

CASA DI GIORGIO

BAR A MOZZARELLA



La Carta



Menu

"Dolce Vita"

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT 24,90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 29,90

ENTRÉES

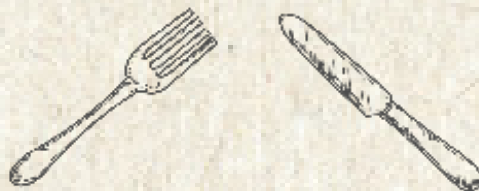
Duo d'arrancini
ou
Focaccia stracciatella
ou
Salade de poulpe

PLATS

Tagliatelles bolognaise
ou
Lasagnes légumes du soleil et fromage de chèvre
ou
Gnocchi saumon
ou
Pizza Yolanda
ou
Pizza Naomie
ou
Pizza Napoletana



DESSERTS

Panna Cotta
ou
Tiramisu du Chef
ou
Fondant au chocolat blanc pistache



Antipasti

À déguster seul ou à plusieurs...

FOCACCIA AL POMODORO  	5	INSALATA VERDE  	4
Tomates cerises, huile d'olive, romarin		Salade, tomates cerises, choux rouges, oignons rouges, tomates séchées	
FOCACCIA STRACCIATELLA  	8	 STRACCIATELLA MARINÉE 	9
Tomates cerises, huile d'olive, stracciatella, romarin		CROÛTONS PERSILLÉS	
ARANCINI DI RISO BOLOGNAISE   	8	Stracciatella, ail et persil	
Boulettes de riz panées avec fior di latte et sauce bolognaise		SALADE DE POULPE   	8
ARANCINI DI RISO À LA TRUFFE   	10	À LA SICILIENNE	
Boulettes de riz panées avec fior di latte et truffe		Poulpe, carottes, céleri, courgettes, sauce tomate, câpres, olives noires, ail	
PARMIGIANA DI MELENZANE 	9	ASSIETTE DE CHARCUTERIE  	10
Milles feuilles d'aubergines, sauce tomate préparée façon Giorgio, fior di latte, Parmigiano Reggiano		ITALIENNE	
		Bresaola, spianata, jambon de Parme, coppa	

Les Allergènes



Gluten



Moutarde



Lactose



Crustacés



Cœuf



Poisson



Traces de sésame, soja, fruits à coques, lupin ou arachides



Céleri

icônes à titre indicatif, pour plus d'informations ou en cas d'allergie avérée, merci de demander la liste des allergènes directement à votre serveur.

Mozzarella e burrata bar - Entrées -



LIVRÉES DIRECTEMENT D'ITALIE

(Tous nos produits laitiers sont réalisés de manière traditionnelle et sur commande par notre producteur italien)

SALADE
MIXTE

ou
TOMATES

ou
JAMBON
DE PARME



BURRATA DI BUFALA (125G), ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE :	11	12	13
BURRATA FUMÉE (125G), ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE :	11	12	13
BURRATA À LA TRUFFE (125G), ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE :	11	12	13
MOZZARELLA DI BUFALA (125G), ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE :	10	11	12



Nos salades repas (avec mozzarella ou burrata au choix)


MOZZARELLA
DI BUFALA
CAMPANA (125g)

BURRATA
FUMÉE
(125g)

BURRATA
NATURE
(125g)

BURRATA À
LA TRUFFE
(125g)



SALADE COMPOSÉE  **VEGGIE**

Salade mixte, aubergines grillées, poivrons, tomates cerises, oignons, choux rouges, artichauts, Grana Padano, burrata

18

18

19

19

 SALADE ITALIENNE 

Salade mixte, poivrons, jambon de Parme, tomates cerises, oignons, choux rouges, Grana Padano, burrata

19

19

20

20

SALADE CÉSAR 

Salade, tomates cerises, choux rouges, oignons, poivrons, poulet pané, burrata

21

21

22

22

BRUSCHETTA TOMATES MOZZARELLA,
PERSILLADE, SALADE MIXTE 

17

CARPACCIO DE POULPE SAUCE
VIERGE FRITES, SALADE MIXTE

20

CARPACCIO DE BRESAOLA EN
PERSILLADE, FRITES, SALADE MIXTE 

19

Poulpe, huile d'olive, tomates cerises,
citron, poivrons, frites, salade mixte



Bresaola, roquette, Grana Padano, frites, salade mixte

Pasta e basta

Spécialité de Giorgio ❤️

GRIGLIATA DI PESCE 🐟🍷🍄🍷 35
Gambas, tentacules de poulpe, seiches
accompagnées de linguine à la bisque de crustacés

