

Giorgio

e Basta



MENU À EMPORTER

04.81.65.71.87



CHAMPION DU MONDE



CHAMPION DE FRANCE



VICE CHAMPION DU MONDE

Pizze

Classiques

BAMBINO 5

Tomate, mozza fior di latte, jambon cuit italien

ou 3 fromages

MARGHERITA 9

Tomate San Marzano, mozza fior di latte

MAMA 11

Tomate San Marzano, mozza fior di latte, jambon cuit italien

MARGHERITA DOC 11.50

Un classique

Tomate San Marzano, mozza di bufala DOC, basilic frais

NAPOLETANA 12.50

Pour les connaisseurs

Tomate San Marzano, anchois de Cetara, ail frais, fruits du câpre, olives

QUEEN RENATA 12.50

Tomate San Marzano, mozza fior di latte, jambon cuit italien, champignons frais de Paris (disponible en calzone)

CAPRA 13.00

Tomate San Marzano, crème, chèvre frais de la ferme, amandes effilées, mozza fior di latte, filet de miel, romarin

4 FORMAGGI 13.50

Tomate San Marzano, mozza fior di latte, gorgonzola DOP à la cuillère, chèvre frais, taleggio DOP

TU VUO FA L'AMERICANO 14.90

Tomate San Marzano, sauce burger, cheddar, viande hachée de bœuf, oignons confits, pancetta grillée

SUPPLÉMENTS :

ŒUF BIO 1.00 // CHARCUTERIE 2.50

LÉGUMES 2.00 // BURRATA 4.00 // BUFALA 3.00 //

STRACCIATELLA 3.50

Crèmes

STRONZO 13.90

Crème, ravioles artisanales de Roman, mozza fior di latte, pancetta al pepe grillée

TARTILEGGIO 14.50

C'est comme une tartiflette mais au taleggio DOP

Crème, mozza fior di latte, pancetta grillée, oignons confits, taleggio DOP, pommes de terre grenailles

SALMONE 15.00

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

Végétariennes

LA PADRE 13.50

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

LOVE TO LOVE YOU VEGGIE 13.50

Pizza bianca: courgettes en carpion, pickels d'oignons rouges, aubergines siciliennes, artichauts alla Romana, poivrons rôtis et marinés

Après cuisson : huile olive, romarin

Bonus+++

ANTIPASTI

Assortiment de légumes, charcuteries et fromages.

13

LASAGNA AL RAGÙ

3 viandes : porc, bœuf et veau

13.50

Signatures



CICCIOLINA

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

14.50

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

FORMAGGISSIMA

10 fromages italiens pour les fondus

14.90

Crème, mozza fior di latte, emmental, chèvre frais, taleggio DOP, cheddar, gorgonzola DOP à la cuillère, parmigiano reggiano, bufala DOP, pecorino, scarmoza fumé

LA GIORGIO

Je lui dois mon titre de Champion de France

15.90

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

Après cuisson : perles de vinaigre balsamique

SPECK AND CO

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

15.90

Pizza bianca avec mozzarella di bufala, artichauts alla Romana

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

LA ALDO

Ça c'est la classe

15.90

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

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

MORTADELLA LA PIÙ BELLA

Base crème, fior di latte

15.90

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

SEXY BURRATA

Tomate San marzano, mozza fior di latte

15.90

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

POINT G DI GIORGIO

Plus bon que moi, tu meurs

16.50

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

Après cuisson : Straciatella, copeaux de truffes d'été

DONNA TARTUFA

Qui sème le gland, récolte la truffe

16.50

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

Après cuisson : salame Golfetta, straciatella

Giorgio e Basta

Bibite

SODAS AU CHOIX 33CL	2	VINO ROSSO 75CL Montepulciano Doc	14,50
LIMONATA ARTIGIANALE SICILIANA	3.50	VINO ROSÉ 75CL Kairos IGP Méditerranée	13,50
COCA-COLA 1,25L	4	VIN BIANCO 75CL E got Rubicone IGT	13,50
BIRRA PERONI 33CL	3.50	ACQUA FRIZZANTE 75CL	3
BIRRA ARTIGINALE NAPOLETANA 33CL	6	ACQUA MINERALE 75CL	3
DESPERADOS 33CL	4	LIMONCELLO 70CL	14.90
		PROSECCO 75CL	14,90

CASA DOLCE FATTO CASA DOLCE FATTO CASA DOLCE FATTO

PANNA COTTA (selon l'humeur de Giorgio)	4
TARTELETTE AU NUTELLA® ARTISANALE	4.50
TIRAMISÙ originale al café segafreddo	5.50
PIZZA DESSERT NUTELLA® Suppléments à 1.50 : pépites caramel, noix de coco, daim	8.50



Ouvert du mardi au samedi

Mardi au jeudi :

11H30 - 13H30

17H30 - 21H30

Vendredi et samedi :

11H30 - 13H30

17H30 - 22H00

04.81.65.71.87

www.giorgioebasta.fr

47 Avenue du Général de Gaulle RN 6

69720 St Bonnet de Mure

📍 Parking rue du Forgeron

📧 @giorgioebasta

📱 @pizzagiorgio