



BOCCONI

TERRAZZA

BOCCONI

TERRAZZA

BEERS

Our Beers

Beer A 8€
Belgian Ale

Beer B 8€
Belgian Ale

Brasserie de la Senne

Zenne Pils 8€
Unfiltered Craft lager

Zinnebir 8€
Belgian Pale ale

Bruxellensis 8€
Local Brett Ale

Jambe de bois 8€
Hoppy Triple

Taras Boulba 8€
Noble Hop session Beer

WINE BY THE GLASS

Red

Nero d'Avola 12€
Molino a vento

Rosso Piceno 10€
Carminucci

Rosé

Whispering Angel 12€
Château d'Esclans

White

Grillo 12€
Molino a vento

Pecorino Colli Aprutini 10€
Villa Medoro

COCKTAILS

Americano 15€
Campari, Martini Rosso, Soda

Aperol Spritz 15€
Aperol, Prosecco, Soda

Italicus Spritz 15€
Italicus, Prosecco, Soda

Negroni 15€
Campari, Martini Rosso, Gin

APÉRITIF / AMARI

Gin Del professore 10€
Vermouth Carlo Alberto 10€
Carpano Antica Formula 10€
Campari, Rosso Antico 10€
Amaro del ciclista, Cynar, Montenegro 10€

SOFT DRINKS AND JUICES

Fresh juices: orange, grapefruit, apple 10€
Tonic, Arancia rossa, Gazzosa, Limonata 6€

Acqua Minerale Naturale/Frizzante
Galvanina 33 cl 6€
Galvanina 75 cl 8€

HOT DRINKS

Espresso, Macchiato, Decaffeinated coffee 6€
Cappuccino 8€
Latte macchiato 8€
Americano 8€
Hot chocolate 10€
JING tea selection 8€
Fresh mint tea 8€

ENTRÉES / STARTERS

Carpaccio de boeuf et parmesan ^(2, 3) 19€
Beef carpaccio and parmesan cheese ^(2, 3)
Salade de crevettes, avocat, tomates
cerises et pommes de terre ^(5, 6, 13) 20€
*Shrimps, avocado, cherry tomato
and potato salad* ^(5, 6, 13)
Mozzarella di Bufala, tomates et basilic ⁽²⁾ 16€
Bufala mozzarella, fresh tomatoes & basil ⁽²⁾
Jambon de Parme et melon ^(1, 2, 3) 21€
Parma ham and melon ^(1, 2, 3)
Panzanella et Mozzarella di Bufala ^(2, 3, 4) 18€
Panzanella and bufala mozzarella ^(2, 3, 4)
Salade de fenouil, olives noires et oranges 17€
Fennel, black olives and orange salad
Assiette de charcuteries et fromages ^(2, 3) 24€
Cold cuts and cheese platter ^(2, 3)

PLATS / MAIN COURSES

Lasagnes traditionnelles ^(1, 2, 3, 4) 23€
Traditional lasagna ^(1, 2, 3, 4)
Spaghetti alla chitarra aux palourdes ^(2, 3, 6, 10) 26€
Spaghetti alla chitarra with clams ^(2, 3, 6, 10)
Spaghetti aux tomates et basilic ^(2, 3) 20€
Spaghetti, tomatoes and basil ^(2, 3)
Saumon en papillote ^(4, 6) 32€
Salmon papillote ^(4, 6)
Aubergines à la Parmigiana ^(2, 3) 23€
Aubergines alla Parmigiana ^(2, 3)
Tagliata de boeuf, roquette et Grana Padano ⁽²⁾ 36€
Beef tagliata, rocket salad and Grana Padano ⁽²⁾

DESSERTS

Sélection de glaces et sorbets ^(1, 2) 14€
Ice cream and sorbet ^(1, 2)
Tiramisu ^(1, 2, 3) 14€
Salade de fruits au gingembre 14€
Ginger fruit salad
Fraises à la crème chantilly ^(1, 2) 14€
Strawberries and whipped cream ^(1, 2)

Nous vous remercions de nous informer en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires

1 oeufs 2 lactose 3 gluten 4 celeri 5 crustacés 6 poisson 7 fruits à coque 8 arachides 9 moutarde 10 mollusque 11 lupin 12 sulfites 13 soya 14 sesame

Please let us know of any food allergies or intolerances.

1 eggs 2 milk 3 gluten 4 celery 5 shellfish 6 fish 7 arachides 8 peanut 9 mustard 10 mollusc 11 lupin 12 sulphites 13 soya 14 sesame