

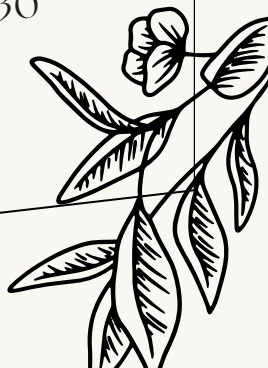
EGO MENU

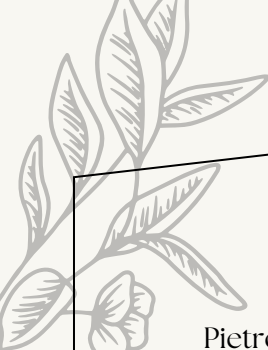
Benvenuti | Bienvenue | Welcome



Lundi: 12-14.30
Mardi - Vendredi: 12-14.30 & 19-22.30
Samedi: 19-22.30

*Boulevard Charlemagne 21,
1000 Bruxelles*





Our story...

Pietro grew up in a family where food was love, art, and tradition. His parents's kitchen was the heart of their home, filled with the aroma of fresh *basílico* and *pomodoro*, and laughter shared over hearty meals.

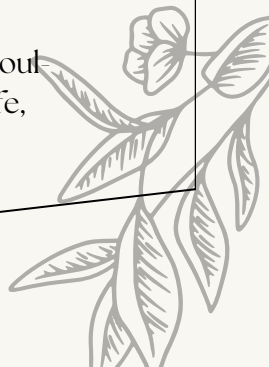
From an early age, Pietro dreamed of sharing this joy with the world—a place where food was more than sustenance, where it brought people together in a cozy, welcoming environment.

His love for pizza became the perfect expression of this dream. To Pietro, pizza embodied everything he cherished about food: simple, delicious, and endlessly versatile.

He opened a restaurant called Ego, not as a tribute to vanity, but as a **reminder to honor oneself with the pleasure of honest, tasty food.**

Ego's menu focuses on quality ingredients and vibrant flavors, with wood-fired pizzas and other flexible dishes, served in an atmosphere that feels like an extension of Pietro's family dining room.

Ego reflects Pietro's passion for unpretentious, soul-warming food. Ego is about the simple joys of life, one slice of pizza at a time.



Aperitivo *Aperitifs / Drinks*

Coupe Prosecco	7€
Spritz Aperol	8€
Spritz Campari	9€
Negroni	10€
Campari	7€
Campari Orange	10€
Gin Tonic	12€
Vodka Orange	12€
Martini rosso / bianco	8€
Whisky Cola / Rum Cola	12€
Apéro maison sans alcool	6€
Porto rosso	7€
Ricard Pastis	7€
Kir royale	10€
Kir vino bianco	8€

Bibite *Soft*

Fuze Tea	3€
Coca Cola	3€
Coca Light / Zero	3€
Nordic Agrumi / Tonic	3€
Fanta	3€
Sprite	3€
Aranciata San Pellegrino	3€
Limonata San Pellegrino	3€
Crodino	3€
Chinotto	3€
Gassosa	3€
Jus de fruits (pomme, ananas, orange, ace)	2,5€

Bière *Bières / Beers*

Bière au fût 0.25 cl	3,5€
Bière au fût 0.50 cl	6€
Bière du mois au fût 0.25 cl	4€
Bière du mois au fût 0.50 cl	6,5€
Leffe blonde / brune	4,5€
Triple karmeliet	4,5€
Hoegaarden	4€
Vedett	4,2€
Vedett IPA	4,6€
Duvel Chimay	4,5€
Chouffe	5€
Peroni Nastro Azzurro	4,3€
Kriek cerise	3,8€
Grisette Gluten free	4€
Jupiler 0.0	3,5€
St Hubertus blonde / ambrée	4,6€

