Doria

P|I|Z|Z|E|R|I|A

M E N U

WWW.PIZZERIADORIA.BE

PAIEMENT CASH OU VIA PAYCONIQ [PAS DE BANCONTACT]

SI VOUS DÉSIREZ DES RENSEIGNEMENTS SUR LA PRÉSENCE DES ALLERGÈNES DANS NOS PRODUITS,
NOTRE RESPONSABLE VOUS RENSEIGNERA VOLONTIERS.
NOUS ATTIRONS VOTRE ATTENTION SUR LE FAIT QUE LA COMPOSITION DES PRODUITS PEUT CHANGER.

FIOR DI LATTE SANS LACTOSE DISPONIBLE À LA DEMANDE POUR LES PERSONNES INTOLÉRANTES
DANS TOUS LES PLATS SIGNALÉS PAR UNE (*)

OMNIS DESIGN

WWW.PIZZERIADORIA.BE

APÉRITIF

M E N U

A P É R I T I F

CRODINO — 5.00€

Sans alcool, amer doux, aux notes d'agrumes

PORTO — 6.00€

Blanc - Rouge

MARTINI — 6.00€

Blanc - Rouge

PINEAU DES CHARENTES — 7.00€

Moelleux, fruité, aux accents de raisin et de noix

CAMPARI — 7.50€

Amer, vif, aux arômes

d'agrumes et d'herbes

CYNAR — 7.50€

Amer italien à base de feuilles d'artichaut, 13 herbes et plantes aromatiques

COUPE DE PROSECCO — 8.00€

Pétillant, frais et fruité

J&B GLACE — 8.00€

Whisky sur glace

CAMPARI [AVEC JUS] — 10.50€

Ananas - Orange

J&B COCA — 11.20€

Whisky Soda

LE DORIA [MAISON] — 8.00€

Campari - Gin - Martini blanc - Orange - Vin blanc

PASTIS — 9.00€

Spiritueux à l'anis

PISANG — 9.00€

Ananas - Orange

PEINTURE EN BÂTIMENT
PICTURA
DECO

0497 92 76 82
INFO@PICTURADECO.BE

M E N U

A P É R I T I F

PISANG [ALCOOL 0%] — 9.00€

Ananas - Orange

BACARDI BLANC — 6.50€

Sec

BACARDI BLANC — 9.00€

Coca - Orange

BACARDI BRUN — 9.50€

Sec

BACARDI BRUN — 12.00€

Coca - Orange

PICON VIN BLANC — 9.00€

Picon - Vin Blanc

APEROL SPRITZ — 9.00€

Aperol - Prosecco - Eau pétillante

SPRITZ LIMONCELLO — 9.00€

Limoncello - Prosecco -
Eau pétillante

SPRITZ CAMPARI — 9.00€

Campari - Prosecco - Eau pétillante

BOUTEILLE DE PROSECCO — 27.00€

Sélection du patron

ROSSINI — 9.00€

Prosecco - Purée de fraise

BELLINI — 9.00€

Prosecco - Purée de pêche

AMERICANO — 9.00€

Campari - Vermouth - Eau pétillante

NEGRONI SBAGLIATO — 10.00€

Prosecco - Campari - Vermouth

rouge

CORENTIN
CHAUFFAGE
SANITAIRE
Jonckheere

0487 22 01 28
INFO@JONCKHEERE.PRO

WWW.PIZZERIADORIA.BE

BIÈRE

M E N U

B I È R E

JUPILER [5.2%] — 3.00€

Bière belge blonde

NASTRO AZZURRO [5.0%] — 4.50€

Bière italienne blonde

MORETTI [4.6%] — 4.50€

Bière italienne blonde

LEFFE [6.6%] — 5.20€

Blonde

PHILOMÈNE FLORALE [5.5%] — 5.00€

Bière blonde de Malonne,
légère de caractère, aux senteurs
de fleurs et d'agrumes.

VULPIO BLONDE [5.0%] — 6.20€

Bière de Wépion - 2 malts et 4 houblons
Note florale et fraîche, style IPA

VULPIO TRIPLE [8.0%] — 6.50€

Bière de Wépion - 3 malts et 3 houblons
Odeur d'agrumes, note d'épices,
belle rondeur, amertume modérée.

