CASA DI GIORGIO

BAR A MOZZARELLA

La Carta

Menu-Giorgio Français Mars 2024.indd 1 12/04/2024 12:02:09

Menu-Giorgio Français Mars 2024.indd 2 12/04/2024 12:02:10

Menu
" Dolce Vita "

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT	24,90
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	29,90

ENTRÉES

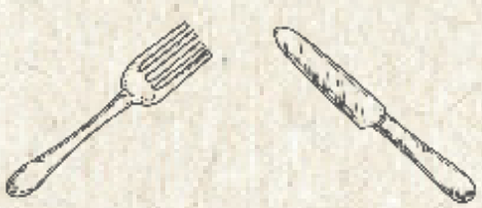
Duo d'arrancini
ou
Focaccia stracciatella
ou
Salade de poulpe

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



Menu-Giorgio Français Mars 2024.indd 3 12/04/2024 12:02:10

Antipasti

À déguster seul ou à plusieurs...

FOCACCIA AL POMODORO — 5
Tomates cerises, huile d'olive, romarin

FOCACCIA STRACCIATELLA — 8
Tomates cerises, huile d'olive, stracciatella, romarin

ARANCINI DI RISO BOLOGNAISE — 8
Boulettes de riz pannées avec fior di latte et sauce bolognaise

ARANCINI DI RISO À LA TRUFFE — 10
Boulettes de riz pannées avec fior di latte et truffe

PARMIGIANA DI MELENZANE — 9
Milles feuilles d'aubergines, sauce tomate préparée façon Giorgio, fior di latte, Parmigiano Reggiano

INSALATA VERDE — 4
Salade, tomates cerises, choux rouges, oignons rouges, tomates séchées

STRACCIATELLA MARINÉE — 9
CROÛTONS PERSILLÉS
Stracciatella, ail et persil

SALADE DE POULPE — 8
À LA SICILIENNE
Poulpe, carottes, céleri, courgettes, sauce tomate, câpres, olives noires, ail

ASSIETTE DE CHARCUTERIE — 10
ITALIENNE
Bresaola, spianata, jambon de Parme, coppa

Les Allergènes

- *Gluten*
- *Lactose*
- *Œuf*
- *Traces de sésame, soja, fruits à coques, lupin ou arachides*
- *Moutarde*
- *Crustacés*
- *Poisson*
- *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.

Menu-Giorgio Français Mars 2024.indd 4 12/04/2024 12:02:11

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 BRESAOLA EN PERSILLADE, FRITES, SALADE MIXTE — 19
Bresaola, roquette, Grana Padano, frites, salade mixte

CARPACCIO DE POULPE SAUCE VIERGE FRITES, SALADE MIXTE — 20
Poulpe, huile d'olive, tomates cerises, citron, poivrons, 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

SUPPLÉMENT STRACCIATELLA 60G (+3,00)

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*

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.

Menu-Giorgio Français Mars 2024.indd 7 12/04/2024 12:02:15

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

	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA	BURRATA FUMÉE	BURRATA DI BUFALA *ou* TRUFFE
EVA *Sauce tomate préparée façon Giorgio, Grana Padano, tomates cerises, roquette, gambas, poivrons, burrata*	26	26	28
LUIGI *Sauce tomate préparée façon Giorgio, jambon blanc italien, tomates cerises, Grana Padano, roquette, fior di latte, burrata*	24	24	26
LUCA *Sauce tomate préparée façon Giorgio, jambon de Parme, Grana Padano, roquette, tomates cerises, fior di latte, burrata*	27	27	29
LORENZO *Sauce préparée façon Giorgio, fior di latte, roquette, bresaola, lamelles de truffes, Grana Padano, burrata*	27	27	29

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

Menu-Giorgio Français Mars 2024.indd 8 12/04/2024 12:02:21

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)

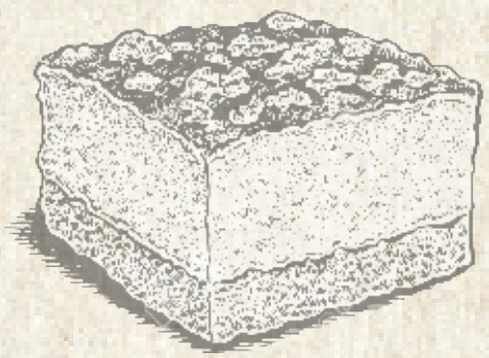
PIZZETA NUTELLA 10

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 CAFFE
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

CAFÉ
Avec grains de café chocolatés

MENTHE CHOCOLAT

SORBETS

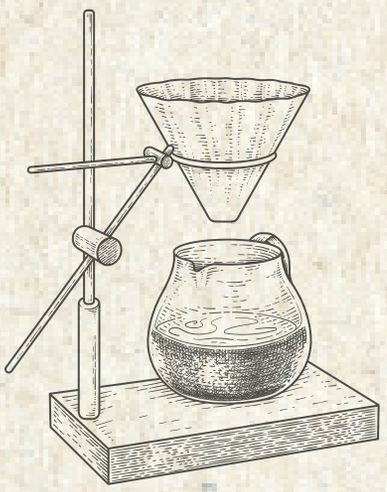
FRAMBOISE
MANGUE
CITRON

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

Cafeterie & digestifs

Cafeterie

Caffè ristretto, expresso ou decaffeinato	2,4
Caffè noisette	2,5
Doppio caffè ou decaffeinato	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.

Menu-Giorgio Français Mars 2024.indd 10 12/04/2024 12:02:22

Menu-Giorgio Français Mars 2024.indd 11 12/04/2024 12:02:22

Menu-Giorgio Français Mars 2024.indd 12 12/04/2024 12:02:23