

STARTER

STRACCIATELLA DIP – PIZZA BROOD 14

AUBERGINE AIOLI – GRISSINI 10

RISOTTO BALLETTJES – CHAMPIGNON – TRUFFEL 13

ITALIAANSE CHARCUTERIE 18

CARPACCIO – BASILICUM – PARMEZAAN 21

PARMEZAANKROKET 2ST. 15

MELANZANE – TOMAAT – BURRATA 14

GARNAALKROKET 2ST. 24

BOSCHAMPIGNONS – NDUJA – BRIOCHE 19



**BISTRO
ALBERT**

www.barbierherentals.be

www.bistroalbert.be



PIZZA

SALAME finocchiona – rode ui – chili flakes 18

BURRATA burrata – kerstomaat – basilicumolie 18

GUANCIALE guanciale – taleggio – boschampignons 22

PUTTANESCA anjovis – kappertjes – olijf 20

MAIN

LINGUINE – VONGOLE – CHILI 24

FUSILLONI CACIO E PEPE – PECORINO – ZWARTE PEPER 22

CANNELLONI CARNE – TOMAAT – CREMOLATA – PARMEZAAN 24

STEAK TARTAAR – KLASSIEKE BEREIDING 28

TONIJNSTEAK – KAPPERTJES – TAGGIASCHE OLIJVEN 27

1/2 GEBRADEN KIP 26

ENTRECÔTE – PEPEUSAUS 36