VULPIO AMBRÉE [8.2%] — 6.60€

Bière de Wépion - 3 malts et 4 houblons
Corps équilibré, longueur en bouche,
amertume marquée

BIERE DE WEPION

VULPIO

0477 33 12 18
VULPIO.WEPION@GMAIL.COM

WWW.PIZZERIADORIA.BE

SOFT

M E N U

S O F T

JUS — 3.20€

Ananas, Orange, Pomme-cerise

LEMONSODA — 3.20€

Citronnade italienne

ORANSODA — 3.20€

Orangeade italienne

COCA-COLA — 3.20€

COCA-COLA ZÉRO — 3.20€

ICE-TEA — 3.20€

Green - Citron pétillant - Pêche

SCHWEPPES — 3.20€

Agrum' - Tonic

ESTATHE [THÉ ITALIEN] — 4.20€

Limone - Pesca

BOUTEILLE D'EAU [1/2 LITRE] — 5.00€

Plate - Pétillante

BOUTEILLE D'EAU [1 LITRE] — 8.00€

Plate - Pétillante

SAN BENEDETTO [1 LITRE] — 8.00€

Thé vert italien

Bastin AssurFinances sprl

COURTIER EN ASSURANCES

083 65 61 58

GREGORY.DENIS@BASTIN-ASSURFINANCES.BE

WWW.PIZZERIADORIA.BE

SALADE
ANTIPASTI

M E N U

S A L A D E & A N T I P A S T I

SALADE MIXTE
5.50€

Salade mixte - Maïs - Oignons rouges - oeuf dur - Tomates prunelles

SALADE DE TOMATE PRUNELLE
6.50€

Tomates prunelles - Basilic - Huile à l'ail - Origan - Huile d'olive supérieure

BRUSCHETTA [2 PIÈCES]
8.00€

Tomates prunelles - Basilic - Huile à l'ail - Origan - Huile d'olive supérieure

CAPRESE
16.00€

Tomates prunelles - Bufala Campana - Jambon de Parme - Roquette - Pesto maison - Crème de balsamique

BRUSCHETTA ALLA BUFALA [2 PIÈCES]
11.00€

Bufala - Tomates prunelles - Huile à l'ail - Origan - Huile d'Olive supérieure - Basilic

BUFALA [300GR]
12.50€

Bufala - Tomates bonbons - Roquette - Huile d'olive supérieure - Origan - Basilic

PNEUS HONTOIR
VOTRE SPÉCIALISTE DU PNEU

081 65 57 70
PNEUSHONTOIR@GMAIL.COM

M E N U

S A L A D E S & A N T I P A S T I

SCAMPIS À L'AIL [6 PIÈCES]
15.00€

Huile à l'Ail - Persil

SCAMPIS ALLA SORRENTINA [6 PIÈCES]
16.50€

Tomates bonbons - Basilic - Huile à l'ail - Origan - Huile d'olive supérieure

ANTIPASTO
[ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE]
18.00€

Pancetta - Jambon de Parme - Salami - Coppa - Pecorino Romano - Mortadelle - Salade

SAUMON FUMÉ SUR FOCACCIA
18.00€

Saumon fumé - Oignons rouges - Citron - Huile d'olive supérieure - Salade mixte - Oeuf dur - Vinaigrette - Tomates prunelles - Maïs

CARPACCIO
18.50€

Viande de boeuf - Roquette - Copeaux de Grana Padano - Tomates bonbons - Pesto maison

MEDITERRANEA
19.00€

Salade mixte - Scampis panés - Saumon Thon - Olives - Tomates - Maïs - Oignons rouges - Vinaigrette

SUPPLÉMENT = 5.50€ : légumes chauds

florisol
REVÊTEMENTS DE SOLS
PEINTURES - PARACHÈVEMENTS

0478 20 11 42
INFO@FLORISOL.BE

WWW.PIZZERIADORIA.BE

PIZZA

M E N U

P I Z Z A

PAINS [MAISON]
4.00€

5 pièces

PAINS À L'AIL & FIOR DI LATTE*
5.50€

5 pièces

FOCACCIA
6.00€

Romarin - Huile à l'ail - Origan
Fleur de sel

MARINARA*
7.50€

Tomate San Marzano - Grana Padano - Huile d'olive supérieure - Basilic - Huile à l'ail - Origan

MARGHERITA*
9.50€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Basilic - Huile d'olive supérieure

CIPOLLA*
11.50€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Oignons rouges - Copeaux de Grana Padano

FUNGHI*
11.50€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Champignons - Huile d'olive supérieure

