

MENU



Bistrot · Pizzeria · Caffè

Share your experience by leaving a **review** on



You will help other customers in their choices
to improving ourselves. **Thank you** ♥



S. PELLEGRINO®

www.godobruxelles.com

www.ladivagourmande.com

02.426.74.13

ANTIPASTI

GODO

Mozzarella della casa da 250 grammi [10€]

Mozzarella maison • Homemade mozzarella (250 gr)

Profumi e sapori del Sud [15€]

Mozzarella (250 g.) con verdure di stagione grigliate • Mozzarella (250 g.) avec légumes de saison grillés

Mozzarella (250 g.) with grilled seasonal vegetables

Prosciutto crudo di Parma Gran Riserva [8€]

Jambon cru de Parme Grande Réserve • Premium Parma ham

Prosciutto e Bocconcini [12€]

Jambon cru de Parme Grande Réserve avec Mozzarella • Premium Parma ham with Mozzarella

Tagliere di salumi e formaggi selezionati italiani [19€]

Assiette de charcuteries et de fromages italiens sélectionnés • Platter of premium Italian cold cuts and cheeses

Burrata [13€]

Burrata sur roquette • Burrata cheese on arugola salad

Provola della casa affumicata al forno, con origano di montagna e pepe [9€]

Provola fumée maison, à l'origan de montagne et au poivre

Home-baked smoked provola, with mountain oregano and pepper

Caprese [15€]

Mozzarella della casa da 250gr e pomodori, olio EVO, origano di montagna, basilico e sale

250 g de mozzarella et tomates, huile d'olive, origan de montagne, basilic et sel

250g mozzarella and tomatoes, olive oil, mountain oregano, basil and salt

Insalata mediterranea [12€]

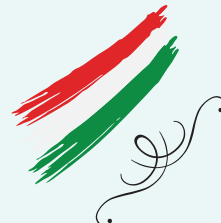
Composizione di insalate verdi, cetrioli, pomodori, pinoli, olive, cipolla, tomino

Composition de salades vertes, concombres, tomates, pignons de pin, olives, oignons, fromage tomino

Mixed greens, cucumbers, tomatoes, pine nuts, olives, onion, tomino cheese

Verdure grigliate di stagione [8,5€]

Légumes grillés de saison • Grilled seasonal vegetables



PORTATE

BISTROT

Maccheroni al sugo [12€]

Pates à la sauce tomate • Pasta with tomato sauce

Spaghetti al filetto di San Marzano [14€]

Spaghetti au filet de tomates de San Marzano • Spaghetti with slides of San Marzano tomato

Gnocchi Sorrento [15€]

Gnocchi di patate con sugo San Marzano, mozzarella, Parmigiano Reggiano e basilico

Gnocchis de pommes de terre au San Marzano, mozzarella, Parmigiano Reggiano et basilic

Potato gnocchi with San Marzano tomato sauce, mozzarella, Parmigiano Reggiano and basil

Gnocchi Genova [15€]

Gnocchi di patate con pesto di basilico e pinoli e Parmigiano Reggiano

Gnocchis de pommes de terre au pesto de basilic et pignons de pin et Parmigiano Reggiano

Potato gnocchi with basil pesto, and pine nuts and Parmigiano Reggiano

Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala della casa [15€]

Parmigiana d'aubergines de la maison, avec mozzarella de bufflonne

Homemade eggplant parmigiana with buffalo mozzarella

Pasta alla bolognese [16€]

Maccheroni con ragù di carne tritata, pomodoro San Marzano, carote, cipolle e sedano

Pates au ragoût de viande hachée, tomate San Marzano, carottes, oignons et céleri

Pasta with ragout of minced meat, San Marzano tomatoes, carrots, onions and celery

Lasagna della casa [15€]

Le disponibilità variano a seconda degli ingredienti (chiedere al cameriere)

La disponibilité varie selon les ingrédients (demandez au serveur)

Availability depends on the ingredients (ask the waiter)

Pollo GODO [16,5€]

Cosciotto di pollo al vino bianco cotto nel forno della pizza servito con pane caldo della casa ed insalata mista

Cuisse de poulet au vin blanc cuite dans le four à pizza, servie avec pain maison et salade mixte