Vini eolicine *Vins / Wine*

Calice / Verre / Glass	6€
(Blanc / rouge / rosé)	
Bottiglia / Bouteille / Bottle	24€
(Blanc / rouge / rosé)	
Prosecco della casa	30€
Prosecco Astoria	38€

Acqua *Eau / Water*

Eau Chaudfontaine 50cl	3€
Eau Spa 1 L	5,8€
Eau San Pellegrino 50cl	3,5€
Eau San Pellegrino 1L	5,9€

Per pranzo o cena
Pour le déjeuner ou le dîner / For lunch or dinner

Carrellata Egò

Antipasti con verdure di stagione (pepperonata, broccoli, fagiolini, melanzane marinate, funghi, friarelli, pomodori secchi), accompagnate da caponata di melanzane, cipolline, olive nere, mortadella, ventricina, capocollo e una selezione di provola dolce e piccante

FR: Mixtes de hors d'œuvre maison

EN: Mixed rack of appetizers

18€

Tavolozza di salumi e formaggi misti

FR: Planche de fromages mixtes

EN: Selection of mixed cheeses

18€

Fonduta di Nduja e focaccia all'origano selvatico

FR: Saucisse de porc épicé tartinable d'origine calabrais
avec focaccia à l'origan (pain pizza)

EN: Calabrian spicy, spreadable pork salami with oregano focaccia (flat bread)

12€

Tavolozza di verdure di stagione e mozzarella di bufala

FR: Sélection de légumes de saison et mozzarella de bufflonne

EN: Selection of season vegetables and buffalo mozzarella

17€

Burratina, mortadella, datterini e granella di pistacchio con focaccia

FR: Burratina, mortadelle, tomates cerises et éclats de pistaches avec focaccia

EN: Burratina, mortadella, cherry tomatoes, and pistachio crumbs with focaccia

17€

Salsiccia di Norcia al forno, friarielli, pomodorini e focaccia

FR: Saucisse de Norcia au four, friarielli, tomates cerises et focaccia

EN: Baked Norcia sausage, friarielli, cherry tomatoes, and focaccia

17€

Frittata di patate con insalatina mista

FR: Frittata de pommes de terre (aux œufs) avec une petite salade mixte

EN: Potato frittata (with eggs) with a fresh salad

10€



Per pranzo o cena
Pour le déjeuner ou le dîner / For lunch or dinner



Lasagna tradizionale
15€



Lasagna vegetariana
15€



Parmigiana di melanzane
15€

Panuzzo
Gros sandwích / Big sandwich

STA'MÌ: Melanzane alla siciliana, provola, porchetta, rucola

FR: Aubergines façon sicilienne, provola, porchetta, roquette

EN: Sicilian style aubergines, provola, porchetta, rocket

14.5€

CCIBBOI??: Rucola, pomodori secchi, Friarielli, Capocollo e Burratina salentina

FR: Roquette, tomates séchées, Friarielli, Capocollo et Burratina salentina

EN: Rocket, dried tomatoes, Friarielli, Capocollo and Burratina from Salento

15€

STO'KÀ: fior di latte, scamorza affumicata, zucchine grigliate, Crudo e insalata

FR: fior di latte, provola fumé, courgettes grillées, jambon cru et salade

EN: fior di latte, smoked provola cheese, grilled zucchini, raw ham and salad

15€

STPKÀ: Mortadella, provola affumicata, carciofi, rucola, salsa al pepe nero

FR: Mortadelle, provola fumé, artichauts, sauce au poivre noir

EN: Mortadella, smoked provola cheese, artichokes, black pepper sauce

14€

MASTPKÀ: Mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine, funghi,
rucola e pomodoro

FR: Mozzarella, poivrons, aubergines, courgettes, champignons, roquette et tomate

EN: Mozzarella, pepperoni, aubergines, zucchini, mushrooms, rocket and tomatoes

14€



Insalàtone

Salâdes / Salâds

A' MARIA: Insalata mista, pomodorino ciliegino, olive nere, melanzane, zucchine e mozzarella di bufala