CARCIOFO*
12.00€

Tomate San Marzano - Artichauts - Fior di latte Huile d'olive supérieure

BOLOGNAISE MAISON [PORC & BOEUF]*
13.00€

Bolognaise maison - Fior di latte

NAPOLI*
13.00€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Anchois - Câpres - Basilic - Huile à l'ail

PROSCIUTTO*
13.00€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Jambon à l'os italien

Optique Grandjean

081 73 00 33
VISUALIS@SKYNET.BE

M E N U

P I Z Z A

SALAMI*
13.00€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Spianata

SICILIA*
13.00€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Olives - Câpres - Basilic - Huile à l'ail

SOLE MIO*
13.50€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Jambon à l'os italien - Oeuf dur - Huile à l'ail

CHÈVRE*
13.50€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Fromage de chèvre - Miel

HAWAÏ*
13.50€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Jambon à l'os italien - Ananas

PARMIGGIANA*
14.00€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Aubergines - Oignons rouges - Grana Padano - Basilic

REGINA*
14.00€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Jambon à l'os italien - Champignons

PIZZA BUFALINA
14,00€

Tomate San Marzano - Bufala Campana - Huile d'olive supérieure - Basilic

TONNO*
14.00€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Thon - Oignons rouges - Olives - Huile à l'ail

CALZONE (PIZZA FERMÉE)*
14.50€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Jambon à l'os italien - Champignons - Oeuf dur - Huile à l'ail

VK Carrosserie
081 61 53 14
CARROSSERIE.VK@SKYNET.BE

M E N U

P I Z Z A

CAPRICCIOSA*
14.50€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Jambon à l'os italien - Champignons - Anchois - Olives - Huile à l'ail

QUATTRO STAGIONI*
14.50€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Jambon à l'os italien - Champignons - Spianata - Brocolis - Huile à l'ail

FORESTIERA*
14.50€

Pizza blanche - Fior di latte - Lardons - Champignons - Oignons rouges - Huile à l'ail

MAFIOSA*
15.00€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Jambon à l'os italien - Poivrons - Oeuf dur - Anchois - Huile à l'ail

DISGRAZIATA*
15.00€

Fior di latte - Gorgonzola - Oignons rouges - Spianata piccante

LA DORIA*
15.00€

Pizza blanche - Fior di latte - Jambon à l'os italien - Courgettes - Maïs - Copeaux de Grana Padano

PRIMAVERA*
15.00€

Pizza blanche - Fior di latte - Courgettes- Poivrons - Champignons - Tomates bonbons - Brocolis - Huile à l'ail

QUATTRO FORMAGGI*
15.50€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Gorgonzola - Taleggio - Grana Padano - Fontina

ABRIOLA*
16.00€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Oignons rouges - Champignons - Chair à saucisse au fenouil

Luigi Doria
ACHAT & VENTE DE VÉHICULES D'OCCASIONS
0475 27 64 12
LUIGI.DORIA@SKYNET.BE

M E N U

P I Z Z A

VEGANA
16.00€

Tomate San Marzano - Aubergines - Courgettes - Poivrons - Champignon - Roquette - Tomates bonbons - Olives - Huile à l'ail

SAN REMESE
17.50€

Tomates bonbons en cuisson - Filet d'anchois sicilien en sortie - Bufala Campana - Origan - Huile à l'ail - Basilic - Huile d'olive supérieure

BROCOLI*
16.50€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Brocolis - Chair à saucisse au fenouil - Lardons

CAMPAGNOLA*
16.50€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Jambon de Parme - Gorgonzola

MARE E MONTI*
17.00€

Pizza blanche - Fior di latte -
Fruits de mer - Champignons - Huile à l'ail

ORIENTALE*
17.00€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Merguez - Poivrons

AMALFI* [6 SCAMPIS]
17.00€

Pizza blanche - Fior di latte - Scampis - Tomates bonbons - Basilic - Huile à l'ail

CARPACCIO*
17.00€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Viande de boeuf - Tomates bonbons - Crème de balsamique
Copeaux de Grana Padano

SALMONE*
17.00€

Pizza blanche - Fior di latte - Saumon - Oignons rouges - Huile à l'ail

OMNIS DESIGN
GRAPHISTE | PHOTOGRAPHE

0497 07 07 34
INFO@OMNISDESIGN.BE

M E N U

P I Z Z A

ALLA CRUDAIOLA*
17.50€

Pizza blanche - Tomates prunelles - Fior di latte - Jambon de Parme - Oignons rouges - Origan - Huile d'olive supérieure

