

MENU

RESTAURANT | TRAITEUR | PIZZERIA

I PRIMI PIATTI



www.i-primi-piatti.be

RESTAURANT | TRAITEUR | PIZZERIA

PRIMI VOORGERECHT > ENTREES

minestrone > maison bouillon van gemengde groenten bouillon de légumes mixtes	7.50€
zuppa del giorno dagsoep potage du jour	5.50€
tortellini in brodo bouillon met vleesgevulde deegwaren bouillon de pâtes farcies à la viande	8.50€
duo di bruschetta e focaccia geroosterd brood, look, tomaat, basilicum, olijfolie, rucola pain grillé, ail, tomates, basilic, huile d'olive, roquette	7.50€
rucola e parmigiano rucola, olijfolie, basilicum, parmesan roquette, huile d'olive, basilic, parmesan	6.50€
antipasto di legumi > buffet gemengde groenten légumes mixtes	13.50€
antipasti all'italiana di verdure & salumi groenten en charcuterie op Italiaanse wijze légumes et charcuterie	1P 15.75€ 2P 18.75€
caprese tomaat, mozzarella, basilicum, olijfolie tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive	13.50€
prosciutto di parma parma ham jambon de parme	13.50€
bresaola runds vlees, citroen, olijfolie viande de bœuf, citron, huile d'olive	13.50€
carpaccio di bue runds carpaccio carpaccio de bœuf	14.50€
carpaccio di pesce carpaccio van vis carpaccio de poisson	15.50€
scampi look > ail	14.00€
scampi diavolo met kerstomaat > avec tomate cerise	14.50€
calamari of ou scampi fritti met woudchampignons > suggestie van het huis aux champignons des bois > suggestion maison	14.50€
melanzane alla parmigiana aubergine met parmesan aubergine aux parmesan	14.50€
calamari e scampi alla pizzaiola calamares & scampi pizzaiolla calamars & scampi à la pizzaiolla	14.75€

PASTA > PATES

spaghetti aglio, olio, peperoncino look, olijfolie, Spaanse peper ail, huile d'olive, piment	10.50€
spaghetti napoletana tomaat, basilicum, olijfolie tomate, basilic, huile d'olive	11.50€
spaghetti bolognese tomaat, gemalen vlees tomate, viande hachée	12.50€
spaghetti puttanesca tomaat, anchovis, karpers, olijven, olijfolie tomate, anchois, câpres, olive, huile d'olive	12.50€
tagliatelle alla carbonara Italiaanse spekjes, eieren, parmesan, kaas lard italien, œufs, parmesan, fromage	13.50€
rigatoni all'amatriciana Italiaanse spekjes, tomaat, olijven lard italien, tomate, huile d'olive	14.50€
penne all'arrabbiata tomaat, peterselie, Spaanse peper tomate, persil, piment	12.50€
penne ai 4 formaggi 4 kaassoorten 4 fromages	15.50€
lasagna tradizionale > spécialité maison	13.50€
cannelloni ricotta e spinaci ricotta en spinazie ricotta et épinard	14.50€
tortelloni al gorgonzola met gorgonzola au gorgonzola	15.00€
tortelloni dello chef > spécialité maison room, tomaat, erwten, champignons, gekookt ham, gratiné crème, tomate, petits pois, champignons, jambon cuit, fromage gratiné	15.50€
trio di pasta dello chef trio van deegwaren trio de pâtes	32.75€
pappardelle ai funghi di bosco pappardelle met woudchampignons pappardelle aux champignons des bois	18.75€
linguine ai frutti di mare misti linguini met een mix van zeevruchten linguini aux fruits de mer mixtes	19.75€
linguine con vongole o scampi linguini vongole of scampi linguini vongole ou scampi	17.50€
tagliatelles al pesto tagliatelles met groene pesto tagliatelles pesto vert	14.75€
pappardelle ai funghi di bosco tagliatelles met tonijn & kerstomaat tagliatelles au thon & tomates cerises	16.75€
linguine con vongole o scampi penne met twee zalmen penne aux deux saumons	19.50€
tagliatelles al pesto ravioli met 4 kazen ravioli farcis aux 4 fromages	17.75€

VLEES > VIANDES

scaloppine alla pizzaiola kotelet pizzaiola escalope Pizzaiola	16.50€
scaloppine alla parmigiana parmigiana kotelet escalope parmigiana	17.50€
scaloppine alla milanese milanese kotelet escalope milanaise	15.50€
saltimbocca alla romana kalfsoester met salie, Parmaham, geblust in witte wijn escalope avec sauge, jambon de Parme déglacé au vin blanc	17.50€
con salsa steak pavée de bœuf (250g) sauzen - sauces	17.75€
peperroom of champignon room	3.50€
sauce au poivre ou sauce champignon	4.50€
Primi piatti	4.50€
Gorgonzola	4.00€
tagliata di manzo runds vlees, rucola, crème van balsamico bœuf, salade de roquette, crème balsamique	18.50€
osso buco > specialiteit van het huis spécialité maison	25.75€
côte à l'os (1,3kg) 2p	52.25€