FR: Salade mixte, tomates cerises, olives, aubergines, courgettes et mozzarella de bufflonne

EN: Mixed salad, cherry tomatoes, olives, aubergines, zucchini and buffalo mozzarella
14.3€

LA MANGIATUTTO: Insalata mista, pan focaccia, provola affumicata di Bufala, olive, carciofi e pomodorini

FR: Salade mixte, focaccia (pain pizza), provola fumé de Bufflonne, olives, artichauts et tomates cerises

EN: Mixed salad, focaccia (flat bread), Buffalo smoked provola cheese, olives, artichokes and cherry tomatoes
14.3€

INSALATA DI POLPO: con finocchi, arance e sedano

FR: Salade de poulpe avec fenouil, orange et céleri

EN: Octopus salad with fennel, oranges and celery
17.5€



Pizze classiche *Pizzas classiques / Classic pizzas*

Pizza senza glutine 2€ addizionali (calzoni esclusi)

MARINARA: San Marzano La Torrente, aglio e origano

FR: Tomate, ail et origan

EN: Tomato, garlic and oregano

9€

ITALIA: fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorini e rucola

FR: Tomate, fior di latte (mozzarella), mozzarella de bufflonne et roquette

EN: Tomato, fior di latte (mozzarella), buffalo mozzarella and rocket

14€

MARGHERITA: Pomodoro San Marzano La Torrente, fior di latte caseificio Donna Sofia e basilico

FR: Tomate, fior di latte (mozzarella) et basilic

EN: Tomato, fior di latte (mozzarella) and basil

11.5€

DIAVOLA: Pomodoro, fior di latte, ventricina piccante e peperoncino calabrese

FR: Tomate, fior di latte (mozzarella), ventricina épicée et piment calabrais

EN: Tomato, fior di latte (mozzarella), spicy ventricina salami and hot Calabrian chilli pepper

12.6€

NAPOLETANA: Pomodoro, acciughe, capperi, olive nere, aglio, origano e basilico

FR: Tomate, anchois, câpres, olives noires, ail, origan et basilic

EN: Tomato, anchovies, capers, black olives, garlic, oregano and basil

12.9€

BUFALINA: Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

FR: Tomate, mozzarella de bufflonne et basilic

EN: Tomato, buffalo mozzarella and basil

14.5€

SAMUEL: Pomodoro, fior di latte, provola affumicata e pepe nero

FR: Tomate, fior di latte (mozzarella), fromage provola fumé et poivre noir

EN: Tomato, fior di latte (mozzarella), smoked provola cheese and black pepper

14.5€

BOMBA: Pomodoro, fior di latte, salame piccante e 'nduja di Spilinga

FR: Tomate, fior di latte (mozzarella), salami piquant et 'nduja de Spilinga (salami calabrais de porc épicé)

EN: Tomato, fior di latte (mozzarella), spicy salami and 'nduja from Spilinga (Calabrian spicy, spreadable pork salami)

15.9€

Pizze classiche

Pizzas classiques / Classic pizzas

Pizza senza glutine 2€ addizionali (calzoni esclusi)

VEGETARIANA: Mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine, funghi,
pomodoro Datterino

FR: Mozzarella, poivrons, aubergines, courgettes, champignons, tomate cerises

EN: Mozzarella, pepperoni, aubergines, zucchini, mushrooms, cherry tomatoes

15.5€

4 FORMAGGI: Mozzarella, gorgonzola, ricotta e scamorza affumicata

FR: Mozzarella, gorgonzola (fromage bleu), ricotta (fromage à pâte molle) et scamorza fumé

EN: Mozzarella, gorgonzola (blue cheese), ricotta (soft cheese) and smoked scamorza cheese

16€

PARMIGIANA: Pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane, basilico e Grana