BURRATA*
18.00€

Pizza blanche - Fior di latte - Jambon de Parme - Roquette - Tomates bonbons - Pesto maison - Burrata Campana

RUCOLA*
18.00€

Tomate San Marzano - Fior di latte - Jambon de Parme - Roquette - Tomates bonbons - Copeaux de Grana Padano - Huile d'olive supérieure

DIEGO ARMANDO MARADONA*
18.00€

Pizza blanche - Fior di latte - Croûte farcie à la Ricotta aromatisée à la truffe - Tomates bonbons - Basilic - Pancetta Jambon à l'os italien - Burrata Campana

CARBONARA*
18.00€

Fior di latte - Crème de Pecorino et parmesan - Guanciale - Oeuf Poché - Copeaux de Pecorino - Persil Plat - Poivre moulu

TERRONA*
18.00€

Fior di latte - Crème de Poivrons Jaunes - Spianata Piccante - Pesto maison Chair à Saucisse au Fenouil - Stracciata de Burrata - Nduja [charcuterie calabraise à pâte molle épicée]

SUPPLÉMENT 1,00€ : Ananas - Légume - Oeuf - Tagliatelle
SUPPLÉMENT 2,00€ : Gorgonzola - Pancetta - Salami - Parmesan Bolognaise - Chair à saucisse au fenouil - Merguez Copeaux de Grana Padano - Ricotta aromatisée à la truffe - Fior di latte sans lactose .
SUPPLÉMENT 3,00€ : Carpaccio - Fruits de mer - Jambon de Parme - Saumon - Scampi
SUPPLÉMENT 5.00€ : Bufala Campana - Burrata Campana

WWW.PIZZERIADORIA.BE

PASTA

M E N U

P A S T A

ARRABBIATA
11.00€

Tomate San Marzano - Piment - Basilic - Huile à l'ail

AGLIO OLIO E PEPERONCINO
11.00€

Huile à l'ail - Huile d'olive supérieure - Anchois - Piment - Persil plat

PESTO [MAISON]
12.00€

Basilic - Pecorino Romano - Parmesan - Ail - Huile d'olive supérieure - Pignons de pin

PASTORE
12.50€

Tomate San Marzano - Basilic - Huile à l'ail - Ricotta

BOLOGNAISE MAISON [PORC & BOEUF]
15.00€

Carottes - Céleris - Oignons rouges - Sauce Tomate San Marzano

QUATTRO FORMAGGI
15.50€

Gorgonzola - Taleggio - Fontina - Grana Padano - Crème

CARBONARA BELGA
15.50€

Lardons - Crème - Huile à l'ail

CARBONARA ITALIANA
16.50€

Guanciale - Pecorino Romano - Jaune d'oeuf - Poivre - Huile à l'ail - Persil plat

ALL'AMATRICIANA
16.50€

Tomate San Marzano - Guanciale - Vin blanc Oignons rouges - Piment - Huile à l'ail - Basilic

EGGUSTO
Il vero gusto della pasta !

081 73 97 05
INFO@EGGUSTO.BE

M E N U

P A S T A

LASAGNA [MAISON]
17.00€

Bolognaise maison, porc & boeuf - Gratiné Fior di latte [30 minutes de cuisson]

CANNELLONI [MAISON]
17.00€

Bolognaise maison, porc & boeuf - Gratiné Fior di latte [30 minutes de cuisson]

ABRIOLA
17.50€

Tomates bonbons - Oignons rouges - Chair à saucisse au fenouil - Vin blanc - Huile à l'ail - Persil plat

SCAMPI [6 PIÈCES]
18.50€

Scampis - Courgettes - Safran - Tomates bonbons - Oignons rouges - Huile à l'ail - Persil plat

SALMONE
18.50€

Saumon frais - Saumon fumé - Persil plat - Tomates bonbons - Oignons rouges - Huile à l'ail

ZOZZONA
18.50€

Fusion carbonara à l'italienne et all'amatriciana

SUPPLÉMENT 1,00€ : Ananas - Légume - Oeuf - Tagliatelle
SUPPLÉMENT 2,00€ : Gorgonzola - Pancetta - Salami - Parmesan - Bolognaise - Chair à saucisse au fenouil - Merguez Copeaux de Grana Padano - Ricotta aromatisée à la truffe - Fior di latte sans lactose