Chicken leg with white wine baked in the pizza oven, accompanied with homemade bread and mixed salad



PIZZE

LE CLASSICHE

Le Rosse

MARINARA [8€]

Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio EVO
Sauce tomate de San Marzano, ail, origan, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, garlic, oregano, olive oil

MARGHERITA [9,5€]

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, olio EVO
Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, mozzarella, olive oil

REGINA MARGHERITA [14€]

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, origano, olio EVO
Sauce tomate de San Marzano, mozzarella de bufflonne, origan, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella, oregano, olive oil

DIAVOLA [14€]



Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, salame piccante, olio EVO
Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, salami piquant, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, mozzarella, spicy salami, olive oil

CAPRICCIOSA [16,5€]



Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, salame piccante, funghi, olive nere, origano, olio EVO
Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, jambon cuit, salami piquant, champignons, olives noires, origan, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, mozzarella, ham, spicy salami, mushrooms, black olives, oregano, olive oil

AMALFI [16,5€]

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, tonno, olive nere, origano, olio EVO
Sauce tomate de San Marzano, mozzarella de bufflonne, thon, olives noires, origan, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella, tuna, black olives, oregano, olive oil



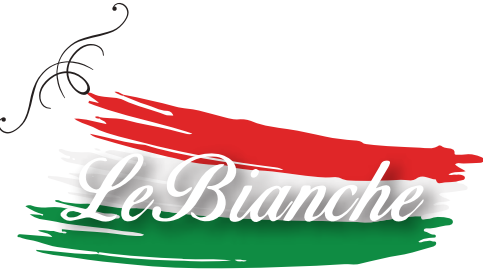
Tutte le pizze possono contenere tracce di origano • Toutes peuvent présenter des traces d'origan • All can include traces of oregano
Il basilico è presente dove è necessario • Basilic est présent où il est nécessaire • Basil is present where it is needed




S. PELLEGRINO

PIZZE

LE CLASSICHE



Le Bianche

CAPRESE [17€]

Mozzarella di bufala, pomodorino fresco in uscita, parmigiano Gran Riserva, rucola, olio EVO
Mozzarella de bufflonne, tomates cerises fraîches après cuisson, parmigiano Gran Riserva, roquette, basilic, huile
Buffalo mozzarella, fresh cherry tomatoes after cooking, parmigiano Gran Riserva, arugola, basil, olive oil

BOSCAIOLA [19€]

Mozzarella di bufala bianca e fumè, patate, crema di porcini, prosciutto crudo a tocchetti, pepe, olio EVO
Mozzarella de bufflonne blanche et fumée, pommes de terre, crème de cèpes, dés de jambon cru, poivre, huile
White and smoked buffalo mozzarella, potatoes, porcini mushroom cream, cubes of raw ham, pepper, olive oil

AI 6 FORMAGGI [16€]

Mozzarella di bufala, panna, mélange di formaggi italiani DOP, pepe
Mozzarella de bufflonne, crème fraîche, mélange de fromages italiens AOP, poivre
Buffalo mozzarella, cream, mixed Italian cheeses, pepper

VEGANA [16€]

Datterini gialli, mélange di verdure, funghi, capperi, olive nere, olio EVO
Tomates cerises jaunes, mélange de légumes, champignons, câpres, olives noires, huile
Yellow cherry tomatoes, mixed vegetables, mushrooms, capers, black olives, oil

VEGETARIANA [18€]

Mozzarella, mélange di verdure, funghi, olive, olio EVO e Parmigiano in uscita
Mozzarella, mélange de légumes, champignons, olives, huile et Parmesan après cuisson
Mozzarella, mixed vegetables, mushrooms, olives, oil and Parmesan at the end

*Tutte le pizze possono contenere tracce di origano • Toutes peuvent présenter des traces d'origan • All can include traces of oregano
Il basilico è presente dove è necessario • Basilic est présent où il est nécessaire • Basil is present where it is needed



S. PELLEGRINO

PIZZE

GOURMET

ITALIA [16€]

Mozzarella di bufala, pesto della casa, Parmigiano Gran Riserva, olio EVO e San Marzano DOP in uscita

Mozzarella de bufflonne, pesto maison, parmigiano Gran Riserva, sauce tomate de San Marzano crue et huile d'olive après cuisson

