



Il Rifugio Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/meise/il-rifugio-16>
Heizelstraat 164, 1020 Brussel, Meise, Belgium
+3224780289 - ilrifugio.be

Categories

Starters

Aperitivos

Alcoholic Drinks

Dessert

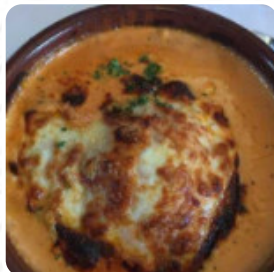
Weinkarte

Vins Maison

Nos Suggestions De Plats

Soft Drinks

Les pâtes fraîches maison



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Il Rifugio Menu



Salads

WALNUT GORGONZOLA

Soups

MINISTRONE ALLA ORTOLANA

Mains

TOMIC

Primi

PENNE AUX SCAMPI

Pizze

ORTOLANA

Dolci

TARTUFI NERO

Snacks

BRUSCHETTA

Toast

PARMA HAM

Meat Dishes

GRILLED BEEF STEAK

Side Dishes

GIM

Drinks

GLASS OF WINE

Appetizer

KIR

Zuppe

MINISTRONE ALL'ORTOLANA

Calzone

CALZONE

Carnes

ESCALOPE DE VEAU MILANESE

Aperitif

PINEAU

Linguini

LINGUINI CARBONARA

Shakes

SUPPLEMENT

Pizza - Klein Ø 22Cm

BISMARCK

Pesce " Fisch

SCAMPIS ALLA CASA

Hausgemachte Frischnudeln

RAVIOLIS RICOTTA-ÉPINARDS

Digestivi - Digestifs

LIMONCELLO

Vino

PINOT GRIGIO 375ML

Bevande

ORANGEADE

Il Rifugio Menu

Pizza Specialitàen - Klein Ø
Ca. 28Cm

MARLA

Alkoholische Geträmke

AVERNA

Pizzen Mittel

BIANCA NEVE

Bebidas

NON-ALCOHOLIC BEER

Wines

NERO D'AVOLA - SICILIA

Pizzeria

PIZZA CREATION

Seafood Dishes

FRIED CALAMARI

Alcoholic Beverages

AMARETTO

Hamburger Serviti Con Patate Fries

CAMPAGNOLO

Sweets / Desserts

SORBETS

Cans & Bottles

STAG

Breakfast Cocktails

GANCIA

Signatures

APEROF

DIGESTIF

RICARD

Cocktail

MARGARITA

Soft Drinks And Juices

TOMATO JUICE

DIGESTIFS

AVERS

Bières

PRIMUS AU FÛT

Pizza Creation

PIZZA TOMATE, MOZZARELLA, CÈPES,
BRESAOLA, ROQUETTE, HUILE À LA
TRUFFE

Crispy Aromatic Duck

1/4

Plat

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

Vermouth

ROSSO ANTICO

Insalate & Mozzarella

CAMPAGNOLA



Il Rifugio Menu



Vins

GRAN PASSIONE VENETO

Aguardente

CR&F

Corsica

VINO NOBILE

Lunch Beverages

BEVERAGES

Alcoholische dranken

PRIMUS

Les Mijotes

STEAK DE BOEUF SAUCE AU CHOIX

Doses

CAMPAN

Fine Pasto

BITTER

Insalatone E Piatti Freddi

RIFUGIO

Les Plats Chauds

ESCALOPE DE VEAU VALDOSTANA

Bier Op Fles

BLANCHE SUPER 8

Nos Bières Pression

BIÈRE BLANCHE SUPER 8

En Pression 50 cl

PICON

Little Paulies Authentic European Pizzas

THE CAPRI

Selection Of Love Tea Loose-Leaf

DIGESTIVE

Piatti Principale Di Vitello Manzo / Bue

OSSO BUCCO MILANESE

Deutsche Weine

MARTINL

Restaurant Category

ITALIAN

These Types Of Dishes Are Being Served

PIZZA

Allergens

ALLERGENS INFORMATION

Famous Hot Subs

STEAK

Digestiv Spirituosen

BITTER AMARO

Vegetarian Pizza - Normal

PORTO

Il Rifugio Menu

Vandés

SCAMPIS EAU DE MER

Gusano's Sandwiches

JB

Pizza

CAPRICCIOSA

GORGONZOLA ET NOIX

Main Course

ROGNONS DE VEAU À LA LIÉGEOISE

NAPOLETANA (TOMATES, MOZZARELLA,
ANCHOIS, CÂPRES)

Hamburguesas

NOS PIZZAS AU FER CASO

MARGHERITA (TOMATES, MOZZARELLA)