SUPPLÉMENT 2,50€ : Toutes nos pâtes sont disponibles en bio, fraîches et artisanales de chez EGGUSTO
SUPPLÉMENT 3,00€ : Possiblité de gratiner toutes nos escalopes
SUPPLÉMENT 3,00€ : Carpaccio - Fruits de mer - Jambon de Parme - Saumon - Scampi

WWW.PIZZERIADORIA.BE

VIANDE

M E N U

V I A N D E

ESCALOPE DE VEAU PANÉE [MILANESE]
21.00€

Nature - Citron - Salade

ESCALOPE DE VEAU PANÉE [PIZZAIOLA]
25.00€

Tomate San Marzano - Câpres -
Huile à l'ail

ESCALOPE DE VEAU PANÉE [GORGONZOLA]
25.00€

Gorgonzola

ESCALOPE DE VEAU PANÉE [VESUVIO]
25.00€

Tomate San Marzano - Vin blanc -
Piment - Fior di latte

OSSO BUCO MILANESE
25.00€

Gremolata - Risotto au safran - Carottes- Céleris Oignons [30 minutes de cuisson]

TAGLIATA DE COCHON NOIR
25.00€

Demi-aubergine grillée - Roquette - Tomates bonbons - Pesto maison - Copeaux de Pecorino Romano - Crème de balsamique

SUPPLÉMENT 3,00€ : Possiblité de gratiner toutes nos escalopes
SUPPLÉMENT 4.00€ : Sauce champignon - tomate crème - bolognaise

