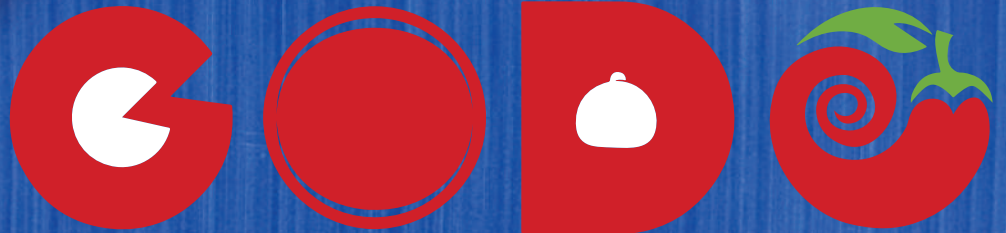


# MENU



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**<sup>®</sup>

[www.godobruxelles.com](http://www.godobruxelles.com)  
[www.ladivagourmande.com](http://www.ladivagourmande.com)

02.426.74.13

# ANTIPASTI

## GODO

### **Mozzarella della casa da 250 grammi [12€]**

Mozzarella maison • Homemade mozzarella (250 gr)

### **Profumi e sapori del Sud [16€]**

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 [10€]**

Jambon cru de Parme Grande Réserve • Premium Parma ham

### **Prosciutto e Bocconcini [15€]**

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 [14€]**

Burrata sur roquette • Burrata cheese on arugola salad

### **Provola della casa affumicata al forno, con origano di montagna e pepe [12€]**

Provola fumée maison, à l'origan de montagne et au poivre  
Home-baked smoked provola, with mountain oregano and pepper

### **Caprese [16€]**

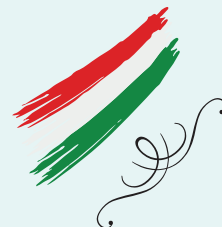
Mozzarella della casa da 250gr e pomodori, olio EVO, origano di montagna, basilico e sale  
250 g de mozzarella et tomates, huile d'olive, origan de montagne, basilic et sel  
250g mozzarella and tomatoes, olive oil, mountain oregano, basil and salt

### **Insalata mediterranea [13€]**

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 [10€]**

Légumes grillés de saison • Grilled seasonal vegetables



# PORTATE

## BISTROT

### Maccheroni al sugo [14€]

Pates à la sauce tomate • Pasta with tomato sauce

Only for lunch

### 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

Only for lunch

### 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

Only for lunch

### 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 [17€]

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

Only for lunch

### Lasagna della casa [17€]

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 [18€]

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 [9,5€]**

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 [11,5€]**

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 [16€]**

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 [16€]**



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

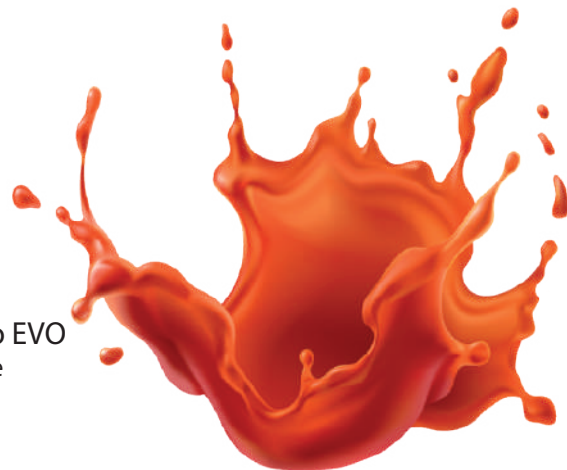
#### **CAPRICCIOSA [18€]**



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 [18€]**

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 [20€]

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 [17€]

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 [19€]

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 [18€]

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 [18€]



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 [19€]

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 [20€]

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 [18€]

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

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

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

## LA DIVA FUMÉE [20€]

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

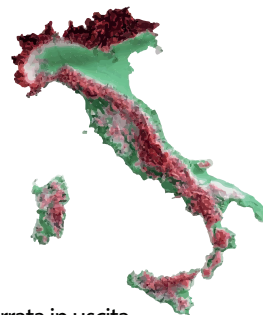
## MARADONA [22€]



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

Only for lunch

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



  
**S. PELLEGRINO**





### **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 [8€]**

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

### **Gelato Tartufo nero [7€]**

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 nero affogato al San Marzano Borsci [8,5€]**

