

CASA DI
GIORGIO



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 à la sicilienne

PLATS

Guanciale di Piselli
ou
Lasagnes aux légumes du soleil et fromage de chèvre
ou
Gnocchis saumon
ou
Pizza Yolanda
ou
Pizza 5 Formaggi
ou
Pizza Ciro

DESSERTS

Fondant au chocolat blanc pistache
ou
Tiramisu du Chef
ou
Torte di Mamma



Antipasti

À déguster seul ou à plusieurs...

FOCACCIA AL POMODORO  	5	INSALATA VERDE  	4
Tomates cerises, huile d'olive, romarin, origan		Salade, tomates cerises, chou rouge, oignons rouges	
FOCACCIA STRACCIATELLA  	9	ASSIETTE DE CHARCUTERIE ITALIENNE  	10
Tomates cerises, huile d'olive, stracciatella, romarin, origan		Bresaola, spianata, jambon de Parme, coppa	
ARANCINI DI RISO BOLOGNAISE   	8	VELOUTÉ AUX LÉGUMES DU MOMENT 	6
Boulettes de riz panées avec fior di latte et sauce bolognaise			
 ARANCINI DI RISO À LA TRUFFE	9	 MOZZARELLA IN CARROZZA	9
Boulettes de riz panées, fior di latte et truffe		Pain de mie pané à la fior di latte et sa sauce tomate préparée façon Giorgio   	
  			
PARMIGIANA DI MELENZANE 	9	1/2 CAMEMBERT DI BUFALA RÔTI	14
Millefeuille d'aubergines, sauce tomate préparée façon Giorgio, fior di latte, parmesan		1/2 Camembert di bufala rôti au miel et romarin et sa focaccia croustillante  	
SALADE DE POULPE À LA SICILIENNE	8		
Poulpe, carottes, céleri, courgettes, sauce tomate, câpres, olives noires, ail   			

Les Allergènes

 Gluten	 Moutarde
 Lactose	 Crustacés
 Œuf	 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 VELOUTÉ	ou JAMBON DE PARME
BURRATA DI BUFALA (125G), ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE :	11	11	13
BURRATA FUMÉE (125G), ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE :	11	11	13
BURRATA À LA TRUFFE (125G), ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE :	11	11	13
MOZZARELLA DI BUFALA (125G), ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE :	10	10	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	18	18	19	19
<i>Salade mixte, aubergines grillées, poivrons, tomates cerises, oignons, chou rouge, artichauts, parmesan</i>				
♥ SALADE CÉSAR	22	22	23	23
<i>Salade, tomates cerises, chou rouge, oignons, poivrons, filet de poulet pané</i>				
CARPACCIO DE BRESAOLA EN PERSILLADE, FRITES, SALADE MIXTE				19
<i>Bresaola, roquette, parmesan, frites, salade mixte</i>				

Pasta e basta

Specialità di Giorgio ♥

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

GIORGIO VITELLO - 29 🍷
Ecrasé de pommes de terre à la truffe et son effiloché de veau, champignons sauvages gratinés

Pasta

SUPPLÉMENT STRACCIATELLA 60G (+3,00)

- ♥ **TAGLIATELLES DU CHEF** 26
Tagliatelles aux œufs, crème de cèpes maison, parmesan et truffe 🌿 🍷 🍷 🍷
- LINGUINE AU RAGOUT DE POULPE** 23
Linguine, sauce tomate, poulpe, ail, persil 🌿 🍷 🍷 🍷
- GNOCCHIS AU SAUMON** 19
Gnocchis de pommes de terre, crème de saumon fumé 🌿 🍷 🍷 🍷
- PENNE ALLA SORENTINA** 18
Penne, sauce tomate, basilic, vin blanc, ail, mozzarella di bufala 🌿 🍷 🍷 🍷
- LINGUINE À LA CARBONARA** 🌿 🍷 🍷 🍷 21
Linguine, guanciale, jaune d'œuf, parmesan
- PAPPARDELLE AU PESTO** 🌿 🍷 🍷 🍷 19
Pappardelle, crème fraîche, basilic, ail, parmesan, huile d'olive, pignons de pain, tomates séchées
- ♥ **GUANCIALE DI PISELLI** 🌿 🍷 🍷 🍷 19
Linguine, guanciale, petit pois, oignons, vin blanc
- LASAGNES BOLOGNAISE** 🌿 🍷 🍷 🍷 20
Pâtes à lasagnes, bolognaise, oignons, fior di latte, parmesan
- TORTELLINI DI GIORGIO** 🌿 🍷 🍷 🍷 19
Tortellini, spianata, crème de poivrons rouges, tomates cerises, oignons, crème fraîche, parmesan
- ♥ **LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL ET FROMAGE DE CHÈVRE** 19
Pâtes à lasagnes, aubergines, courgettes, épinards, fromage de chèvre, fior di latte 🌿 🍷 🍷 🍷
- RISOTTO BISQUE DE GAMBAS** 🍷 🍷 🍷 🍷 25
Gambas, bisque de gambas, petites seiches, riz, parmesan
- PAPPARDELLE CHÈVRE MIEL** 🌿 🍷 🍷 🍷 18
Pappardelle, fromage de chèvre, oignons, crème fraîche, miel, noix
- 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
- HAMPE DE BOEUF SAUCE GORGONZOLA** 🍷 28
Hampe de bœuf VBF (200g env.), sauce gorgonzola, écrasé de pommes de terre, salade mixte
- GAMBAS À LA TOSCANE ET SES LINGUINE** 🍷 🍷 🍷 23
Linguine, gambas, oignons, épinards, crème fraîche, purée d'ail