Buffalo mozzarella, homemade pesto, parmigiano cheese Gran Riserva, San Marzano tomato sauce and olive oil at the end

VESUVIO [16€]



San Marzano DOP, provola fumée, peperoncino, olive nere, aglio, origano, Parmigiano Reggiano e olio EVO in uscita

San Marzano, provola fumée, piment, olives noires, ail, origan, Parmigiano Reggiano et huile d'olive après cuisson

San Marzano, smoked provola, chili flakes, black olives, garlic, oregano, Parmigiano Reggiano and olive oil at the end

GODO [17€]

Calzone al San Marzano DOP con mozzarella di bufala, prosciutto cotto, salame piccante e funghi, olio EVO in uscita

Calzone avec sauce tomate de San Marzano, mozzarella de bufflonne, jambon cuit, salami piquant et champignons, huile d'olive après cuisson

Calzone with San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella, ham, spicy salami and mushrooms, olive oil at the end

RAFFAELLA CARRÀ [18€]

Mozzarella, provola fumè, pepe, origano, olio EVO e speck Alto Adige in uscita

Mozzarella, provola fumée, poivre, origan, huile d'olive et speck du Tyrol du Sud après cuisson

Mozzarella, smoked provola, pepper, oregano, olive oil and South Tyrolean speck at the end

LA DIVA [16€]

Mozzarella di bufala, pomodorino ciliegino, parmigiano Gran Riserva, pecorino romano, origano, olio EVO

Mozzarella de bufflonne, tomates cerises, parmigiano Gran Riserva, pecorino romano, origan, huile d'olive

Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, parmigiano cheese Gran Riserva, pecorino romano cheese, oregano, olive oil

LA DIVA FUMÉE [18€]

Mozzarella di bufala affumicata, pomodori datterini gialli, pancetta, olio EVO

Mozzarella de bufflonne fumée, tomates cerises jaunes, lard, huile d'olive

Smoked buffalo mozzarella, yellow cherry tomatoes, pancetta, olive oil

'NDUJA [20€]



San Marzano DOP, mozzarella di bufala, pecorino IGP sardo, 'nduja, gorgonzola IGP

San Marzano, mozzarella de bufflonne, pecorino sarde IGP, 'nduja, gorgonzola IGP

San Marzano, buffalo mozzarella, Sardinian IGP pecorino cheese, 'nduja, gorgonzola IGP

LUCIO DALLA [22€]

Mozzarella di bufala, mozzarella fumè, Mortadella IGP Bologna, rucola, pomodorini, pesto e granella di pistacchio, burrata in uscita

Mozzarella de bufflonne, mozzarella fumée, Mortadelle IGP Bologne, roquette, tomates cerises, pesto de pistaches concassées, burrata

Buffalo mozzarella, smoked mozzarella, Mortadella IGP Bologna, arugola, cherry tomatoes, pistachio pesto and chopped pistachios, burrata

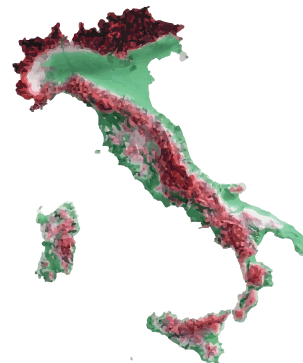
MARADONA [20€]



Calzone doppio con mozzarella di bufala, salame piccante, prociutto cotto a tocchetti, provola affumicata, pepe, burro

Double calzone avec mozzarella de bufflonne, salami piquant, dés de jambon cuit, provola fumée, poivre, beurre

Double calzone with buffalo mozzarella, spicy salami, diced ham, smoked provola, pepper, butter




S.PELLEGRINO

IL PAGNOTTO

BAGUETTE

Il **Pagnotto** è un panino caldo realizzato con l'impasto delle pizze, riempito di ingredienti di eccellenza. Per questo motivo, oltre che gustoso risulta essere leggero e digeribile

Il Pagnotto est un sandwich chaud fait avec de la pâte à pizza, avec des ingrédients d'excellence. Pour cette raison, outre à être savoureux, il est léger et digeste

Il Pagnotto is a hot sandwich made with pizza dough, filled with ingredients of excellence. For this reason, it is tasty, light and digestible