VIS > POISSONS

filetto branzino alla fiorentina filet van zeebaars met orentina spinazie crème filet de loup de mer à la florentine, crème épinard	17.75€
filetto branzino alla pizzaiola filet van zeebaars Pizzaiola filet de loup de mer Pizzaiola	17.75€
filetto branzino ai funghi filet van zeebaars met champignons natuur filet de loup de mer aux champignons des bois nature	18.75€
salmone al buongustaio zalmsteak op gastronomische wijze pavé de saumon gastronomique	18.75€
ravioli al salmone ravioli met twee zalmen ravioli aux deux saumons	18.75€
calamari e scampi dello chef con pomodorosi ciliegini calamars & scampi van de chef met kerstomaat calamars & scampi du chef avec tomates cerises	18.75€
grigliata mista di pesce diverse gegrilde vissoorten grillades mixtes de poissons	32.75€

PIZZAS > PIZZAS

margherita tomaat, mozzarella, kaas tomates, mozzarella, fromage	10.50€
napoletana tomaat, kaas, ansjovis, kapper, basil tomate, mozzarella, câpres, anchois, basilic	12.50€
hawaiana mozzarella, ananas, ham tomate, mozzarella, jambon, ananas	12.50€
vegetariana met groenten aux légumes mixtes	13.50€
frutti di mare tomaat, look, zeevruchten tomate, mozzarella, fruits de mer	14.50€
ai 4 formaggi 4 soorten kaas aux 4 fromages	13.50€
capricciosa tomaat, mozzarella, champignon, ham tomate, mozzarella, jambon, champignons	12.50€
4 stagioni tomaat, mozzarella, kaas, olijven, champignon, artisjok, ham tomate, mozzarella, olives, champignons, artichaut, jambon	14.00€
PIZZA SPECIALE	
prosciutto & rucola prosciutto & rucola	14.50€
tonijn & rucola au thon & rucola	14.50€
zalm & rucola saumon & rucola	15.50€
scampi & rucola scampi & rucola	14.50€

WIJN > VINS

bordje italiaanse kaas assiette fromages italiens	
Dame blanche	
brésilienne	
coupe glacée à la fraise	
coupe glacée au choix (chocolat > moka > vanille)	
met sorbet sorbet glacé	mixte: 8.50€ / un goût 6.50€
fruitsla salade de fruits	6.50€
pannenkoek crêpes	
suiker au sucre	5.50€
mikado (chocolat maison)	7.00€
mikado (chocolat maison) met ijs avec glace	8.00€
comédie française	9.50€
italiaans ijs glace italienne	
tranche milanaise	7.50€
casata	7.50€
tartufo	
tartufo à l'italienne	
sorbet (verschillende smaken différents goûts)	mixte: 8.50€ / un goût 6.50€
tiramisu maison	5.50€
Sabayon	
nagerecht van de maand dessert du mois	8.50€

WIJN > VINS

VINO BIANCO WITTE WIJN VIN BLANC	
fanghina campina	25.50€
coda di volpe, avellino doc	25.50€
fiano di avellino docg	28.00€
greci di tufo d'avellino	28.00€
VINO ROSE ROSE WIJN VIN ROSE	
lagrein rosato doc trentino	23.50€
rosato del varo doc d'avellino	26.50€
VINO ROSSO RODE WIJN VIN ROUGE	
aglianico d'irpinia doc recommended recomendado	28.50€
amarone doc veneto	66.00€
barbolino ou valpolicelle classico doc veneto	32.50€
brunello di montalcino doc toscano	79.00€
barbera d'alba et dolcetto d'alba docg piemonte	36.00€
barolo docg piemonte	66.00€
chianti classico docg	32.75€
nero d'avola igt sicilia	32.00€
nipozzano riserva dog toscane	38.00€
nobile di montepulciano docg	41.00€
rosso di montalcino doc	42.00€
santa cristina igt	39.50€
santo stefano riserva docg	37.00€
taurasi docg 13.5°	46.00€

HUISWIJN | CHOIX DE LA MAISON

sancerino	4.00€	7.50€	13.50€	22.00€	24.50€
l'antica fattoria "aglianico"	4.50€	8.50€	18.50€		28.50€
prosecco	6.00€				40.00€
spumante	6.00€				40.00€

DRANKEN | BOISSONS

water eau	4.00€	8.00€
aperitif apéritif	5.00€	> 3.00€
soft 20 cl		3.00€
sterke dranken alcools	6.00€	> 8.00€ + soft 1.00€
bier bière		3.50€ > 4.50€
digestief digestif		6.00€ > 8.00€
warme dranken boissons chaudes		3.50€ > 4.00€

www.i-primi-piatti.be

RESTAURANT | TRAITEUR | PIZZERIA



HEBT U EEN VOEDSELALLERGIE? LAAT HET ONS WETEN, WIJ KOKEN VOOR U EEN GERECHT MET ALTERNatieve INGREDIËNTEN.

SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE, FAITES-LE NOUS SAVOIR. NOUS CUISINONS UN PLAT AVEC DES INGREDIENTS ALTERNATIFS.

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES, PLEASE LET US KNOW. WE ALSO PREPARE A SIMILAR DISH WITH ALTERNATIVE INGREDIENTS. 1

SI USTED TIENE CUALQUIER ALERGIJA A ALIMENTOS, HÁZNOSLO SABER Y LE COCINAREMOS UN PLATO CON INGREDIENTES ALTERNATIVOS.