FR: Tomate, mozzarella de bufflonne, aubergines, basilic et Grana (similaire au parmesan)

EN: Tomato, buffalo mozzarella, aubergines, basil and grana cheese (similar to parmesan)

16€

CAPRICCIOSA: Pomodoro, fior di latte, carciofi, funghi, cotto, melanzane fritte e
olive nere

FR: Tomates, fior di latte (mozzarella), artichauts, champignons, jambon, aubergines frites et olives
noires

EN: Tomato, fior di latte (mozzarella), artichokes, mushrooms, ham, fried eggplants and black olives

16.5€

BISMARCK: pomodoro, fior di latte, uovo e bacon

FR: Tomate, fior di latte (mozzarella), œuf et lardons

EN: Tomato, fior di latte (mozzarella), egg and Bacon

13.5€

NINO: Pomodoro, fior di latte, 'Nduja di Spilinga, gorgonzola, cipolla rossa e tonno

FR: Tomate, fior di latte (mozzarella), 'nduja de Spilinga (salami de porc épicé calabrais), gorgonzola
(fromage bleu), oignon rouge et thon

EN: Tomato, fior di latte (mozzarella), 'nduja from Spilinga (Calabrian spicy, spreadable pork salami),
gorgonzola (blue cheese), red onion and tuna

17€

PRIMAVERA: Mozzarella di bufala, crudo, pomodorini, rucola e grana

FR: mozzarella de bufflonne, jambon de Parme, tomates cerises, roquette et fromage grana
(semblable au parmesan)

EN: buffalo mozzarella, Parma ham, cherry tomatoes, rocket and grana cheese (similar to parmesan)

16.9€

SALSICCIA E FRIARIELLI: Fior di latte, salsiccia, friarielli

FR: Fior di latte (mozzarella), saucisse, brocolis napolitaine

EN: Fior di latte (mozzarella), sausage, napolitans broccoli

15.9€

Pizze gourmet
Les pizzas spéciales / Special pizzas

Pizza senza glutine 2€ addizionali (calzoni esclusi)

MARGHERITA AI 4 POMODORI: Fior di latte, San Marzano rosso e giallo,
pomodori secchi e datterino

FR: Fior di latte (mozzarella), San Marzano rouge et jaune, tomates séchées et cerises

EN: Fior di latte (mozzarella), red and yellow San Marzano, dried and cherry tomatoes

13.9€

ECCEZIUNALE 2.0: Vellutata di zucca, fiordilatte, Porchetta, pomodori secchi,
con cornicione ripieno di ricotta

FR: Crème de potiron, mozzarella, porchetta, tomate séchées et croute farcie au fromage ricotta

EN: Pumpkin cream, mozzarella, porchetta, dry tomatoes, with ricotta stuffed crust

16.9€

UN BACIO AL CAFFÈ: San Marzano rosso e giallo, mozzarella di bufala, pancetta,
pecorino romano, polvere di caffè e basilico

FR: Tomates rouges et jaunes, mozzarella de bufflonne, bacon, pecorino romano,

café en poudre, basilic

EN: Red and Yellow tomatoes, buffalo mozzarella, bacon, pecorino romano, coffee powder, basil

15.9€

STORIA D'AMORE: Crema di porro, fior di latte, pancetta croccante al vino rosso,
crema al gorgonzola, noci, basilico

FR: Crème de poireaux, fior di latte (mozzarella), bacon croustillant au vin rouge, crème de
gorgonzola, noix, basilic

EN: Leek cream, fior di latte (mozzarella), crispy bacon cooked in red wine, gorgonzola cream,
walnuts, basil

15.5€

SAN MARZÀ: San Marzano giallo, fior di latte, melanzane al funghetto (fritte),
pecorino romano, pepe e basilico

FR: San Marzano jaune, fior di latte (mozzarella), aubergines aux champignons (frits), pecorino
roman, poivre et basilic

