

Gabriella
Traiteur Italien

MENÙ

www.gabriella.be
+32 460 21 59 62
contact@gabriella.be
[@GabriellaTraiteur](#)

SANDWICH

PAIN PUCCIA (Pain italien rond cuit au feu de bois) 5.50

PAIN SANS GLUTEN 6.50

POMODORO, MOZZARELLA E PESTO (v)

Tomates, mozzarella et pesto de basilic

POMODORO, MOZZARELLA E MELANZANE (v)

Tomates, mozzarella et aubergines grillées

FORMAGGIO, POMODORO E INSALATA (v)

Fromage, tomates et salades

MELANZANE, POMODORO E INSALATA (v)

Aubergines grillées, tomates et salades

MELANZANE, RICOTTA E INSALATA (v)

Aubergines grillées, ricotta et salades

SALMONE AFFUMICATO, RICOTTA E INSALATA (+1)

Saumon fumé, ricotta et salades

PARMA, POMODORO E INSALATA

Jambon de parme, tomates et salades

PARMA, RUCOLA E POMODORO SECCHI (+1)

Jambon de parme, roquette et tomates séchées

PARMA, STRACCIATELLA E MELANZANE (+1)

Jambon de parme, stracciatella et aubergines grillées



ANTIPASTI

5 / 7 / 9 pièces

11.00 / 15.50 / 20.00

PANZEROTTI (v)

Chausson tomates et mozzarella

FOCACCIA (v)

Pain typique italien, tomates et oignons

CAPRESE (v)

Brochette de tomates, mozzarella et basilic

BRESAOLA

Roulade de Bresaola, roquette et parmesan

MOUSSE DI PARMIGIANO (v)

Choux fourré de mousse parmesan et pistaches

MOUSSE DI POMODORO SECCHI (v)

Choux fourré de mousse ricotta et tomates séchées

VITELLO TONNATO (+2)

Tranches de veau et sauce au thon

ZUCCHINE (v)

Roulade de courgette, fromage fais et citron

FRITTATA (v)

Omelette italienne avec légumes de saison

MINI ARANCINI TARTUFO (v)

Boule de riz frit à la truffe

MINI ARANCINI PISELLI (v)

Boule de riz frit aux petits pois et parmesan

MINI ARANCINI AL RAGÙ

Boule de riz frit au ragù

SALMONE (+2)

Saumon fumé, stracciatella et poivre rose

CARPACCIO DI BREASOLA (+2)

Fines tranches de Bresaola, roquette et copeaux de parmesan

CAPONATA (v)

Aubergines mijotées avec câpres, tomates, céleri et olives

POLENTA (v)

Mini carré de polenta et champignons

MELANZANE (v)

Aubergines grillées farcies à la ricotta, herbes et citron

PLATEAU APERITIVO

SALUMI E FORMAGGI 3 charcuteries, 3 fromages et tarali	6.00
FORMAGGI (v) 3 fromages, olives et tarali	5.00
EN SUPPLÉMENT Tapenade, crudités et olives (v) Légumes grillés (v)	1.50



INSALATA

Servi dans des bols ou plats en bambou jetables	12.00
PASTA DI GABRIELLA (v) Salade de pâtes, olives, tomates séchées et parmesan	
PASTA AL PESTO (v) Salade de pâtes, pesto et tomates cerises	
PASTA DI POMODORO E MOZZARELLA (v) Salade de pâtes, mozzarella, tomates et basilic	
FINOCCHIO (v) Fenouil, oranges, pamplemousse et noix	
CAPRESE (v) Tomates et mozzarella	
VEGETARIANA (v) Salade, roquette, aubergines grillées, parmesan et tomates cerises	

PASTA

2 / 3 / 4 pâtes

12.00 / 14.50 / 16.50

NORMA (v)

Aubergine, sauce tomate et ricotta salée

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI (v)

Ricotta et épinards, sauce tomate et straciatella

PARMIGIANA (v)

Gratin d'aubergines, sauce tomate et parmesan

PASTA AL PESTO DI ZUCCHINE (v)

Pesto de courgettes

ALL' AMATRICIANA

Sauce tomate et guanciale

PESTO DI PISTACCHIO E GUANCIALE (+2)

Crème de pistaches et guanciale

ALLA NORCINA (+5)

Haché de veau et truffe

SALSICCIA E FUNGHI

Saucisse italienne et champignons des bois

PASTA AL RAGÙ

Sauce tomate et boeuf

LASAGNA AL RAGU DI MANZO

Sauce tomate et boeuf

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI (v)

Cannelloni fourré ricotta et épinards

'NDUJA E STRACCIATELLA

Crème de saucisse piquante, tomate et straciatella

PISELLI, GUANCIALE E PECORINO

Sauce de petits pois, guanciale et pecorino

RAVIOLI DI MELANZANE (v)

Raviolis d'aubergines, sauce tomate et straciatella



RISOTTO

Servi en chafing dish pour réchauffer et garder au chaud 12.00

RISOTTO PISELLI (v)

Petits pois et parmesan

RISOTTO CON ZUCCA (v)

Butternut et champignons

RISOTTO CON SPECK

Speck, courgettes et citron

CARNE E PESCE

Servi en chafing dish pour réchauffer et garder au chaud 18.00

POLPETTE

Boulettes de haché de boeuf et sauce tomate

OSSO BUCCO

Jaret de veau et sauce tomate

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Escalope de veau, jambon cru et sauge

COTOLETTA ALLA MILANESE

Escalope de veau

SALMONE E PISTACCHIO

Saumon cuit et croûte de pistaches

MERLUZZO E PARMIGIANO

Cabillaud avec une croûte de parmesan et citron

EN SUPPLÉMENT

2.50

Légumes de saison ou pommes de terre au four (v)



DOLCI

Portion individuelle en pots jetables ou en verrines en verre 4.50

TIRAMISU

Recette traditionnelle italienne

PANNA COTTA

Crème cuite et coulis de fruits rouges

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Mousse au chocolat

CROSTATATA AL LIMONE E MERINGA

Tartelette citron-meringue

TARTELLETTA AL CIOCCOLATO E CAMEL

Tartelette chocolat et caramel



SERVICES SUR DEMANDE

BOISSONS (Soft, vins, prosecco, cocktails)

PERSONNEL

VAISSELLE (Assiettes, couverts, ...)

MATÉRIEL (Tables, chaises, ...)

Nos prix sont affichés par personne et htva
(6% pour la nourriture et 21% pour les boissons
alcoolisées, matériel et personnel).

Nous acceptons les commandes à partir de 20 personnes.

(v) Végétarien



COCINA CHATELAIN | COCINA FLAGEY
BISTRO NAZIONALE | VILLA FIORE | GABRIELLA

Nous vous proposons une cuisine italienne généreuse, fidèle à des recettes authentiques et au soin dans le choix de produits de qualité directement importés d'Italie.

Découvrez l'authenticité de la cuisine italienne.

Gabriella

www.gabriella.be
+32 460 21 59 62
contact@gabriella.be
[@GabriellaTraiteur](https://www.instagram.com/GabriellaTraiteur)