Ho una fame da lupi

*Pizzas traditionnelles rouges
ou blanches au choix.*

NAPOLETANA   
Anchois, câpres, fior di latte, origan,
sauce tomate préparée façon Giorgio
ou crème bianca

RICCARDO  
Champignons, fior di latte, origan,
sauce tomate préparée façon Giorgio
ou crème bianca

BEPPE  
Jambon blanc italien, fior di latte, origan,
sauce tomate préparée façon Giorgio ou
crème bianca

ANTONIO  
Jambon blanc italien, champignons,
fior di latte, origan, sauce tomate
préparée façon Giorgio ou crème bianca

YOLANDA   
Fior di latte, bresaola, tomates cerises
confites au parmesan, copeaux de
parmesan, roquette, origan, sauce
tomate façon Giorgio ou crème bianca

CIRO  
Gorgonzola, fromage de chèvre,
spianata, fior di latte, origan, sauce
tomate façon Giorgio ou crème bianca

SUPLÉMENT STRACCIATELLA 60G (+3,00)

15 **ALESSIO**   21
Jambon de Parme, copeaux de parmesan,
fior di latte, roquette, origan, sauce tomate
préparée façon Giorgio ou crème bianca

15 **TANO**    21
Jambon de Parme, coppa, jambon blanc
italien, spianata piccante brianzola, fior di
latte, origan, sauce tomate préparée façon
Giorgio ou crème bianca

16  **5 FORMAGGI**   19
Gorgonzola, taleggio, chèvre, scamorza,
fior di latte, origan, sauce tomate préparée
façon Giorgio ou crème bianca

17 **AMALTEA**   16
Chèvre, miel, fior di latte, roquette, origan,
sauce tomate préparée façon Giorgio ou
crème bianca

19 **DANIELE**    21
Saumon fumé, chèvre, fior di latte, roquette,
origan, sauce tomate préparée façon Giorgio
ou crème bianca

19 **Suppléments :**
2,00 : œuf, légume ;
2,50 : charcuterie, fromage ;
3,00 : straciatella ;
6,00 : burrata



Menu Bambino    12

(Enfant de 8 ans maximum)

• 1 PETITE MARGHERITA ou • TAGLIATELLES BOLOGNAISE

+ 1 SIROP AU CHOIX (fraise, grenadine ou menthe)

+ 1 GLACE SMARTIES

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

Chi va piano va sano

Pizzas base fixe

ALESSANDRO CALZONE 🌿 🍷 🍷 18
Fior di latte, champignons, jambon, œuf,
origan, sauce tomate préparée façon Giorgio

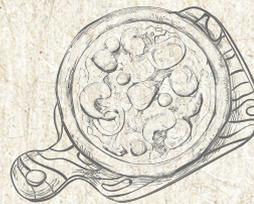
NAOMIE 🌿 🍷 16
Crème de poivrons, champignons,
tomates cerises, oignons, roquette,
mozzarella di bufala, origan

♥ PIZZA INVERNALE 🍷 🌿 20
Crème fraîche, fior di latte, champignons
sauvages, gorgonzola, taleggio, guanciale,
oignons caramélisés, origan

SUPPLÉMENT STRACCIATELLA 60G (+3,00)

♥ MONICA 🌿 🍷 🍷 22
Crème de pesto, pignons de pain, tomates
séchées, parmesan, mozzarella di bufala,
origan

MARGHERITA 🌿 🍷 14
Fior di latte, mozzarella di bufala, origan,
sauce tomate préparée façon Giorgio



Pizzas gourmets

LUIGI 🌿 🍷 24
Sauce tomate préparée façon Giorgio, jambon
blanc italien, tomates cerises, parmesan, roquette,
fior di latte, burrata di bufala, huile de truffe, origan

LUCA 🌿 🍷 26
Sauce tomate préparée façon Giorgio,
jambon de Parme, parmesan, roquette, tomates
cerises, fior di latte, burrata di bufala, origan

LORENZO 🌿 🍷 🍷 27
Sauce préparée façon Giorgio, fior di latte,
roquette, bresaola, lamelles de truffe, parmesan,
burrata di bufala, huile de truffe, origan

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (125G)	BURRATA FUMÉE (125G)	BURRATA DI BUFALA ou TRUFFE (125G)
--	----------------------------	---

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

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

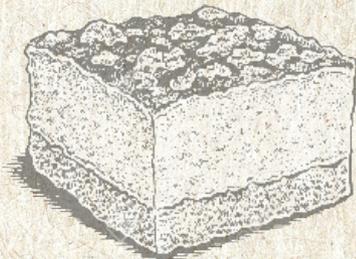
27	27	29
----	----	----

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

Dolci

Dolci di casa

- ♥ TIRAMISU DU CHEF    8
Biscuits cuillère imbibés de café espresso, 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
- ♥ TORTE DI MAMMA    9
Pâte brisée, citron, crème pâtissière, pignons de pain
- CAFFÈ GOURMET     10
Mini tiramisu, mini panna cotta fruits rouges, 1/2 fondant chocolat blanc pistache
- TIRAMISU POIRE CARAMÉLISÉE SPÉCULOOS    9
Spéculoos, émulsion d'œuf au mascarpone, poire caramélisée
- ♥ FONDANT CHOCOLAT BLANC PISTACHE    9



Carta di gelati Mövenpick

- NOS COUPES   11
- 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
Sorbet 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 CITRON
Bourbon MANGUE
CAFÉ FRAMBOISE
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, espresso ou decafeinato - 2,4
Caffè noisette - 2,5
Doppio caffè ou decafeinato - 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 cannelle, et de clous de girofle prolongé 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, du café et des 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

Un lieu



Tandem
groupe

Découvrez nos établissements :

