

Bar à Spritz



IL CLASSICO 7,90

Aperol, prosecco, limonade, orange en slice

MOJITO SPRITZ 7,90

C'est comme un Mojito mais avec du prosecco, sucre de canne, menthe, citron vert, limonade

* possible en version Virgin 6,50

BELLINI 7,90

Purée de pêche, prosecco

FIORENTE SPRTIZ 7,90

Liqueur de sureau, prosecco, limonade

GIORGIO SPRITZ 7,90

Liqueur de fraises des bois, prosecco, limonade

NEGRONI SBAGGLIATO 7,90

Campari, Vermouth, prosecco, orange en zeste

CRODINO VIRGIN SPRITZ 5,50

Les antipasti à partager

IL VERO APERITIVO ITALIANO

TAGLIERE DI GIORGIO

PLANCHE XL + FOCACCIA 26

À partager évidemment

Assortiment de charcuteries, légumes et bufala accompagnés de la sauce du padre

PICCOLA + FOCACCIA 15

La même mais en petit

BOCCONCINI CAVAZZUTI

1 pièce - 4 | 2 pièces - 7 | 3 pièces - 9,5

Mini saucisson à couper

FOCACCIA MIA 6,50

Traditionnelle foccacia à l'huile d'olive, fleur de sel, romarin, tout simplement

ARANCINI TRIO 9,90

Assortiments d'arancini (boulettes de risotto panées et frites)

so food porn
BOL DE STRACIATELLA à saucer 12,90

Servi avec focaccia

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 15

En duo ou plus si affinités

Salade Bar

Incontournable chez Giorgio, elles sont servies dans une pâte à pizza et oui
Mange ta croute ou trace ta route

LA CEASAR 15,50

Salade de jeunes pousses, poulet pané, parmigiano cœur de meule, tomates séchées, croûtons, sauce cæsar

LA DOLCE VITA 15,50

Jeunes pousses, aubergines siciliennes, parmigiano cœur de meule, tomates cerises marinées, jambon de Parme, straciatella, pesto

Primi

pasta fresca artigianale

"La vita è una combinazione di pasta e di Magia!"

-federico fellini

CASARECCE DI SICILIA AL SUGO DI POMODORO SAN MARZANO 12,50

Sauce tomate, tomates cerises marinées et basilic frais
(supp. straciatella 3€)

CHEESY GNOCCHI 15

Gnocchi al gorgonzola DOP à la cuillère, Speck artisanal, pecorino Romano, origan

LASAGNA AL RAGÙ DI MAMA SCORSESE 15

Aux 3 viandes, accompagnées de salade
(juste pour kiffer deux fois plus, supp. straciatella 3€)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 15,50

La vraie, la seule, l'unique

Guanciale, pecorino, peppe, œuf e BASTA

PASTA FRESCA RIPIENA Consulter Giorgio et surtout son humeur

Carne

CARPACCIO DI MANZO 140g 16

Carpaccio de bœuf, fruits du câpre, parmesan cœur de meule, pesto, huile olive au citron, roquette, pickles d'oignons rouges. Servi avec focaccia et salade

MILANESE DI VITELLO 21,50

Et son accompagnement

Pizze classiques

MAMA	12,50
Tomate San Marzano, mozza fior di latte, jambon cuit italien	
MARGHERITA DOC	12,50
Un classique	
Tomate San Marzano, mozza di bufala DOC, basilic frais	
NAPOLETANA	13,50
Pour les connaisseurs	
Tomate San Marzano, anchois de Cetara, ail frais, fruits du câpre, olives	
QUEEN RENATA	13,90
Tomate San Marzano, mozza fior di latte, jambon cuit italien, champignons frais de Paris (<i>disponible en calzone</i>)	
LA PADRE 	14.50
Tomate San Marzano, mozza fior di latte, aubergines siciliennes, poivrons marinés, tomates cerises confites, parmigiano reggiano cœur de meule	
Après cuisson : pesto, crema di balsamico	
4 FORMAGGI	14,50
Tomate San Marzano, mozza fior di latte, gorgonzola DOP à la cuillère, chèvre frais, taleggio DOP	
CAPRA	14,50
Tomate San Marzano, crème, chèvre frais de la ferme, amandes effilées, mozza fior di latte, filet de miel, romarin	
TU VUO FA L'AMERICANO	16,50
Tomate San Marzano, sauce burger, cheddar, viande hachée de bœuf, oignons confits, pancetta al pepe	

Pizze crèmes

STRONZO	15,50
Crème, ravioles artisanales de Roman, mozza fior di latte, pancetta al pepe grillée	
TARTILEGGIO	15,50
C'est comme une tartiflette mais au taleggio DOP	
Crème, mozza fior di latte, pancetta al pepe, oignons confits, taleggio DOP, pommes de terre grenailles	
SALMONE	16,50
Tu me parles sur un autre saumon	
Crème, mozza fior di latte,	
Après cuisson : saumon fumé de la Maison Le Fumoir Français, huile d'olive au citron, ciboulette, pepe del Mulino (<i>Suppléments straciatella 3€</i>)	
FORMAGGISSIMA	16,50
10 fromages italiens pour les plus fondus	
Crème, mozza fior di latte, chèvre frais, taleggio DOP, emmental, gorgonzola DOP à la cuillère, parmigiano reggiano, bufala DOP, pecorino, scarmozza fumée, cheddar	

Pizze signatures

LOVE TO LOVE YOU VEGGIE V

14,50

Pizza bianca: courgettes en carpion, pickles d'oignons rouges, aubergines siciliennes, poivrons rôtis et marinés

Après cuisson : huile olive, romarin

CICCIOLINA

15,50

On t'aura prévenu, ne joue pas avec le feu

Tomate San Marzano, saucisses napolitaines piquantes, 'nduja (saucisse piquante à tartiner), mozza fior di latte, poivrons rôtis, parmigiano reggiano

LA GIORGIO

16,90

Je lui dois mon titre de Champion de France

Bagna cauda verde, aubergines siciliennes, poivrons rôtis et marinés, courgettes en carpion, bufala

Après cuisson : perles de vinaigre balsamique

SPECK AND CO

16,90

Tais-toi quand tu parles... Heu quand tu manges !

