

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	
FIORANTE SPRTIZ	7,90
Liqueur de sureau, prosecco, limonade	
GIORGIO SPRITZ	7,90
Liqueur de fraises des bois, prosecco, limonade	
NEGRONI SBAGLIATO	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
<i>À partager évidemment</i>	
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)	
BOL DE STRACIATELLA à saucer	12,90
<i>so food porn</i>	
Servi avec foccacia	
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	15
En duo ou plus si affinités	

Pizze Classiques

MAMA

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

12,50

MARGHERITA DOC

Un classique

Tomate San Marzano, mozza di bufala DOC, basilic frais

12,50

NAPOLETANA

Pour les connaisseurs

Tomate San Marzano, anchois de Cetara, ail frais, fruits du c ape, olives

13,50

QUEEN RENATA

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

13,90

LA PADRE v

Tomate San Marzano, mozza fior di latte, aubergines siciliennes, poivrons marinés, tomates cerises confites, parmigiano reggiano c eur de meule

Après cuisson : pesto, crema di balsamico

14.50

4 FORMAGGI

Tomate San Marzano, mozza fior di latte, gorgonzola DOP   la cuillère, ch vre frais, taleggio DOP

14,50

CAPRA

Tomate San Marzano, crème, ch vre frais de la ferme, amandes effil es, mozza fior di latte, filet de miel, romarin

14,50

TU VUO FA L'AMERICANO

Tomate San Marzano, sauce burger, cheddar, viande hachée de b euf, oignons confits, pancetta al pepe

16,50

STRONZO

Crème, ravioles artisanales de Roman, mozza fior di latte, pancetta al pepe grill e

15,50

TARTILEGGIO

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

15,50

SALMONE

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 (*Suppléments straciatella 3 *)

16,50

FORMAGGISSIMA

10 fromages italiens pour les plus fondus

Crème, mozza fior di latte, chèvre frais, taleggio DOP, emmental, gorgonzola DOP   la cuillère, parmigiano reggiano, bufala DOP, pecorino, scarmozza fumée, cheddar

16,50

Pizze Crèmes

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 Piemont

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

Salade Bar

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

LA CÆSAR 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

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

25cl	50cl
3,50	6,70

BIRRA MOMENTO

(suppl. sirop 30cts)

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

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

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 21

Il Gambero Bolla

100% CHARDONNAY SICILIA 55

Rapitalà Conte Hugues

Rosé

ROSE DELL' ESTATE VENETO 21

M DE MINUTY PROVENCE 35

Bollicine

LAMBRUSCO 21

Grasparossa di Castelvetro - Emilia Romagna

PROSECCO DOC BIO VENETO 25

Vin en pot

verre **3,50**

25cl **6,50**

46cl **9,90**