



Puntopasta Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/gembloux/puntopasta-4>
Pl. Saint-Guibert 3, 5030 Gembloux, Belgium
+3281600692, +3281600692 - puntopasta.be

Categories

Les pâtes fraîches

Starters

Platters

Pasta Fresca

Dessert

Alcoholic Drinks

Salades Repas

Salads

Pasta

Cocktails

Entree

Uncategorized

Extras



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Puntopasta Menu



Non Alcoholic Drinks

FANTA

Entrées

ANTIPASTO PLATE

Seafood

SEA BASS FILLETS

Main Dishes

EGGPLANT

Rice

RISOTTO

Starters & Salads

ANTIPASTO

Pasta - Spaghetti

SPAGHETTI RAGÙ

Beef Dishes

BEEF CARPACCIO

Carne

SCALOPPINA ALLA LOMBARDA

Extra

ACCOMPAGNEMENT PÂTES

Antipasti - Starters

CARPACCIO

Soft Drinks

COCA COLA / ZERO

Main Course

SEA SALAD

Lunch Offers

PIADINA

Postres

FOREST FRUITS

Wine

MOSCARO SYRAH NERO D'AVOLA

Scaloppina

SCALOPPINA ALLA TOSCANA

Digestivi - Digestifs

LIMONCELLO

Whiskey

COINTREAU

Aperitifs

KIRR

Pizza - Small Ø 24 Cm

SPLASH

Cafes

CAFÉ/EXPRESSO/RISTRETTO

Otros Platos

TRIPLE

Vinos

VIN ROUGE, BLANC OU ROSÉ

Puntopasta Menu



Aperitivos

PORTO (ROUGE OU BLANC)

Beverages

ICE TEA / ICE TEA PÊCHE

Dessert Wines

MUSCAT

Libations

PASTIS

Sans Alcool

SCHWEPPE TONIC / CITRUS

Brunch Cocktails

BOTTLE OF PROSECCO

aperitivi

SPRITZ

À Partager

ASSIETTE DE CHARCUTERIES
ITALIENNES

Les Entrées

SALADE DE ROQUETTE, ARTICHAUTS
ET PARMESAN

Boissons

PICON VIN BLANC

Spritz

SARTI SPRITZ

DIGESTIFS

LES GRAPPAS

Plat

PAVÉ DE BOEUF AU GORGONZOLA

To Share Or Not To Share

SWORDFISH CARPACCIO

Classico

POÊLÉE DE SCAMPIS

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BAILEYS

Alcools

AMARETTO MAZZETTI

Les champagnes

LE VERRE DE PROSECCO

Aperitieven

KIRR ROYAL

Prima Pasta

SPAGHETTI AL RAGU (BOLOGNAISE)

Softs drinks

JUS D'ORANGES / POMMES / TOMATES

Aperitifs Et Eaux-De-Vie Et Liqueurs

MARTINI BLANC/ROUGE

Nos Petites Douceurs

WHITE OR BLACK LADY

Puntopasta Menu



Beers & Juices

PERONI NASTRO AZZURRO 33CL

Vini rosso busti (Botella)

AGLIANICO DEL BENEVENTANO

Veal - Veal Meat

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Meat Dishes From The Pan

SCALOPPINA GORGONZOLA

Pork - Specialties From Pork

SCALOPPINE AL LIMONE

Soup, Salad, And Chili

TUSCAN SALAD

LePunto A Emporter (23/04 au 30/04)

LE TIKAMISU DELLA CASA

BIÈRES DE GEMBOUX

GRODINO (ORANGE OU ROUGE)