WWW.PIZZERIADORIA.BE

GLACE
DESSERT

M E N U

G L A C E & D E S S E R T

BOULE DE GLACE [1 BOULE]
3.00€

Chocolat - Vanille - Moka

CAFFE AFFOGATO [1 BOULE]
5.50€

Espresso - Glace vanille - Crème fraîche

TIRAMISU
6.00€

Dessert italien maison

MOUSSE CHOCOLAT
6.00€

Mousse maison

SORBET DU JOUR [2 BOULES]
6.00€

SORBET CITRON [2 BOULES]
6.00€

GLACE AU CHOCOLAT [3 BOULES]
7.00€

Glace au chocolat - Crème fraîche - Coulis de chocolat

BRÉSILIENNE [3 BOULES]
7.00€

Glace moka - Noisettes croquantes - Caramel

DAME BLANCHE [3 BOULES]
7.00€

Glace vanille - Coulis de chocolat - Crème fraîche

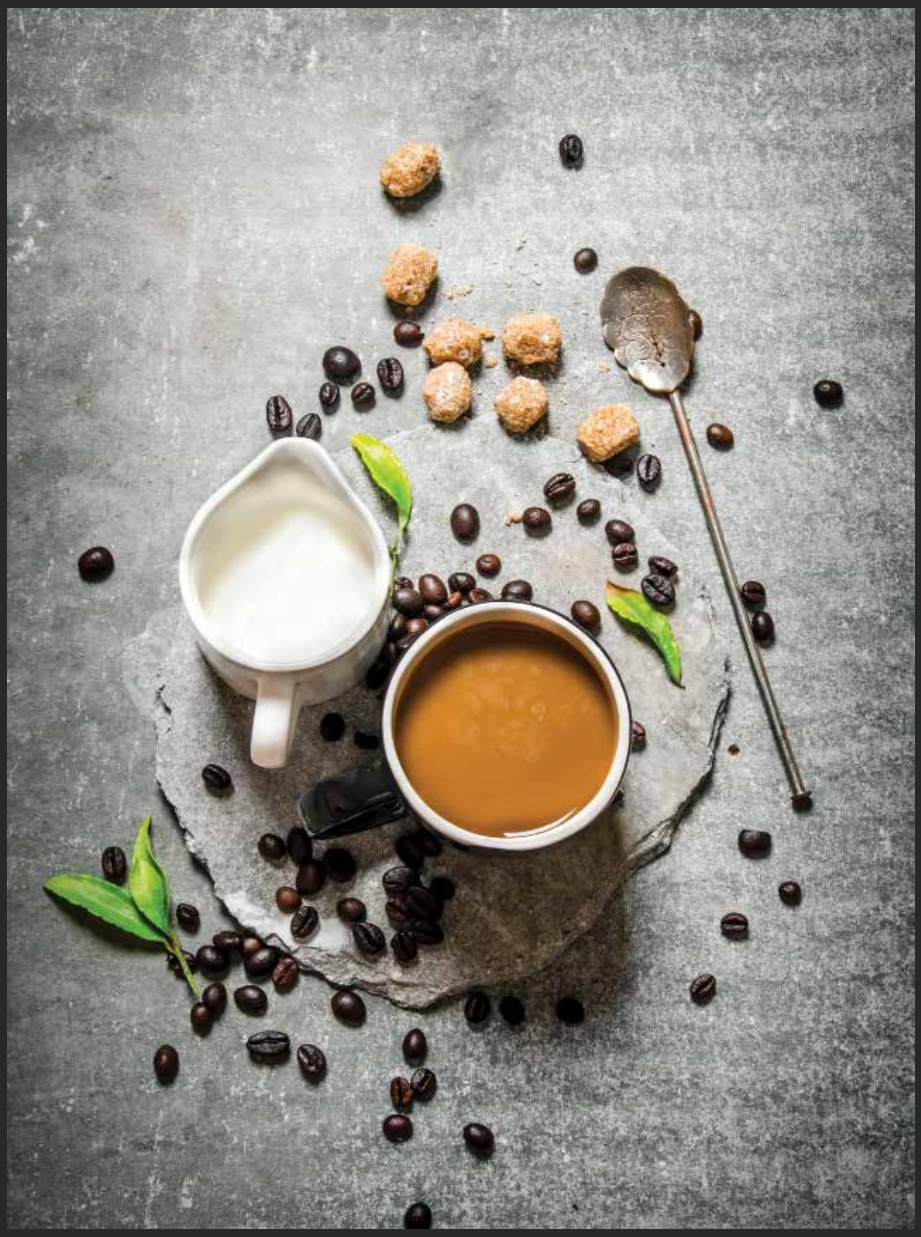
COLONNELLO ITALIANO
8.00€

Sorbet citron au Limoncello

ZABBAGLIONE CON GELATO [BOULE VANILLE]
9.00€

Marsala

SUPPLÉMENT 0.50€ : noisette croquante
SUPPLÉMENT 0.50€ : coulis de chocolat
SUPPLÉMENT 1.00€ : crème fraiche



WWW.PIZZERIADORIA.BE

CAFÉ

M E N U

C A F É

RISTRETTO
3.20€

Café serré

CAFÉ LUNGO
3.20€

Café long

THÉ
3.50€

Au choix, voir carte des thés

CAPPUCCINO ITALIANO
4.00€

Espresso corsé à la mousse de lait

CAPPUCINO BELGA
4.00€

Café long à la crème fraîche

IRISH COFFEE
9.00€

Whisky - Café - Crème fraîche

ITALIAN COFFEE
9.00€

Amaretto - Café - Crème fraîche

WWW.PIZZERIADORIA.BE

DIGESTIF

M E N U

D I G E S T I F

LIMONCELLO
7.00€
Liqueur de Citron

AMARETTO DISARONNO
7.00€
Liqueur d”Amande

AMARA AVERNA
7.00€
Doux-amer, aux saveurs d’herbes et d’agrumes

AMARO LUCANO
7.00€
Équilibré, herbacé et légèrement épicé

SAMBUCA
7.00€
Douce, anisée, aux notes de réglisse

GRAPPA MIEL
7.00€
Aromatisée au miel

GRAPPA BARRICATE [VIEILLI 12 MOIS]
7.00€
Vieilli en fût de chêne

VECCHIA ROMAGNA
8.00€
Brandy italien vieilli en fût de chêne

GRAPPA MOST
10.00€

BRUNELLO
[Élégante, ronde, aux arômes de fruits rouges, vieilli 10 ans en barrique]

BAROLO
[Puissante et complexe, avec une touche épicée vieilli 10 ans en barrique]

AMARONE
[Intense, chaleureuse, aux accents de raisins secs, vieilli 10 ans en barrique]

AQUAVITE
[Pure, cristalline, aux notes nettes et fruitées]

INFORMATIONS LÉGALES

UN PLAT PAR PERSONNE
DOGGY BAG : 0.60€
GRANDE TABLE : PAIEMENT UNIQUE
PAIEMENT CASH OU VIA PAYCONIQ [PAS DE BANCONTACT]

WWW.PIZZERIADORIA.BE

OMNIS DESIGN

Doria

P|I|Z|Z|E|R|I|A

WWW.PIZZERIADORIA.BE