Le Farciture

10€

PARMIGIANA

Pagnotto riempito con la parmigiana di melanzane della casa

Pain fourré à la parmigiana d'aubergines de la maison

Loaf filled with homemade eggplant's parmigiana

CAPRESE

Pagnotto con pomodori, mozzarella, origano, basilico e olio EVO

Pain fourré avec tomates, mozzarella, origan, basilic et huile d'olive

Loaf with tomatoes, mozzarella, oregano, basil and olive oil

GODO

Pagnotto con Prosciutto di Parma Gran Riserva, mozzarella, rucola e olio EVO

Pain fourré avec jambon de Parme Grande Réserve, mozzarella, roquette et huile d'olive

Loaf with premium Parma Ham, mozzarella, arugola and olive oil

BOLOGNA

Pagnotto con mortadella, rucola, olive verdi, limone, scaglie di tomino e olio EVO

Pain fourré avec mortadelle, roquette, olives vertes, citron, copeaux de tomino et huile d'olive

Loaf with mortadella, arugola, green olives, lemon, tomino flakes and olive oil

PROFUMI e SAPORI

Pagnotto con verdure grigliate, mozzarella e olio EVO

Pain fourré avec légumes grillés, mozzarella et huile d'olive

Loaf with grilled vegetables, mozzarella and olive oil





Dolce del giorno • Dessert du jour • Dessert of the day [6€]

Ogni giorno è quello buono per un'idea dolce. Oggi, pensiamo alla cannella; domani, ai pinoli; un altro ancora al frutto della passione.
Per ciascun ingrediente la mente attiva diverse combinazioni di senso. Non conosciamo i tuoi gusti ma i tuoi gusti tradiscono cosa è il piacere per te
Chaque jour est le bon pour une douce idée. Aujourd'hui, on pense à la cannelle; demain, aux pignons de pin; un autre au fruit de la passion.
Pour chaque ingrédient, l'esprit active différentes combinaisons de sens. Nous ne connaissons pas vos goûts mais vos goûts savent ce qu'est le plaisir pour vous
Every day is the good one for a sweet idea. Today, we think of cinnamon; tomorrow of pine nuts; another day of passion fruit.
For each ingredient the mind activates different combinations of senses. We don't know your tastes but your tastes know what pleasure is for you

Pizza Golosa [14€]

Un impasto più compatto regge un sottilissimo strato di Nutella e granelli di nocciole di Giffoni DOP
Une pâte plus compacte soutient une très fine couche de Nutella et de noisettes concassées
A more compact dough holds a very thin layer of Nutella and chopped hazelnuts

Tiramisù della casa [6€]

Ricetta della casa con savoiardi, uova, mascarpone, caffè e cacao amaro ti donano l'energia giusta per afferrare per le corna il toro più forte
Recette de la maison avec les savoyards, les œufs, le mascarpone, le café et le cacao amer vous donnent l'énergie nécessaire pour attraper le taureau le plus puissant par les cornes
Homemade recipe with savoyards, eggs, mascarpone, coffee and bitter cocoa give you the energy to grab the most powerful bull by the horns

Sfogliatella riccia napoletana [4€]

Chausson napolitain à base de pâte feuilletée • Neapolitan pastry made of puff dough

Gelato Tartufo nero [6€]

Glace à la truffe noire au chocolat • Black truffle ice cream with chocolate

Gelato Tartufo nero affogato al caffè Kimbo [7€]

Glace à la truffe noire "noyée" au café Kimbo • Black truffle ice cream "drowned" in Kimbo coffee

Gelato Tartufo bianco al limoncello [6€]

Glace à la truffe blanche au limoncello • White truffle ice cream with limoncello

Profitterol al cioccolato con il cuore di panna [6€]

Profitterol au chocolat avec un coeur à la crème fouettée • Chocolate cream puff with a heart of whipped cream

Pasticciotto leccese [6€]

Pâte sablée fourrée à la crème patissière • Shortcake pastry filled with custard

Cannolo siciliano [6€]

Cornet fourré à la ricotta de brebis, copeaux de chocolat • Cone filled with sheep ricotta, with chocolate chips



DA BERE

ANALCOLICO

Acque • eaux • waters

Panna liscia • plate • still	50 cl	3,9€
San Pellegrino gassata • pétillante • sparkling	50 cl	3,9€
Panna liscia • plate • still	25 cl	2,9€
San Pellegrino gassata • pétillante • sparkling	25 cl	2,9€