Extras

PUNTO PASTA - TRUFFE FRAÎCHE

SAUCISSE OU JAMBON TOSCAN

Spirits

SCOTCH

SAMBUCA

Beer

SMALL BOTTLE

LARGE BOTTLE

Hot Drinks

THÉ MENTHE FRAÎCHE

ITALIAN COFFEE OU IRISH COFFEE

Coffee

CAPPUCCINO

LATTE

Meats

OSSO BUCCO TRADITIONNEL

BEEF TAGLIATA

Desserts

COUPE PUNTO PASTA

CASSIS LIMONCELLO

Nos alcools

JOHNNY WALKER/J&B

GIN ITALIEN

Restaurant Category

VEGETARIAN

ITALIAN

Le Punto à Emporter du 23/04 au 30/04

PÂTES ALL' RAGÚ

RAVIOLIS AUX SCAMPIS ET PLEUROTTE

Salads

ROMAINE SALAD

CAESAR SALAD

Puntopasta Menu



NICOISE SALAD

Pasta

PASTA MELANZANA

ALL'RAGU

PAPPARDELLE WITH MUSHROOMS

Cocktails

MOJITO

COCKTAIL PUNTO

PISANG ORANGE

Entree

LA BOULE DE MOZZARELLA

CAPUCOLLO

CUTTING BOARD

These Types Of Dishes Are Being Served

PASTA

SPAGHETTI

DESSERTS

Carnes Y Pescados

SCALOPPINA ALLA LOMBARDA
(ESCALOPE, CÂPRES, OLIVES, CITRON)

PAVÉ DE BŒUF ARGOL

TAGLIATA DE BOEUF À LA TRUFFE
FRAICHE

STEAK DE THON ROUGE LAQUÉ ET SON
RISOTTO

Salades Repas

CARPACCIO DE BŒUF SUR LIT DE
SALADE MIXTE

CARPACCIO D'ESPADON SUR LIT DE
SALADE MIXTE

SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS ET
CHARCUTERIES ITALIENNES

SALADE TOSCANE (MOZZARELLA DI
BUFALA, JAMBON TOSCAN)

Uncategorized

WARM GOAT CHEESE SALAD

RHUM BLANC/BRUN

ITALIAN BEER

ROASTED PORCHETTA

Alcoholic Drinks

HUGO

CAMPARI

PILS

VODKA

GIN

Dessert



TIRAMISU

HOMEMADE CHOCOLATE
MOUSSE

PANNA COTTA

BLACK TRUFFLE

CAFÉ GOURMAND

SORBET TRIO

Ingredients Used

VEGETABLES

BISCUIT

GARLIC

SPINACH

CHOCOLATE CHIP

Puntopasta Menu



PARMESAN

MOZZARELLA

Pasta Fresca

SPAGHETTI CRAGIPPE COS

TAGLIOLINI TRUFFE CRÈME PARMESAN

PAPPARDELLE AUX PLEUROTÉS ET TOMATE

PAPPARDELLE AU CARPACCIO DE BŒUF POIREAUX (AU CRÈME)

PAPPARDELLE AUX ARTICHAUTS ET SAUCISSE TOSCANE

PAPPARDELLE JMN OCANCEMEDEA OUÉE

SPAGHETTI CRUALIECERC

TAGLIOLINI AUX SCAMPIS

ORECCHIETTE AU SALCICCIA

ORECCHIETTE À LA MEANG

Platters

LA PÂTES SALSICCIA

LA PÂTES ASPERGES ET SAUMON FUMÉ

RAVIOLI À LA TRUFFES

LA PORCHETTA ROTIE

LE CARBONARA DU PUNTO

PACCHERI ALLA SICILIENNE (RATATOUILLE DE LÉGUMES SAUCE TOMATÉE)

PÂTES AUX SARDINES (OLIVES, CÂPRES, CITRON)

ESCALOPE ALLA TOSCANA (JAMBON TOSCAN, MOZZARELLA ET SES PÂTES)

PIADINA (CRÊPE EN PÂTE À PIZZA GARNIE)

PÂTES RUCOLA

PÂTES AU JAMBON TOSCAN

PÂTES AUX SCAMPIS ET COURGETTES

CASSOULET DU PUNTO

Starters



ANTIPASTI À PARTAGER (LÉGUMES GRILLÉS, CHARCUTERIE)

