

04.81.65.71.87



BOISSONS

Digestivi

SODAS AU CHOIX 33CL 2 LIMONCELLO 70CL 14.90

LIMONATA ARTIGIANALE 3.50 SICILIANA

COCA-COLA 1,25L 4

JUS DE FRUITS 33CL 3.50 ITALIENS

Bircon

Vine

BIRRA PERONI 33CL 3.50 PROSECCO 75CL 14,90

BIRRA ARTIGINALE 33CL 5.50 VINO ROSSO 75CL 14,50

DESPERADOS 33CL 4 VINO ROSÉ 75CL 13,50

VIN BIANCO 75CL **14,50**



Classiques

BAMBINO

MAMA

basilic frais

11

11.50

14.50

Tomate, mozza fior di latte, jambon cuit italien ou 3 fromages

MARGHERITA

9

mozza fior di latte, pancetta al pepe grillée

Tomate San Marzano, mozza fior di latte

TARTILEGGIO

STRONZO

Cremes-

14.50

C'est comme une tartiflette mais au taleggio DOP

Crème, ravioles artisanales de Romans.

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

Tomate San Marzano, anchois de Cetara.

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

MARGHERITA DOC

SALMONE

LA PADRE

15.00

Un classique Tomate San Marzano, mozza di bufala DOC,

Crème, mozza fior di latte

Tu me parles sur un autre saumon

NAPOLETANA

12.50

Après cuisson: saumon fumé, huile d'olive au citron, ciboulette

Pour les connaisseurs

ail frais, fruits du câpre, olives

12.50

QUEEN RENATA Tomate San Marzano, mozza fior di latte.

jambon cuit italien, champignons frais de Paris (disponible en calzone)

Vegetoriennes

CAPRA

13.00

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

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

4 FORMAGGI

13.50

VA' FA NAPOLI NEW 15.50

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

TU VUO FA L'AMERICANO

Base crême d'artichaut, courgettes en carpion, pickles d'oignons rouges, aubergines siciliennes, poivrons rôtis et marinés

Après cuisson: Straciatella, Romarin

14.90

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

Bonus-++

13

SUPPLÉMENTS:

ŒUF BIO 1.00 // CHARCUTERIE 2.50 LÉGUMES 2.50 // BURRATA 4.00 // BUFALA 3.00 // STRACCIATELLA 3.50

ANTIPASTI

Assortiment de légumes, charcuteries et fromages.

enatures



15.00 CICCIOLINA

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

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

FORMAGGISSIMA 14.90 10 fromages italiens pour les fondus

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

15.90 LA GIORGIO

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

DISCO POMODORO NEW 16.00

Tomate datterino jaune du vesuve, tomates cerises confites Après cuisson: romarin, buratta entière, porchetta

15.90 LA ALDO

Ca 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 torréfiées

MORTADELLA LA PIÙ BELLA 15.90

Base crème, fior di latte

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

SEXY BURRATA 16.50

Tomate San marzano, mozza fior di latte

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

16.50 POINT G Plus bon que moi, tu meurs

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

Après cuisson : Straciatella, copeaux de truffes d'été

16.50 **DONNA TARTUFA** Qui sème le gland, récolte la truffe

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

Après cuisson: salame Golfetta, stracciatella

LEONARDO DICARPACCIO NEW 15.90

Velouté de tomate datterino jaune du Vesuve, mozza fior di latte

Après cuisson: carpaccio de boeuf, huile d'olive, parmesan, pesto, fleur de sel, capres à queues, oignons rouges, roquette

LA BOMBA BRESSAOLA NEW 16.90

Base crème, mozza fior di latte

Après cuisson : carpaccio de bresaola punta d'anca, zests de citron vert, graines de sesame toasté, filet huile olive

19860

Pasta fresca artigianale Cuisson Al dente e BASTA

(TOUS LES JOURS SAUF LE MERCRCEDI SOIR)



Sauce tomate, tomates cerises marinées et basilic frais (supp. straciatella 3,5€)

CHEESY GNOCCHI 13.50

Gnocchi al gorgonzola DOP à la cuillère, jambon de parme, pecorino Romano, origan

GNOCCHI ALLA GENOVESE 14.50

Gnocchi al pesto, stracciatella, eclats de pistache

LASAGNA AL RAGÙ DI MAMA SCORSESE 13.50

Aux 3 viandes, accompagnées de salade (juste pour kiffer deux fois plus, supp. straciatella 3,5€)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 13.90

La vraie, la seule, l'unique

Guanciale, pecorino, peppe nero, jaune d'œuf e BASTA

PAPPARDELLE AL TARTUFO 15.90

Creme de truffe & copeaux de truffes frais

CASA **dolce fatto casa** dolce fatto casa dolce

NEW

PANNA COTTA (selon l'humeur de Giorgio)

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



Giorgio



Ouvert du mardi au samedi

Mardi & jeudi : 11H30 - 13H30

11H30 - 13H30 17H30 - 21H30

Mercredi:

11H30 - 13H30

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
- **f** @pizzagiorgio

Prix mentionnés nets en euros, taxes & service compris. Ne jetez pas sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération. Designed by 🗖 MOJO COMM'