EN: Yellow San Marzano, fior di latte (mozzarella), aubergines with mushrooms (fried), pecorino
romano, pepper and basil

15€

Pîzze gourmet

Les pizzas spéciales / Special pizzas

Pizza senza glutine 2€ addizionali (calzoni esclusi)

LA SFACCIMM: Vellutata di zucchine, fior di latte, zucchine fritte, speck e fiocchi di ricotta e pecorino

FR: crème de courgette, fior di latte, courgettes frites, speck et flocons de ricotta, pecorino

EN: courgette cream, fior di latte, fried courgettes, speck and ricotta flakes, pecorino cheese
16.5€

LA DELICATA: Pomodoro giallo, fior di latte, acciuga, burratina, capperi, zest di limone, basilico

FR: Tomate jaune, mozzarella, anchois, burrata, câpres, zeste de citron, basilic

EN: Yellow tomato, mozzarella, anchovy, burrata, capers, lemon zest, basil
17€

LA 'FURESE': Fior di latte, mortadella, Burratina, carciofi, pomodorini e granella di pistacchi

FR: Fromage mozzarella, mortadelle, Burrata, artichauds, tomate cerises et graines de pistache

EN: Mozzarella cheese, mortadella, Burrata, cherry tomatoes and pistachio grain
16.5€

LA TARTUFONA: Crema di tartufo, salsiccia, funghi, scaglie di parmigiano e basilico

FR: Crème de truffe, saucisse, champignons, copeaux de parmesan et basilic

EN: Truffle cream, sausage, mushrooms, Parmesan flakes, and basil
19€

NEW!

Calzoni

Pizzas pliées cuites au four / Oven-baked folded pizzas

CLASSICO: Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e basilico

FR: Tomato, fior di latte (mozzarella), jambon cuit and basilic

EN: Tomato, fior di latte (mozzarella), cooked ham and basil

12.5€

NAPOLETANO: salame dolce, ricotta, pomodoro, fior di latte, pepe e basilico

FR: Salami doux, ricotta, tomate, fior di latte (mozzarella), poivron et basilic

EN: Sweet salami, ricotta, tomato, mozzarella, pepper and basil

14€

RUSTICHELLO: Provola, pancetta coppata croccante, cipolla, pepe e pomodorini

FR: Provolone, bacon coppa croustillant, oignon, poivron, tomates cerises

EN: Provolone, bacon crispy, onion, pepper, cherry tomatoes

14.5€

Pizze per i piccoli

Les pizzas pour les enfants / Pizzas for kids

Bimbi margherita: Pomodoro, mozzarella e basilico

FR: Tomato, mozzarella et basilic

EN: Tomato, mozzarella and basil

6€

Bimbi bufalina: Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

FR: Tomato, mozzarella de bufflonne et basilic

EN: Tomato, buffalo mozzarella and basil

7€

Bimbi coniglietto: Pomodoro, mozzarella e basilico

FR: Petit lapin - tomate, mozzarella et basilic

EN: Little bunny - tomato, mozzarella and basil

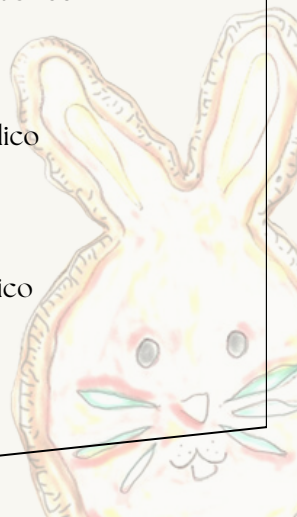
6€

Bimbi cuoricino: Pomodoro, mozzarella e basilico

FR: Petit cœur - tomate, mozzarella et basilic

EN: Little heart - tomato, mozzarella and basil

6€





Dolci

Desserts

Tiramisù

FR: Boudoirs parfumé au café avec mascarpone, saupoudré de cacao

EN: Coffee-flavored boudoirs with mascarpone, sprinkled with cocoa

7€

Cannolo alla ricotta di pecora

FR: Croûte en forme de coquille de pâte frite farcie à base de ricotta de bufflonne sucrée et crémeuse