Aperitivo - Aperitifs

CYNAR

KIR ROYAL

Whiskey

COINTREAU

COINTREAU

Getränke Alkoholfrei

PEPSI COLA

PEPSI COLA

Coffee

CAPPUCCINO

DOUBLE ESPRESSO

Our Pizzas

HAWAIIAN

PIZZA 1

Pizze Classiche

4 SEASONS

4 CHEESES

Nos pâtes

SPAGHETTI JAMBON-FROMAGE-CRÈME

LINGUINI VERACI VONGOLE

Italian Desserts

HOUSE TIRAMISU

HOUSE TIRAMISU

Pizzas au feu de bois

BOUSSON

SUPPLÉMENT(S)

Cheeses & Desserts

CHOCOLATE FONDANT

CHOCOLATE FONDANT

Para Aquecer a Alma

DECAFFEINATED

DECAFFEINATED

Ingredients Used

BANANA

SEAFOOD

Non Alcoholic Drinks

WATER

PEPSI MAX



Il Rifugio Menu



TONIC

Main Courses

LASAGNA

LASAGNA

NOS PÂTES FRAÎCHES MAISON

Seafood

SCAMPI GANCIA

SCAMPI ROSSE

NAPOLETANA

Platters

LAPIN À LA MOUTARDE ET CRÈME

TAGLIATELLE À L'ENCRE DE SEICHE ET CALAMARS

TOURNEDOS AU ROQUEFORT ET POIVRE VERT

Viandes (boeuf et veau)

BROCHETTE DE BOEUF SAUCE AU CHOUX

ESCALOPE DE VEAU AUBERGINE

CORDON BLEU (PARME, MOZZA, SAUCE ARCHIDUC)

Suggestion Vin du mois

VIN 6%

VIN 13.5%

VIN 23.00

Hot Drinks

COFFEE

TEA

TEA

IRISH COFFEE

Desserts

CAGLIO TCANITE MAEN

DAME BLANCHE (CHOCOLAT CHAUD)

DAME BLANCHE (COUPE CAFÉ)

TARTE TATIN FLAMBÉE AU CAFÉ

Spirits

BACARDI

JACK DANIELS

SAMBUCA

MARTINI

SAMBUCCA

Pasta

LINGUINE

PENNE WITH EGGPLANT

PENNE ARRABIATA

PENNE 4 FROMAGES (TALEGGIO, PARMESAN, GORGONZOLA, CRÈME)

SPAGHETTI BOLOGNAISE

LINGUINI SEAFOOD

Wine

VINO BIANCO PINOT GRIGIO
CHARDONNAY PECORINO

VINO ROSSO IL RIFUGIO ONIRIS SIC

GRAN PASSITO

WHITE WINE

CHARDONNAY

MARSALA

Beverages

BIÈRE OMMEGANG BLONDE

TONGERLOO BRUNE

Il Rifugio Menu

VINO ROSSO 375ML

ORANGE JUICE

SAUCE MAISON POIVRE VERT CRÈME

OMMEGANG BLONDE

Suggestions de plats

SOURIS D'AGNEAU AU ROMARIN FRAIS

RÂBLE DE GÈVRE ARLEQUIN 2 CVT

RÂBLE DE GÈVRE ARLEQUIN 1 CVT

SAUMON FRAIS AU PETIT FIGUE ET CRESSON

PÂTES FRAÎCHES PURÉE DE NOLET ET PETIT

CIVET DE BICHE, SAUCE GRAND VENEUR

Les pâtes fraîches maison

LES PÂTES FRAÎCHES MAISON

RAVIOLI RICOTTA-ÉPINARDS

RIGATONI SCAMPIS ET COURGETTES

RAVIOLES FARCIES CRÈME AU GORGONZOLA & NOIX

RIGATONI SCAMPIS ET COURGETTES

TAGLIATELLES MAISON CARBONARA

GNOCCCHIS FRAICHES À LA CRÈME

Pizzas (Nos pizzas au feu de bois)

CAPRICCIOSA (TOMATES, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, JAMBON)

CALZONE (CHAUSSEON TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON)

HAWAIENNE (TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, ANANAS)

BIANCA NEVE (JAMBON DE PARME)

CAPRI (TOMATES, MOZZARELLA, ARTICHAUT, CHAMPIGNONS)

FRUTTI DI MARE (TOMATE, FRUITS DE MER)

BISMARCK (TOMATES, MOZZARELLA, ŒUFS, JAMBON)