Pizza bianca avec mozzarella di bufala

Après cuisson : speck artisanal Real, artichauts alla romana, basilic frais, huile de noisettes

SEXY BURRATA

16,90

Tomate San Marzano, mozza fior di latte

Après cuisson : roquette, tomates cerises marinées, jambon de Parme 24 mois, parmigiano reggiano cœur de meule, burrata

LA ALDO

16,90

Ça c'est la classe

Pizza bianca mozzarella di bufala, saucisses napolitaines piquantes, saucisses italiennes au fenouil

Après cuisson : huile d'olive au citron, éclats de noisettes du Piémont

MORTADELLA LA PIÙ BELLA

16,90

Base crème, fior di latte

Après cuisson : Mortadella di Bologna al Pistacchio, pesto di pistacchi, éclats de pistaches

DONNA TARTUFA

17,50

Qui sème le gland, récolte la truffe

Crème de truffe blanche d'été, mozza fior di latte, scamorza affumicata

Après cuisson : salame Golfetta, straciatella

POINT G DI GIORGIO

17,50

Plus bon que moi, tu meurs

Pizza bianca: porchetta grillée (cochon de lait rôti aux herbes)

Après cuisson : straciatella, copeaux de truffes d'été

Dolci della Casa

GELATO ARTIGINALE HDG

1 pallina - 2,90 | 2 palline - 5,50 | 3 palline - 7,50

MOUSSE DE CAFÉ GHIACIATO

3,50

TARTELETTE AU NUTELLA

5,50

TATA COTTA

5,50

Et ben oui, même la tata à le droit à sa recette

TIRAMISÙ DELLA NONNA

7

ORIGINALE AL CAFÉ

On plaisante pas avec la tradition !

IL COLONELO

8

2 palline limone,

1 shoot di limoncello, panna e basta

CAFÉ O THÉ GOLOSO

8,50

BOCCONCINI DI PIZZA

13

FRITTA AL NOCCIOLATA O NUTELLA

À partager forcément

Bâtonnets de pâte à pizza frits à saucer avec du Nutella
ou Nocciolato, chantilly

Menu Bambino 9

1 SIROP

1 ASSIETTE DE PASTA ou 1 PETITE PIZZA
jambon ou 3 fromages

1 BOULE DE GLACE

Bibite

SIROP	2,20
FUZE TEA, ORANGINA 25cl	3,30
COCA, COCA ZERO 33cl	3,50
MOLE COLA, ZERO	3,50

PERRIER 33cl	3,50
SUCCO DI FRUTTA BIO 25cl	3,50
LIMONATA ARTIGIANALE	4

Acqua

ACQUA FRIZZANTE 75cl Sole	4
ACQUA NATURALE 75cl Sole	4

SAN PELLEGRINO 50cl	3
EVIAN 50cl	2,90

Birra

ALLA SPINA BIONDA

BIRRA MOMENTO

(suppl. sirop 30cts)

25cl	50cl
3,50	6,70
4	7,50

Bottiglia

Sélection de bières artisanales napolitaines

DESPERADOS **4,50**

BIRRA UN'ARTIGIA NAPOLETANA Oro, Rossa, Ambrata **6,50**

SAN GABRIELE BIANCA **6,50**

Aperitifs

KIR VIN BLANC **3,50**

PASTIS, RICARD **3,50**

MARTINI ROSSO O BIANCO **4**

SUZE **4**

COUPE DE PROSECCO **4,50**

WHISKY JACK DANIEL'S **6**

VINO

Rosso

PRIMITIVO PUGLIA IGT	19,90
IL PASSO NERO D'AVOLA SICILIA IGP	29
BAROLO PIEMONTE	55
AMARONE VALPOLICELLA	59

Bianco

SOAVE CLASSICO DOC VENETO <i>Il Gambero Bolla</i>	21
100% CHARDONNAY SICILIA <i>Rapitalà Conte Hugues</i>	55

Rosé

ROSE DELL' ESTATE VENETO	21
M DE MINUTY PROVENCE	35

Bollicine

LAMBRUSCO <i>Grasparossa di Castelvetro - Emilia Romagna</i>	21
PROSECCO DOC BIO VENETO	25

Vin en pot

	verre	3,50
ROUGE, ROSÉ, BLANC	25cl	6,50
	46cl	9,90

Digestifs 4CL

LIMONCELLO	4
MANDARINELLO O NOCCIOLATO	6
GET 27	6
GRAPPA D'AMARONE	6
FERNET BRANCA	6
SAMBUCCA	6
RHUM	Consulter Giorgio

Boissons chaudes

ESPRESSO	1,80
DECA	1,80
THÉ OU INFUSION	2,90
DOPPIO ESPRESSO	3,50
CAFFÈ CORRETTO	Sambuca o Grappa 4,50