EN: Stuffed shell crust stuffed with sweet and creamy buffalo ricotta cheese

6€

Panna cotta (miele, frutti rossi, caramello o cioccolato)

FR: Crème cuite gélifiée (miel, fruits rouges, caramel ou chocolat)

EN: Gelled cooked cream (honey, red fruits, caramel or chocolate)

6€

Pastiera Napoletana

FR: Tarte napolitaine à base de blé cuit, d'œufs et de fromage ricotta

EN: Neapolitan tart made with cooked wheat, eggs and ricotta cheese

8€

Cheesecake (caramello, frutti rossi o cioccolato)

FR: Cheesecake (caramel, fruits rouges ou chocolat)

EN: Cheesecake (caramel, red fruit or chocolate)

8€

Affogato al caffè: Gelato al caffè, caffè espresso e panna montata

FR: Glace au café et crème fouettée (noyé dans le café)

EN: Coffee ice cream and whipped cream (drowned in coffee)

6.5€

Nocciolino: Gelato alla nocciola, caffè espresso, panna montata e granella di nocciole

FR: Glace à la noisette, café, crème fouettée et noisettes hachées

EN: Hazelnut ice cream, coffee, whipped cream and chopped hazelnuts

6.5€





Dolci

Desserts

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia (autunno e inverno - 10 min.)

FR: Fondant au chocolat avec glace à la vanille (automne et hiver - 10 min.)

EN: Chocolate cake with vanilla ice cream (autumn and winter - 10 min.)

8€

Degustazione di dessert: 4 dolci secondo disponibilità

FR: Dégustation de desserts - 4 desserts selon disponibilité

EN: Dessert tasting - 4 desserts according to availability

15€

Gelato alla vaniglia/cioccolato/nocciola/limone/fragola/limone

FR: Glace à la vanille/chocolat/noisette/citron/fraise

EN: Ice cream - vanilla/chocolate/hazelnut/lemon/strawberry

4€

Pizza alla Nutella

FR: Pizza à la Nutella

EN: Pizza with Nutella

8€





Caffè

Cafè / Coffee

Espresso	3€	Latte macchiato	4€
Espresso deca	3€	Lait russe	4€
Espresso macchiato	3.2€	Cafè belge ou Americano	3€
Marocchino	3.5€	Caffè latte	3.5€
Cappuccino	4€	The	3€
Doppio espresso	4€	Caffè in ghiaccio con latte di	4€
Caffè in ghiaccio	3€	mandorla	
Supplément deca	0.6€		

Digestivi

Digestifs

Montenegro	6€	Sambuca	6€
Averna	6€	Amaro del capo	6€
Fernet	6€	Baileys	7€
Ramazzotti	6€	Jagermeister	7€
Cynar	6€	Grappa bianca	6€
Limoncello	6€	Grappa barricata	7.5€
Amaretto	6€	Grappa special	9€
Cognac	9€		



*Allēgení - allēgens - allēgen
allēgene - allēgenos*

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear guest/client, if you have food allergies and/or intolerances, do not hesitate to ask for information about our food and drinks. We are prepared to advise you as best as possible.

Lieber Besucher/Kunde, wenn Sie Allergien und/oder Intoleranzen haben, bitte fragen Sie nach Informationen über unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie optimal zu beraten.

Cher visiteur/client, si vous avez des allergies alimentaires et/ou des intolérances, n'hésitez pas à nous poser toutes questions sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Estimado visitante/cliente, si tiene alergias y/o intolerancias alimentarias, por favor no dude en solicitar información sobre nuestra comida y nuestras bebidas. Estamos preparados para asesorarle de la mejor manera posible.

