VINS DE FRANCE

blancs

	BOUTEILLE	DEMI
Sancerre Blanc Maison Millet Loire	42,40	25,90
Pouilly-Fumé Maison Millet	36,90	24,90
Sauvignon en finesse, beaucoup de charme.		
Chablis	39,70	

rouges

Sancerre Rouge Maison Millet Loire	42,40	25,90
Tour De Graves, Bordeaux	35,40	26,70
Château Haute-Nauve	42,20	
St Emilion Grand Cru		29,40
Crozes-Hermitage	38,60	

AU VERRE

Chardonnay (blanc)	7,50
Sangiovese (rouge)	7,30

VIN DU MOIS

6,10 | 31



3, avenue Jean et Pierre Carsoel, 1180 Uccle
tél. : +32 (0)2 372 06 07
www.pastacommedia.com
info@pastacommedia.com



Le chef et toute l'équipe
de la Pasta Commedia
vous souhaitent un

BUON APPETITO

TOUS NOS PLATS & DESSERTS,
SONT PRÉPARÉS DE FAÇON ARTISANALE
PAR LA DYNAMIQUE ÉQUIPE
DE NOTRE CHEF

Little FARM
ORGANIC FOOD
www.littlefarm.be

Les légumes bio, frais & locaux
de notre ferme «Little Farm»
sont dans votre assiette.
www.littlefarm.be

plats végétariens

Certains de nos plats contiennent des allergènes,
n'hésitez pas à nous faire part de vos questions
à ce sujet.

Pour les enfants,
demandez nous notre carte bambini.

Nos plats peuvent être emportés ou livrés midi & soir par
UberEats et Deliveroo.

PRIMI
Entrées

Bruschetta aux tomates fraîches bio ail & basilic	14,30
Aubergines alla parmigiana	19,20
Antipasti	19,20
Assiette de légumes bio grillés	19,80
Scampis à l'ail ou Diavola	20,80
Fritto misto calamars & scampis frits	20,90
Assortiment de charcuteries fines italiennes (San Daniele, Bresaola, Pancetta, Coppa, Salami piquant)	19,90
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan & huile d'olive extra vierge	18,70
Fondus au parmesan	19,60
Vitello tonnato	18,60
Gambas grillées (King Prawn)	23,80
Tortellini in brodo	16,40
Poêlée de Saint-Jacques aux pleurotes	20,80
Minestrone	16,40

	BOUTEILLE	DEMI
FRIULI		
Nero d'Avola, Resilience Kore Souple avec une belle amplitude senteurs de fruits rouges mûre et cerise.	34,70	
Pinot Nero Antonutti Friuli DOC De la fraîcheur au rdv, cerise rouge et directe.	33,20	
VENETO		
Bardolino Monte Del Fra Souple et beaucoup de fruits	32,90	24,10
Valpolicella Superiore Monte Del Fra Sec, savoureux, agréablement harmonieux en bouche avec des notes équilibrées et élégantes d'épices et de fruits rouges	57.90	26,60
PUGLIA		
Primitivo Colli Di Murcia Belle matière, élégant notes sur le fruits rouges frais et excellent équilibre.	33,40	24,40
Bolonero Castel del Monte	34,80	
ABRUZZO		
Montepulciano d'Abruzo Cuvée Clivis Parfum complexe de cerises, violettes et roses, fruits des bois, fines herbes et sous-bois.	34,80	
Salice Salentino Le nez présente des notes fruitées de prune et de fruits rouges et des notes épicées de vanille.	36,70	

Vini Italiani
rossi

	BOUTEILLE	DEMI
TOSCANA		
Borro Del Diavolo Chianti Classico Riserva	59,10	
Chianti Classico Fattotia Orma Docg 37,5cl		29,20
Chianti Salcheto, bio BIO	33,70	
Nobile Salcheto 3 Bicchieri	47,50	
Leone Rosso, Orcia, Donatella Cinneli Colombini Intense ample et harmonieux, tannins présents mais bien fondus	41,90	
Rosso Di Montalcino, Donatella Cinneli Colombini Fin et net , harmonieux , tannins soyeux et bien équilibrés.	52,40	
PIEMONTE		
Barbera d'Asti Superiore, Bricco Sereno, Tenuta la Meridiana	47,80	
Barolo O Bricco Chiesa Cru BIO	70,40	

Insalata
Salades

Salade de tomates bio & mozzarella di bufala	21,60
Salade César au poulet grillé, vinaigrette au parmesan	23,40
Salade gourmande au foie gras poêlé, scampis & magret fumé	24,70
Salade au croustillant de chèvre, lardons, pommes, noix & vinaigrette miel-moutarde	23,40
Salade de Saint-Jacques & langoustines, avocat & courgettes	25,80
Salade d'avocat au quinoa salade, tomates cerises, légumes bio & mini mozza	23,40

Carne
Viandes

Côtes d'agneau grillées, 32,40
poêlée de haricots verts à l'ail &
gratin dauphinois