Pasta

- ❤️ TAGLIATELLES DU CHEF 🌿🍄🍷 26
Tagliatelles aux œufs, crème de cèpes
maison, Grana Padano, sauce du Chef
- LINGUINE AU RAGOUT DE POULPE 23
Linguine, sauce tomate, cubes de poulpe, ail
et persil 🌿🍄🍷🌿🍷
- GNOCCHI AU SAUMON 🌿🍄🐟🍷🍷 19
Gnocchi de pommes de terre, crème de saumon
fumé
- PENNE À LA NORMA 🌿🍄🍷🍷 17
Penne, sauce tomate aubergine maison,
ricotta salée
- LINGUINE À LA CARBONARA 🌿🍄🍷🍷 21
Linguine, guanciale, jaune d'œuf, Grana Padano

SUPPLÉMENT STRACCIATELLA 60G (+3,00)

- TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE 19
Pâtes aux œufs, sauce bolognaise VBF maison,
Parmigiano Reggiano 🌿🍄🍷🍷
- LASAGNE DE VEAU À LA CRÈME 🌿🍷 24
- TORTELLINI DI GIORGIO 🌿🍄🍷🍷 19
Tortellini, spianata, poivrons rouges, tomates
cerises, oignons, crème fraîche, Grana Padano
- LASAGNE AUX LÉGUMES DU SOLEIL ET
FROMAGE DE CHÈVRE 🌿🍷 19
Poivrons, aubergines, courgettes, fromage de
chèvre, fior di latte, épinards, sauce tomate
- RISOTTO BISQUE DE GAMBAS 🍷🍄🍷 23
Gambas, bisque de gambas, riz, parmesan

Suggestions de la squadra ...

- ESCALOPE DE VEAU PANÉE À LA
MILANAISE 🌿🍄🍷🍷 24
Escalope de veau panée (180g env) nappée
de sauce tomate accompagnée de tagliatelles
à la crème de parmesan, insalata verde
- VONGOLE 🍷🌿 23
Linguine aux palourdes, ail
- ONGLET DE BOEUF SAUCE
GORGONZOLA 🍷 28
Onglet de bœuf VBF (200g env.), sauce
gorgonzola, crème fraîche, frites, salade mixte
- GAMBAS À LA TOSCANE ET SES
LINGUINE 🍄🍷🍷 23
Linguine, gambas, oignons, épinards,
crème fraîche

Ho una fame da lupi

Pizzas traditionnelles rouges ou blanches au choix

- MARGHERITA**   14
Fior di latte, mozzarella, sauce tomate préparée
façon Giorgio ou crème bianca
- NAPOLETANA**    15
Anchois, câpres, fior di latte, sauce tomate
préparée façon Giorgio ou crème bianca
- RICCARDO**   15
Champignons, fior di latte, sauce tomate
préparée façon Giorgio ou crème bianca
- BEPPE**   16
Jambon blanc italien, fior di latte, sauce tomate
préparée façon Giorgio ou crème bianca
- ANTONIO**   17
Jambon blanc italien, champignons, fior di latte,
sauce tomate préparée façon Giorgio ou crème
bianca
- YOLANDA**    18
Fior di latte, bresaola, tomates cerises, sauce
tomate façon Giorgio ou crème bianca

SUPPLÉMENT STRACCIATELLA 60G (+3,00)

- ALESSIO**   19
Jambon de Parme, Grana Padano, fior di latte,
roquette, sauce tomate préparée façon Giorgio
ou crème bianca
- TANO**    19
Jambon de Parme, coppa, jambon blanc italien,
spianata piccante brianzola, fior di latte, sauce
tomate préparée façon Giorgio ou crème bianca
- 4 FORMAGGI**   19
Gorgonzola, chèvre, scamorza, fior di latte, sauce
tomate préparée façon Giorgio ou crème bianca
- AMALTEA**   16
Chèvre, miel, fior di latte, roquette, sauce tomate
préparée façon Giorgio ou crème bianca
- DANIELE**    21
Saumon fumé, chèvre, fior di latte, roquette,
sauce tomate préparée façon Giorgio ou crème
bianca

Suppléments :

- 2,00 : œufs, légumes ;
- 2,50 : charcuteries, fromages ;
- 3,00 : stracciatella ;
- 6,00 : burrata






Menu Bambino 12 (enfant 8 ans maximum)



- 1 PETITE MARGHERITA ou • TAGLIATELLES BOLOGNAISE
- + 1 SIROP AU CHOIX (fraise, grenadine ou menthe)
- + 1 BOULE DE GLACE (au choix)



Notre pâte est préparée quotidiennement sur place et étalée exclusivement à la main.