Analcolici freddi • Boissons gazeuses froides • Soft drinks

CocaCola Regular	20 cl	3,5€
CocaCola Zero	20 cl	3,5€
Aranciata San Pellegrino	20 cl	3,5€
Aranciata Rossa San Pellegrino	20 cl	3,5€
Limonata San Pellegrino	20 cl	3,5€
Acqua tonica San Pellegrino	20 cl	3,5€
Chinotto San Pellegrino	20 cl	3,5€
Sanbittèr	10 cl	3,5€
Crodino	17,5 cl	4,4€
Ice Lipton Tea (lemon) pétillant • sparkling	25 cl	3,9€
Ice Lipton Tea (peach) plat • still	25 cl	3,9€

Bevande calde • Boissons chaudes • Hot drinks

Té alla rosa canina • Thé églantier • Rosehip Tea	25 cl	2,9€
Té verde intenso alla menta • vert menthe intense • intense green mint	25 cl	2,9€
Té al miele e camomilla • miel camomille • honey and chamomile	25 cl	2,9€
Cioccolata calda • Chocolat chaud • Hot chocolate	25 cl	4,0€

Caffè • Café • Coffee (*)

Espresso Kimbo	1,5€
Doppio Kimbo	2,1€
Espresso macchiato Kimbo	1,9€
Doppio macchiato Kimbo	2,5€
Americano Kimbo	2,5€
Cappuccino	3,1€
Latte macchiato	3,7€
Decaffeinato Kimbo	1,7€

(*) Correzione latte di soia • Option de lait de soja • Soy milk alternative 0,5€



BIRRE

DAL BELGIO ETC...

BIRRE ALLA SPINA • BIÈRE PRESSION • DRAFT BEER



Blanche de Bruxelles (4,5%)

Birra bianca con 40% di grano tenero, presenta un colore opalescente e una schiuma bianchissima e cremosa
Brassée à 40% de blé tendre, elle a une couleur naturellement opalescente avec une tête très blanche et dense
Brewed white using 40% soft wheat, it has a naturally opalescent colour with a very white, dense head

25 cl	3,5€
33 cl	4,3€
50 cl	5,9€



Manneken Pils (5%) bionda • blonde

Con un colore dorato brillante e una schiuma compatta, presenta un aroma finemente maltato e un bouquet floreale
Avec une couleur dorée brillante et une mousse compacte, elle a un arôme finement malté et un bouquet floral
With its striking brilliant golden colour and firm head, it presents a delicately malted floral nose

25 cl	3,5€
33 cl	4,3€
50 cl	5,9€

BIRRE IN BOTTIGLIA • BIÈRE • BEER

Peroni Nastro Azzurro (5,1%) blonde [4,9€]

Una birra Pils dagli aromi sottili per l'estate. Birra premium italiana dal carattere finemente frizzante
Une bière Pils aux arômes subtils pour l'été. Bière italienne premium au caractère finement pétillant
A Pilsner with subtle aromas for the summer. Premium Italian beer with a finely sparkling character



Ana Hop Bionda (0,4%) [4,9€]

Quasi senza alcool, è una bionda dal gusto deciso, speziato e leggermente fruttato
Presque sans alcool, c'est une blonde au goût fort, épicé et légèrement fruité
Almost No Alcohol (Ana), is a blonde with a strong, spicy and slightly fruity taste

Dikkenek IPA (6,7%) [6,5€]

Le note fruttate ed agrumate sono compensate dalla forte amarezza del luppolo
Bière aux notes de fruits et d'agrumes, combiné à des saveurs de houblon qui apportent une forte amertume
Sweet, thirst-quenching beer with notes of fresh fruits combined with a hoppy bitterness



Belgian Kriek (3,5%) Lambic - fruttata [4,9€]

Seguendo un principio originale sviluppato dal Birrificio Lefebvre, è fabbricata a partire da una miscela di birra bianca e succo di frutta
Suivant un principe original mis au point par la brasserie Lefebvre, elle est fabriquée à partir d'un mélange de bière blanche et de jus de fruits
Following an original technique developed by the Brasserie Lefebvre, it is blended from white beer and fruit juice



BIRRE

DAL BELGIO ETC...