Mignon de boeuf grillé, 26,80
salade & beurre Maître d'hôtel

Osso-buco de veau braisé au four 28,20

Escalope milanaise 25,80

Escalope Pizzaïola 26,90
tomates fraîches, câpres & anchois

Escalope à la mode de Parme 26,90
jambon de Parme, mozzarella
gratinée sur un lit de tomates
au romarin

Saltimbocca de veau à la romaine 26,90
médaillon de veau, sauge,
jambon de Parme & vin blanc

Tagliata Fiorentina 29,80

Entrecôte cuberoll irlandaise poêlée 32,60

Involtini Gorgonzola 26,90

ACCOMPAGNEMENT :

Sauce dijonnaise, poivre vert, Archiduc 5,80

Légumes bio de saison 8,00

Salade mixte de la ferme 8,00

Gratin dauphinois 8,50

Frites 4,50

Vini Italiani
bianci

	BOUTEILLE	DEMI
Picolo Gavi Di Gavi Docg Piemonte (BIO)	32,30	
Cépage Cortese, Grande finesse aromatique.		
Pinot Grigio Antonutti Friuli Doc Fruili	31,80	23,50
Un pinot gris dans sa plus jolie expression.		
Custoza Super Ca Del Magro Veneto (BIO)	34,70	23,80
52 ème meilleur vin au monde (Wine Spectator 2022 !) Minéralité et grande longueur au rendez-vous, que c'est bon !		
Kore Grillo (BIO)	35,80	
Cépage 100% grillo toute la Sicile dans un verre, que c'est gourmand.		
Fiano D'avelino	41,70	
Belles notes minérales, ample et équilibré, nez d'acacia et fruits tropicaux.		

Italiani
rosati

	BOUTEILLE	DEMI
Chiaretto Monte Del Fra	34,70	23,90
Élégant, le vin est délicat, long et subtil.		

Boissons
Softs & Bières

1/4 Chaudfontaine plate / pétillante	3,50
1/2 Chaudfontaine plate	5,50
1L Chaudfontaine plate	8,00
1/2 San Pellegrino	5,50
1L San Pellegrino	8,50
Tonic, Soda, Sprite, Fanta, Fuze Tea	4,10
Schweppes tonic premium	4,20
Coca-cola, Coca-cola Zero	4,10
Jus d'orange frais	7,50
Minute Maid tomate, multivitamines, pomme, orange	4,10
Carlsberg au fût	4,00
Carlsberg 0%	4,00
Blanche de Hoegaarden	5,50
Kriek	5,50
Leffe brune / blonde	5,50
Duvel	5,50
Cornet, Poretti	5,50

BOISSONS CHAUDES

Thé	4,20
Café, Décaféiné	3,80
Cappuccino	4,50
Thé à la menthe fraîche	4,80
Irish Coffee, Italian Coffee	12,50

BULLES

Prosecco	41,00
Champagne Moutardier Carte d'Or Brut	75,00
Lambrusco	35,80

Pesce
Poissons

Assortiment de poissons grillés, sauce vierge & pommes sautées	29,70
Bar en croûte de sel, légumes & sauce vierge	29,70
Tagliata de thon rouge, salade de quinoa, asperges & scampis	29,80
Cabillaud rôti, pâtes à la piémontaise aux artichauts et câpres	29,20
Pavé de saumon au miel, citron vert & bouquet de légumes	28,80
Pavé de thon grillé & légumes à l'italienne	29,80
Daurade rôtie, pommes de terre, olives, tomates séchées & bouquet de légumes	28,60

PASTA E RISOTTO

pâtes & risotto

	ENTREE	PLAT
Cannelloni à l'ancienne fondant au chèvre		23,90
Linguine en papillote gambas & fruits de mer		29,80
Linguine aux courgettes tomates cerises et scamorza	16,90	21,40
Lasagne végétarienne bio		24,20
Lasagne bolognaise Pasta Commedia		24,40
Pappardelle Pasta Commedia magret fumé, champignons des bois & foie gras		24,90
Penne all'arrabbiata tomatée piquante & lardons	16,10	19,80
Paccheri au ragoût de saucisse & fenouil		24,70
Spaghetti à l'encre de seiche poireaux & scampis safranées		27,40
Spaghetti alle vongole	20,50	26,80
Spaghetti aux piments		17,90
Spaghetti alla Chittara au King Crab		34,20
Spaghetti carbonara à l'italienne		19,70
Spighe aux copeaux de truffes	22,40	27,50
Tagliatelle au saumon fumé		26,40
Tagliolini Tartufata roquette & jambon de Parme	22,40	27,50
Tagliolini al pesto	15,90	19,50
Trio de pâtes Pasta Commedia suivant l'humeur du chef		26,70
Raviolis au homard & petits légumes		27,30
Rigatoni aux 4 fromages		19,80
Rigatoni végétariens		23,80
Risotto al porcini		28,90
Risotto aux gambas & noix de Saint-Jacques		31,80
Risotto aux légumes bio & truffe		30,90
Rotolo à la ricotta & épinards		21,70
Rosaces de pâtes aux aubergines	19,20	23,90

