Scampis alla Diavola	18€
Antipasti Fratelli (1 personne) (assortiments de charcuterie fromages, légumes grillé...)	17€
Antipasti Fratelli (2 personnes) (assortiments de charcuterie fromages, légumes grillé...)	32€

PÂTES FRAICHES

Tagliatelles al ragù (bolognaise)	16€
Spaghetti aglio e olio e peperoncino	16€
Lasagna della casa	17€
Cannelloni ricotta épinards	17€
Tagliatelles pomodoro e stracciatella	18€
Spaghetti Carbonara (sans crème)	19€
Ravioli ricotta épinards (beurre et sauge)	19€
Paccheri au scampis (sauce tomates et courgettes)	22€
Tagliatelles scampis, curry (tomates cerises, pomme)	22€
Tagliatelles saumon et tomates cerises	22€
Spaghetti 4 Fromages	23€
Ravioli aux cèpes et sa crème de truffes noire	24€

POUR NOS BAMBINI

Pizza margherita Jr	11€
Pizza prosciutto Jr	12€
Spaghetti bolognaise Jr	13€

ESCALOPES DE VEAU

Escalope de veau à la Milanaise	22€
Escalope de veau "Campagnola" (sauce crème champignons et gratinée à la mozza et parmesan)	24€
Escalope de veau à la Parmigiana (sauce tomate, aubergine, gratinée à la mozza et au parmesan)	25€

Toutes nos escalopes sont panées
et accompagnées de pâtes.

VIANDES

Tagliata de bœuf alla Romana* (roquette, parmesan, tomate cerises, crème balsamique) *accompagnée de pommes de terre au four	32€
Osso buco aux légumes	32€

POISSONS

Dos de saumon (miel, pistache)	28€
Filet de rouget (citron et aneth)	28€

Nos poissons sont accompagnés de pâtes

Suppléments: Pommes de terres au four, pâtes, salade mixte 5€

FRATELLI

Restaurant Pizzeria Osteria

B R A I N E L A L L E U D

PIZZAS CLASSIQUES

- Marinara**
(sauce tomate, ail, origan, huile d'olive, persil)
- Margherita**
(sauce tomate, mozza, basilic, origan)
- Veneziana**
(sauce tomate, mozza, champignon, origan)
- Prosciutto**
(sauce tomate, mozza, jambon, origan)
- Genovese**
(crème de pesto, mozza, tomate cerise, copeaux de grana, origan, roquette)
- Capri**
(sauce tomate, mozza, champignons, artichauts, origan)
- Regina**
(sauce tomate, mozza, jambon, champignons, origan)
- Hawai**
(sauce tomate, mozza, jambon, ananas, origan)
- Napolitaine**
(sauce tomate, mozza, câpre, anchois, olive noir, origan)
- Végétarienne**
(sauce tomate, mozza, champignons, artichauts, poivrons, courgettes, olives, origan)
- Parmigiana**
(sauce tomate, mozza, aubergines, parmesan, basilic, origan)
- Diavola**
(sauce tomate, mozza, salami piquant, origan)
- Di Bufala**
(sauce tomate, bufala, basilic, origan)
- Romana**
(sauce tomate, mozza, jambon de parme)
- Capricciosa**
(sauce tomate, mozza, pancetta, oignons, œufs, origan)
- 4 fromages**
(sauce tomate, mozza, gorgonzola, fontina, parmesan, origan)
- 4 saisons**
(sauce tomate, mozza, jambon, champignons, artichauts, poivrons, origan)
- Bresaola**
(sauce tomate, mozza, bresaola, copeaux de grana, roquette)
- Scampis**
(sauce tomate, mozza, scampis, ail, origan)
- Tonno**
(sauce tomate, mozza, thon, oignon, olives, origan)

- Toscana** 18€
(sauce tomate, mozza, buffalo, tomate cerise, roquette, parme)
- Zio** 19€
(sauce tomate, mozza, salami piquant, hachée de bœuf, oignon, poivrons, maïs, origan)

PIZZAS BLANCHES

- Bianca neve** 13€
(mozza, basilic, huile d'olive, origan)
- Chèvre** 16€
(mozza, chèvre, miel, roquette et noix, origan)
- Fratelli** 16€
(mozza, poire, gorgonzola, miel, noisettes)
- Savoyarde** 17€
(mozza, lardons, pommes de terre, reblochon, origan)
- Tartufata** 17€
(mozza, crème à la truffe, roquette, parmesan, origan)
- Bella sicilia** 17€
(mozza, mortadella, burrata, pistaches, origan)
- Salsiccia** 17€
(mozza, salsiccia finocchio, champignon, origan)

CALZONES

- Calzone di casa** 16€
(sauce tomate, mozza, jambon, artichauts, champignons)