Chi va piano va sano




Pizzas base fixe

ALESSANDRO CALZONE    18
Jambon blanc italien, champignons, œuf, fior di latte, sauce tomate préparée façon Giorgio

NAOMIE   15
Sauce au poivrons, tomates cerises, roquette, champignons, oignons





FRESCA   17
Tomates, mozzarella, roquette, Grana Padano, olives, courgettes



SUPPLÉMENT STRACCIATELLA 60G (+3,00)



MONICA    22
Crème, tomates séchées, pignons de pin toastés, burrata entière (125g)






Pizzas gourmets

EVA     26
Sauce tomate préparée façon Giorgio, Grana Padano, tomates cerises, roquette, gambas, poivrons, burrata

LUIGI   24
Sauce tomate préparée façon Giorgio, jambon blanc italien, tomates cerises, Grana Padano, roquette, fior di latte, burrata

LUCA   27
Sauce tomate préparée façon Giorgio, jambon de Parme, Grana Padano, roquette, tomates cerises, fior di latte, burrata

LORENZO    27
Sauce préparée façon Giorgio, fior di latte, roquette, bresaola, lamelles de truffes, Grana Padano, burrata

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA	BURRATA FUMÉE	BURRATA DI BUFALA ou TRUFFE
------------------------------------	------------------	-----------------------------------

26	26	28
----	----	----

24	24	26
----	----	----

27	27	29
----	----	----

27	27	29
----	----	----

Pour les risques d'allergies, une liste des allergènes est à votre disposition, n'hésitez pas à nous prévenir.

Dolci

TIRAMISU DU CHEF 🍷🌿🍷 8
Biscuit cuillère imbibé de café expresso, émulsion d'œuf au mascarpone, cacao

PANNA COTTA 🌿🍷🍷 8
Gelée de crème sucrée et vanillée, nappée au choix (chocolat, coulis de fruits rouges, caramel au beurre salé)

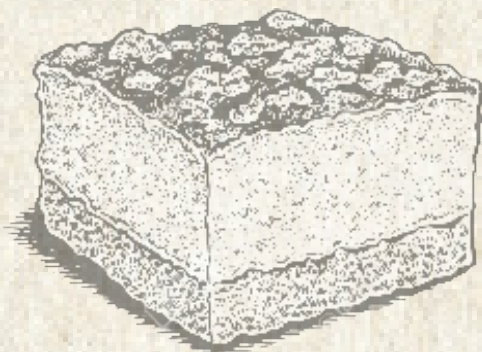
PIZZETA NUTELLA 🌿🍷 10

TIRAMISU FRUITS DE SAISON 🍷🌿🍷 10

CAFFÈ GOURMET 🍷🌿🍷🍷 10

TARTE CITRON MERINGUÉE 🍷🌿🍷 8

♥ **FONDANT CHOCOLAT BLANC PISTACHE** 🍷🌿🍷 8



NOS COUPES 🍷🍷 10,5

CIOCCOLATO VIVANTO
Glace à la vanille, glace au chocolat, nappage sauce chocolat, chantilly

AFFOGATO AL CAFFÈ
Glace à la vanille, glace au café, nappage sauce café, chantilly

GIORGIA
Sorbets mangue, citron, framboise, chantilly, coulis de fraise

FOLLIA PISTACCHIO
Vanille, pistache, coulis chocolat, chantilly

NOS COUPES AVEC ALCOOL 🍷 12

COLONEL
Sorbet citron, Vodka

♥ **LIMONE PAZZO**
Sorbet citron, Limoncello

♥ **GIORGIO**
Glace vanille, Amaretto

AFTER EIGHT
Glace menthe - chocolat, Get 27

GLACES 🍷

CHOCOLAT ABSOLU PISTACHE

VANILLE
Bourbon

CAFÈ
Avec grains de café chocolatés

MENTHE CHOCOLAT

SORBETS

FRAMBOISE
MANGUE
CITRON

1 BOULE 4
 2 BOULES 7
Supplément chantilly / chocolat / coulis 1

Cafeterie & digestifs

Cafeterie

Caffè ristretto, expresso ou decaféiné	2,4
Caffè noisette	2,5
Doppio caffè ou decaféiné	4,2
Grande crema	4,4
Cappuccino	4,4
Thés infusion DAMMAN FRÈRES	4,2
Café Viennois	4,8
Irish coffee	9
Italian coffee	9
Jamaican coffee	9

Digestifs (4 cl)

Limoncello	5
Grappa Classica	8
Get 27	6
Amaretto Negro-Liaquore	7
Whisky Jack Daniel's	8
Bailey's	6

Kraken 9
Rhum aux arômes gourmands de caramel, de canelle, et de clous de girofle prolongés par des notes de pain d'épices

Santa Teresa méthode Solera 15
En bouche, ce rhum dévoile des notes de noix de coco et de miel qui s'accordent harmonieusement à celles du chocolat, café et bananes séchées

Secha Da Silva 10
Infusé au cacao et au café, ce rhum du Guatemala vous séduira par sa gourmandise et ses notes toastées et torréfiées.