PÂTES SANS GLUTEN : *comptez 20 minutes et 4€ de supplément*

BOISSONS

Apéritifs

Martini, Muscat, Cynar, Pineau, Picon	8,00
Porto, Sherry Dry, Gancia, Kirr	8,00
Campari, Pisang, Pastis	8,50
Apéritif maison	9,90
Coupe de Prosecco	8,50
Aperol / Campari / Limoncello Spritz	12,70
Coupe de Champagne	12,00
Kirr Royal	12,90
Caipirinha	12,40
Mojito	12,40
Negroni	13,50
Espresso Martini	13,50

Sans alcool

Mojito	8,00
Funny bitter	8,00
Funny pisang	8,00

Alcools

Whisky Red label, Gin, Vodka, Rhum Pampero	10,00
Calvados, Cognac, Armagnac	11,00
Cointreau, Amaretto	10,00
Bailey's, Grappa	10,00
Limoncello, Sambuca, Averna	10,00
Framboise / Poire Williams	10,00
Captain Morgan	11,00
Jack Daniel's	11,00
Gin Tanqueray	11,00
Gin Hendrick's	11,00
Talisker	12,00
Chivas Regal	12,00
Jameson	12,00

Dolci
desserts

Assortiment de glaces (parfum du jour)	11,50
Crème brûlée	12,70
Tiramisu classique	12,90
Mousse au chocolat noir, crème anglaise	12,40
Coupe de café glacé	12,40
Ile flottante	12,60
Sabayon froid au marsala	11,90
Sabayon chaud minute	14,80
Corolle de sorbets Pasta Commedia	11,50
Tarte au citron meringuée, coulis de framboise	13,20
Dame blanche	12,70
Coupe brésilienne	12,70
Gratin de fruits rouges et boule de glace vanille	14,20
Moelleux au chocolat	13,90
Tartufo classico ou limoncello	11,50
Tarte des soeurs Tatin flambée au Calvados & sa boule de glace vanille	13,80
Assiette de fromages italiens	14,50
Pizza Nutella	15,20

Pizza
Pizzas

Bismark 15,80
Tomate | Mozzarella | Jambon | Oeuf | Origan

Calzone 15,60
Tomate | Mozzarella | Pancetta | Origan (couverte)

Capricciosa 16,40
Tomate | Mozzarella | Jambon | Artichauts | Œuf | Origan

Caprese 16,20
Tomate fraîche | Mozzarella | Basilic | Anchois | Origan

Della Nonna 15,80
Tomate | Mozzarella | Aubergines | Origan | Basilic

Funghí 14,30
Tomate | Mozzarella | Champignons | Origan

Hawaïenne 18,40
Tomate | Mozzarella | Jambon | Ananas | Origan

Messicana 15,80
Tomate | Mozzarella | Salami piquant | Peperoni | Origan

Margherita 13,50
Tomate | Mozzarella | Origan

Napoletana 15,20
Tomate | Mozzarella | Anchois | Câpres | Origan

Parma 19,40
Tomate | Mozzarella | Jambon de Parme | Roquette | Origan

Parigina 15,60
Tomate | Mozzarella | Jambon | Oignon | Origan

Pasta Commedia 18,20
Tomate | Mozzarella | Artichauts | Champignons | Pancetta | Origan

Pescatore 21,90
Tomate | Mozzarella | Fruits de mer frais | Origan

Pizza alla Bresaola 19,40
Tomate | Mozzarella | Origan | Roquette | Bresaola

Pizza al Carpaccio 19,40
Tomate | Mozzarella | Carpaccio de boeuf | Roquette

Pizza aux Champignons des Bois 18,70
Tomate | Mozzarella | Origan | Champignons des Bois | Ail | Basilic

Pizza Royale 17,20
Tomate | Mozzarella | Poulet fumé | Artichauts | Œufs | Origan

Prosciutto 14,90
Tomate | Mozzarella | Jambon | Origan

Quattro formaggi 17,90
Tomate | Mozzarella | Taleggio | Bel Paese | Gorgonzola | Origan

Quattro Stagioni 17,90
Tomate | Mozzarella | Jambon | Champignons | Artichauts | Olives | Origan

Regina 16,80
Tomate | Mozzarella | Jambon | Champignons | Origan

Pizza Mortadella 21,40
Mortadella | Stracciatella

Tartufata 22,80
Tomate cerise | Bufala | Roquette

Tonno 18,70
Tomate | Mozzarella | Thon | Oignon | Origan

Vegetariana 19,20
Tomate | Mozzarella | Légumes | Origan

Vesuvio 16,10
Tomate | Mozzarella | Jambon | Oeuf | Origan | Champignons (couverte)

Focaccia 13,50

SUPPLÉMENT :

Anchois, légumes, roquette	3,50
Parmesan, jambon cuit	4,50
Bresaola, jambon de parme, pancetta, mozzarella fraîche	6,00
Mozzarella di bufala	7,90

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE PIZZA

PROFITEZ DE TOUTES NOS PIZZAS À 13€ LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

PIZZAS A EMPORTER

Tous nos plats peuvent être emportés ou livrés midi & soir par UberEats et Deliveroo.