

Giorgio

Miam-Miam!

Bar à Spritz



Sans alcool

**VIRGIN MOJITO
SPRITZ** 6,50

**CRODINO VIRGIN
SPRITZ** 5,50

MARTINI FLOREALE^{NEW} 6,50
Martini sans alcool, limonade

IL CLASSICO 8,50
Aperol, prosecco, limonade,
orange en slice

MOJITO SPRITZ 8,50
C'est comme un Mojito mais avec du
prosecco, sucre de canne, menthe,
citron vert, limonade

BELLINI 8,50
Purée de pêche, prosecco

FIORANTE SPRTIZ 8,50
Liqueur de sureau, prosecco, limonade

GIORGIO SPRITZ 8,50
Liqueur de fraises des bois, prosecco,
limonade

NEGRONI SBAGLIATO 8,50
Campari, Vermouth, prosecco,
orange

ROSEMARY BABY^{NEW} 8,50
Purée de framboise, jus de citron,
prosecco, romarin

ITALICUS SPRITZ^{NEW} 8,50
Liqueur bergamotte, Prosecco, Limonade

Les antipasti à partager

IL VERO APERITIVO ITALIANO

PLANCHE XL 26
+ FOCACCIA

À partager évidemment

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

PICCOLA 15
+ FOCACCIA

La même mais en petit

^{NEW}
ARANCINO 180G 6,50
Al tartufo ou Al Ragu /piece

^{NEW}
FOCACCIA FRITTA 11,90
Batonnets de pizza frits & straciatella

^{NEW}
GNOCCHETTI FRITTI 10,90
Sauce au pesto

^{NEW}
BURRATA XX'ELLE (250G) 13,90
Con papa al pomodoro

Pizze Classiques

MARGHERITA DOC

Un classique

12,90

Tomate San Marzano, mozza di bufala DOC, basilic frais

NAPOLETANA

Pour les connaisseurs

14,00

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

QUEEN RENATA

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

14,50

LA PADRE v

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

15,50

4 FORMAGGI

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

15,00

CAPRA

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

14,90

TU VUO FA L'AMERICANO

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

16,50

CICCIOLINA *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

16,50

TARTILEGGIO

C'est comme une tartiflette mais au taleggio DOP

15,90

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

SALMONE

Tu me parles sur un autre saumon

16,50

Crème, mozza fior di latte,

Après cuisson : saumon fumé, huile d'olive au citron, ciboulette,
(Suppléments straciatella 3€)

FORMAGGISSIMA

10 fromages italiens pour les plus fondus

16,50

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

Pizze Crèmes

- VA' FA NAPOLI** v NEW 16,50
 Base crème d'artichaut, courgettes en carpion, pickles d'oignons rouges, aubergines siciliennes, poivrons rôtis et marinés
Après cuisson : Straciatella, Romarin
- DISCO POMODORO** NEW 18,00
 Velouté de tomate datterino jaune du Vesuve, tomates cerises confites
Après cuisson : buratta entière, romarin, huile d'olive, porchetta
- LA GIORGIO** Je lui dois mon titre de Champion de France 16,90
 Bagna cauda verde, aubergines siciliennes, poivrons rôtis et marinés, courgettes en carpion, bufala
Après cuisson : perles de vinaigre balsamique
- SEXY BURRATA** 18,00
 Tomato San Marzano, mozza fior di latte
Après cuisson : roquette, tomates cerises marinées, jambon de parme, parmigiano reggiano, burrata entière
- LA ALDO** Ça c'est la classe 16,90
 Pizza bianca mozzarella di bufala, saucisses napolitaines piquantes, saucisses italiennes au fenouil
Après cuisson : huile d'olive au citron, éclats de noisettes du Piémont
- 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** Qui sème le gland, récolte la truffe 18,00
 Crème de truffe blanche d'été, mozza fior di latte, scarmoza affumicata
Après cuisson : golfetta (saucisson romain), straciatella
- POINT G** Plus bon que moi, tu meurs 18,50
 Pizza bianca : porchetta grillée (cochon de lait rôti aux herbes)
Après cuisson : straciatella, copeaux de truffes d'été
- LEONARDO DICARPACCIO** NEW 17,00
 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 BRESAOLA** NEW 17,90
 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

Salade Bar

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

LA CEASAR 15,90

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

LA DOLCE VITA 15,90

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

JE MANGE FISH ^{NEW} 16,90

Jeunes pousses, tomates cerises, aubergines siciliennes marinées, parmigiano, straciatella, pesto, saumon fumé

Primi

Pasta fresca artigianale
Cuisson Al dente e BASTA

RIGATONI AL SUGO DI POMODORO SAN MARZANO 13,50

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

CHEESY GNOCCHI 15,50

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

GNOCCHI ALLA GENOVESE ^{NEW} 16,90

Gnocchi al pesto, straciatella, éclats de pistache

LASAGNA AL RAGÙ DI MAMA SCORSESE 15,90

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

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 15,90

La vraie, la seule, l'unique et pas de changement possible

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

PAPPARDELLE AL TARTUFO ^{NEW} 17,90

Crème de truffe & copeaux de truffes frais

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, salade, servi avec focaccia

MILANESE DI VITELLO 21,50

Accompagnée de pâtes au pesto ou à la sauce tomate

Dolci della Casa

GELATO ARTIGINALE ITALIANO

1 pallina - 3,20 | 2 palline - 6,20 | 3 palline - 8,00

MOUSSE DE CAFÉ GHIACIATO 3,90

TARTELETTE AU NUTELLA 6,00

TATA COTTA 6,00

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

TIRAMISÙ DELLA NONNA 7,50

ORIGINALE AL CAFÉ

On plaisante pas avec la tradition !

IL COLONELO 8,50

2 palline limone,

1 shoot di limoncello, panna e basta

CAFE O THE GOLOSO 8,50

Assortiment de 4 miniardises

DIJO GOLOSO ^{NEW} 11,50

Limoncello, Get 27 ou mandarinello + 4 miniardises

CAFÉ AFFOGATO 6,50

1 ristretto, 1 pallina vanilla, panna e basta

BOCCONCINI DI PIZZA 13,90

FRITTA AL NOCCIOLATA O NUTELLA

À partager forcément

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

Menu Bambino 9,50

1 SIROP

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

1 BOULE DE GLACE

e Basta