Uncategorized

RAVIOLI AU GORGONZOLA ET NOIX

FRITURE MIXTE DE POISSONS

CAPASA

JUS D'ORANGE LOOZA

FONDUES AU PARMESAN MAISON

PINOT GRIGIO FRIULI

2ND PIZZA

Soft Drinks



WPAL COLA NAPAA

CIMONADE CAP

OMMEYANG BLONDE

TONGERFOO BRUNE

TONIC EAU

ICE TEA

LEMONADE

LEMONADE

Vins Maison

COPPICOSE

CAMONAS SANDIAGA

GRUW THMY VENET

AMATIUTUS

VIN 14%

VIN 7%

SUGGESTION VIN DU MOIS - SAPTENI BOLAIE



Il Rifugio Menu



% VIN

SUGGESTION VIN DU MOIS

Nos Suggestions De Plats

PÂTES FRAÎCHES TAGLIATELLES AUX
CHAMPIGNONS DES BOIS FRAIS

RAVIOLES DE LANGOUSTE À LA
RICOTTA SAUCE CRÈME BISQUE

LE DUO DE BICHE ET MARCASSIN

FAISAN À LA BRABANÇONNE 2 CUTS

FAISAN FINE CHAMPAGNE 2 CUTS

RÂBLE DE LIEVRE ARLEQUIN 2 CUTS

RÂBLE DE LIEVRE POIVRADE 2 CUTS

RÂBLE DE LIEVRE 1 CUT

DOS DE CABILLAUD FRAIS À LA
PUTANESCA

Weinkarte

PINOT GRIGIO - FRIULI 375ML

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO -
TOSCANA

PECORINO TOLLO - ABRUZZO

CHIANTI - TOSCANA

ROSATELLO SANGIOVESE (TOSCANE)

TERRERARE RISERVA - SARDEGNA

CANNONAU - SARDEGNA

VINO ROSSO 3/4

VINO ROSATO VALPOLICELLA
CLASSICO

IL RIFUGIO 3/4

TERRERARE RISERVA

ONIRIS SICILIA

IMPERATORE - PUGLIA

Dessert



TIRAMISU

CHOCOLATE AND HAZELNUT

ZABAGLIONE

ICE CREAM

PROFITEROLES

SORBET

TARTE TATIN FLAMBÉE AU CALVA

ZABAGLIONE

BLACK TRUFFLE

GLASS

ICE CREAM

PROFITEROLES

SORBET

BARDOLINO

TRANCHE MILANESE

Alcoholic Drinks



CANNONAU

VODKA

JOHNNIE WALKER

COGNAC

GRAPPA

OLD ROMAGNA

PROSECCO

PROSECCO

SHERRY

SHERRY

CALVADOS

CALVADOS

VALPOLICELLA CLASSICO

CÔTES DE PROVENCE

CAMPARI

GIN

Il Rifugio Menu



NERO D'AVOLA

Aperitivos

GI_C

PRONCCO

BUTTER ANAFCOFICE

APEROF_C

PINEAN

MERNALE PUNY

EXERIES MARROE

GATCE

RY AER

XAR-RARYAL

APM CAMPART RECAD (VIANDES BOEUF
ET VEAU)

GIN 100

PLNEATU

APEROK

BOURBON DE THN MNE

CO JODE MGAT

CASA MANINI

BITTER ANAFICOFICO

ALAMOZZARELLA FLEUR DE LAIT

Starters

CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES
« MAISON »

FRESH SALMON CARPACCIO

SCAMPI AUX COURGETTES ET RICARD

SCAMPIS EAU DE MER BLACK TIGER

SCAMPIS DIABLE

SCAMPIS À LA CAIT

SCAMPIS FRITS AUX COURGETTES

FRITES AU PARMESAN MAISON

SCAMPIS JEF

SCAMPIS ROMAGNOLA

SCAMPI GRILLÉS AU JAMBON DE
PARME

JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARDS FRAIS,
BURRATA

TARTARE DE SAUMON FRAIS À
L'AVOCAT

PÂTES FRAÎCHES FARCIES À LA
RICOTTA, FROMAGE DE BREBIS

CARPACCIO DE POULPE AUX BILLES DE
SAVEUR

SCAMPIS A CAIL

CARPACCIO DE BŒUF (6 HUILES AU
CHOIX)

SCAMPIS JEF FONDUES AU PARMESAN
MAISON

CARPACCIO DE BŒUF AIL ET AIL

RIGATONI SCAMPIS ET COURGETTE

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Il Rifugio Menu



Il Rifugio

Heizelstraat 164, 1020 Brussel,
Meise, Belgium

Opening Hours:

Monday 12:00-14:00 18:30-22:00

Thursday 12:00-14:00 18:30-
22:00

Friday 12:00-14:00 18:30-22:00

Saturday 18:15-22:00

Sunday 12:00-14:00 18:30-22:00

Made with [Menu](#)