POÊLÉE DE SCAMPIS CRÈME TOMATE

PADIN TOSCANA (AUBERGINE, JAMBON, MOZZARELLA)

ORECCHIETTE AU GORGONZOLA

SCAMORZA RÔTIE MOZZARELLA FUMÉE

ORECCHIETTE ALLA MOZZARELLA DI BUFALA

RAVIOLIS AUX SCAMPIS ET PLEUROTÉS (CRÈME ET MIEL)

STROZZAPRETI À LA ROQUETTE (ROQUETTE, PESTO, TOMATES CERISES)

STROZZAPRETI AL RUCOLA

SPAGHETTI CHIAIA

PAPPARDELLE AUX ANCHOIS

PAPPARDELLE AU CRABE

CAPPUCCINO DE FRUITS DE MER

SALADE DE ROQUETTE AUX ARTICHAUTS ET PARMESAN

STRACCIATELLA DI BUFFALA À LA TRUFFE FRAICHE

SCAMORZA GRATINÉE

BURRATA SUR POÊLÉ DE CHAMPIGNONS

WARM GOAT CHEESE SALAD WITH HONEY

Les pâtes fraîches

SPAGHETTI AL RAGU (BOLOGNAISE) - LARGE

TAGLIOLINI AU CHÈVRE (CHÈVRE, CRÈME, TOMATES SÉCHÉES)

Puntopasta Menu



STROZZAPRETI ALLA NORMA (TOMATE, RICOTTA)

STROZZAPRETI ALL'AMATRICIANA (OIGNONS, OLIVES, TOMATE)

STROZZAPRETI ALLA CARBONARA (LARDONS, CRÈME DE PARMESAN)

PIADINA TOSCANA (AUBERGINE, JAMBON TOSCAN, MOZZARELLA, TOMATE)

ORECCHIETTE AU GORGONZOLA (CRÈME, NOIX)

ORECCHIETTE ALLA BUFALA (BUFALA, TOMATE)

ORECCHIETTE AL SALSICCIA AUS SAUTÉ, CAROTTES, OLIVES, ACEROLA

RAVIOLI AUX SCAMPIS ET PLEUROTÉS (CRÈME CITRONNÉE)

PAPPARDELLE AUX PLEUROTÉS ET SAUCISSE TOSCANE (SAUCE BRUNE)

PAPPARDELLE AU CARPACCIO DE BOEUF (ROQUETTE, SAUCE POIVRE)

PAPPARDELLE AUX ARTICHAUTS ET SAUCISSE TOSCANE (JUS DE CUISSON)

PAPPARDELLE AU JAMBON TOSCAN (CRÈME DE PARMESAN, ROQUETTE)

SPAGHETTI CHITARRA AUX SARDINES, OLIVES, CAPRES, CITRON, TOMATES CERISES

TAGLIOLINI À LA TRUFFE (TRUFFE FRAÎCHE RÂPÉE, PARMESAN)

TAGLIOLINI AUX SCAMPIS ET COURGETTES (SAUCE TOMATE)

TAGLIOLINI AU SAUMON FUMÉ ET ÉPINARDS (SAUCE CRÈME)

TAGLIOLINI AUX ÉPINARDS ET STRACCIATELLA (JUS DE CUISSON)

RISOTTO AU CANARD FUMÉ ET CHAMPIGNONS

[View gallery](#)[View menu](#)[View reviews](#)

Puntopasta Menu



Puntopasta

Pl. Saint-Guibert 3, 5030
Gembloux, Belgium

Opening Hours:

Tuesday 12:00-14:00

Wednesday 12:00-14:00 19:00-22:00

Thursday 12:00-14:00 19:00-22:00

Friday 12:00-14:00 19:00-22:00

Saturday 19:00-22:30

Made with [Menu](#)