Glace à la truffe noire "noyée" au San Marzano Borsci • Black truffle ice cream "drowned" in San Marzano Borsci

### **Gelato Tartufo bianco al gusto di limoncello [7€]**

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

### **Gelato Tartufo bianco affogato al limoncello [8,5€]**

Glace à la truffe blanche "noyée" au limoncello • White truffle ice cream "drowned" in limoncello

### **Profitterol al cioccolato con il cuore di panna [8€]**

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

### **Pasticciotto leccese [7€]**

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

### **Cannolo siciliano [8€]**

Cornet fourré à la ricotta (pistache, mouton ou mixte), copeaux de chocolat

Cone filled with ricotta (pistachio, sheep or mixed), with chocolate chips





# DA BERE

## ANALCOLICO

### Acque • eaux • waters

Panna liscia • plate • still	50 cl	4,9€
San Pellegrino gassata • pétillante • sparkling	50 cl	4,9€
Panna liscia • plate • still	25 cl	3,9€
San Pellegrino gassata • pétillante • sparkling	25 cl	3,9€

### Analcolici freddi • Boissons gazeuses froides • Soft drinks

CocaCola Regular	20 cl	3,5€
CocaCola Zero	20 cl	3,5€
Aranciata San Pellegrino	20 cl	4,2€
Aranciata Rossa San Pellegrino	20 cl	4,2€
Limonata San Pellegrino	20 cl	4,2€
Acqua tonica San Pellegrino	20 cl	4,2€
Chinotto San Pellegrino	20 cl	4,5€
Crodino	17,5 cl	5,4€
Ice Lipton Tea (lemon) pétillant • sparkling	25 cl	4,5€
Ice Lipton Tea (peach) plat • still	25 cl	4,5€

### Bevande calde • Boissons chaudes • Hot drinks

Té alla rosa canina • Thé églantier • Rosehip Tea	25 cl	3,5€
Té verde intenso alla menta freca • vert menthe intense • intense green mint	25 cl	4,2€
Té al miele e camomilla • miel camomille • honey and chamomile	25 cl	3,5€
Cioccolata calda • Chocolat chaud • Hot chocolate	25 cl	4,0€

### Caffè • Café • Coffee (\*)

Espresso Kimbo		2,2€
Doppio Kimbo		3,1€
Espresso macchiato Kimbo		2,5€
Doppio macchiato Kimbo		3,5€
Americano Kimbo		3,3€
Cappuccino		3,9€
Latte macchiato		4,5€
Decaffeinato Kimbo		2,5€

(\*) Correzione con latte vegetale o caffè decaffeinato

Option lait végétal ou café décaféiné • Vegetable milk or decaffeinated coffee option 0,5€



  
**S. PELLEGRINO**

# 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 25 cl 3,5€  
Brassée à 40% de blé tendre, elle a une couleur naturellement opalescente avec une tête très blanche et dense 33 cl 4,3€  
Brewed white using 40% soft wheat, it has a naturally opalescent colour with a very white, dense head 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 25 cl 3,5€  
Avec une couleur dorée brillante et une mousse compacte, elle a un arôme finement malté et un bouquet floral 33 cl 4,3€  
With its striking brilliant golden colour and firm head, it presents a delicately malted floral nose 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, licurice 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

Chiedere al cameriere, per la selezione del periodo

Demandez au serveur la sélection du période

Ask the waiter for the period selection

## Superalcolici • Spiritueux • Spirits

	Alcohol	Price
Limoncello di Amalfi	30,0%	7,0€
Meloncello di Afragola	17,0%	7,0€
Aperol Spritz	10,0%	9,5€
Cinzano Rouge	14,4%	8,0€
Martini Blanc	14,4%	8,0€
Campari	25,0%	8,0€
Campari Spritz	23,0%	9,5€
Gin Tonic	17,0%	9,5€
Amaro Montenegro	23,0%	8,0€
DiSaronno	28,0%	8,0€
Amaro Averna	29,0%	8,0€
Amaro del Capo	35,0%	8,0€
Jägermeister	35,0%	8,0€
Sambuca Vaccari	38,0%	8,0€
Fernet Branca	39,0%	8,0€
Vodka Smirnoff	37,5%	9,0€
Jack Daniels Bourbon	40,0%	9,0€
Zacapa Rhum 23 yr	40,0%	12,0€
Grappa bianca	40,0%	8,0€
Grappa barricata	40,0%	9,€



S. PELLEGRINO