BIRRE IN BOTTIGLIA • BIÈRE • BEER

Blanche de Bruxelles rosé (4,5%) rosé • pink [4,9€]

Di un vivo color pompelmo rosa, sorprende con un retrogusto leggermente acidulo e velatamente zuccherino
De couleur pamplemousse rose vif, elle est surprenante avec un arrière-goût légèrement acide et légèrement sucré
With its pink grapefruit colour, it is striking for its slightly acidic, delicately sweet taste



Floreffe Blonde (6,3%) blonde [5,2€]

Birra d'abbazia chiara dorata e leggera ed aromatica con aromi maltati, di caramello e fruttati con bouquet di banana o ananas
Bière d'abbaye dorée légère et aromatique aux arômes maltés, caramels et fruités avec un bouquet de banane ou d'ananas
A light, golden abbey pale ale, with a complex aroma blending malt, caramel and notes of fruit such as banana or pineapple

Floreffe bruna (6,3%) brune • brown [5,2€]

Birra d'abbazia, "leggera", dal colore scuro e riflessi rossi, con aromi di caffè, cioccolato, liquirizia, anice e note di frutta bianca
Bière d'Abbaye, "légère", de couleur sombre et aux reflets rouges, aux arômes de café, chocolat, réglisse, anis et notes de fruits blancs
A light, brown abbey ale with a deep pearlescent red, chocolate, coffee, liquorice and anise aromas, and white fruit notes



Barbär Blonde (8%) blonde [6,2€]

Dal colore biondo intenso con schiuma vellutata, rilascia un aroma intenso di miele, accompagnato da note floreali, spezie e agrumi
D'une couleur blonde intense à la mousse veloutée, elle dégage un arôme intense de miel, accompagné de notes florales, d'épices et d'agrumes
Deep blonde in colour, its creamy head gives off a powerful aroma, scented with honey and floral, spicy and citrus notes

Barbär Bok (8,5%) brune • brown [6,5€]

Scura, doppio malto, ha della Barbär bionda la ricetta originale a base di malto, grano tenero e miele
Sombre, double malt, elle a la recette originale de Barbär à base de malt, de blé et de miel
A solid and expressive brown ale, it inherited its original recipe, based on malt, soft wheat and honey, from its famous big sister



Hopus (8,3%) blonde [6,5€]

Bionda dai riflessi ramati con una schiuma abbondante, è una ricetta segreta brassata realizzata in occasione del matrimonio di Paul Lefebvre
Blonde aux reflets cuivrés et à la mousse abondante, c'est une recette brassée secrète créée pour le mariage de Paul Lefebvre
Blonde with a copper shine, topped with a generous head, it derives from a secret batch brewed for the marriage of Paul Lefebvre



ALCOLICI

TO WARM UP



Vini • Vins • Wines

Selezione Premium di vini italiani

	Bicchieri	Bottiglia
Bianco • blanc • white	8,0€	26€
Rosè	8,0€	26€
Rosso • rouge • red	8,0€	26€
Bianco frizzante • blanc pétillant • white sparkling	9,9€	36€

Prosecco

7,0€	25€
------	-----

Superalcolici • Spiritueux • Spirits

	Alcohol	Price
Limoncello di Amalfi	30,0%	5,0€

Aperol Spritz	10,0%	8,0€
Cinzano Rouge	14,4%	7,5€
Martini Blanc	14,4%	7,5€
Campari	25,0%	7,5€
Campari Spritz	23,0%	8,0€
Gin Tonic	17,0%	8,0€

Amaro Montenegro	23,0%	4,0€
DiSaronno	28,0%	4,0€
Amaro Averna	29,0%	4,0€
Amaro del Capo	35,0%	4,0€
Jägermeister	35,0%	4,0€
Sambuca Vaccari	38,0%	4,0€
Fernet Branca	39,0%	4,0€

Vodka Smirnoff	37,5%	4,0€
Jack Daniels Bourbon	40,0%	4,0€

Zacapa Rhum 23 yr	40,0%	8,0€
-------------------	-------	------

Grappa bianca	40,0%	5,0€
Grappa barricata	40,0%	6,0€



S.PELLEGRINO