

CASA DI
GIORGIO



La Carta

Cette carte est dédiée à Ludovic, le chef emblématique de la Casa di Giorgio.

Tous les plats que vous dégustez ont été élaborés par ses soins.

Toujours présent derrière chaque assiette et dans notre cœur.

Merci pour tout Chef.

Menu Dolce Vita

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

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 29,90

ENTRÉES

Duo d'arancini
ou
Focaccia stracciatella
ou
Salade de poulpe à la sicilienne

PLATS

Guanciale di Piselli
ou
Pappardelle au pesto
ou
Gnocchi au saumon
ou
Pizza della Primavera
ou
Pizza 5 Formaggi
ou
Pizza Ciro

DESSERTS

Fondant chocolat noir / noisettes torréfiées
ou
Tiramisu du Chef
ou
Panna cotta

Formule Veloce*

PLAT + DESSERT

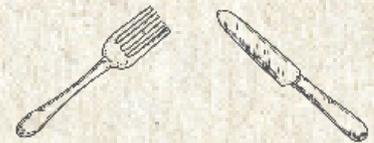
14,90

AU CHOIX :

1/2 Margherita
ou
1/2 Antonio
ou
1/2 Riccardo
ou
Penne al funghi
ou
Gnocchi alla Norma

DESSERT

Mini tiramisu et café



* Disponible uniquement
du lundi au vendredi midi.
Hors jours feriés.

Antipasti

À déguster seul ou à plusieurs...

FOCACCIA AL POMODORO  	5	INSALATA VERDE  	4
Tomates cerises, huile d'olive, romarin		Salade, tomates cerises, chou rouge, oignons rouges	
FOCACCIA STRACCIATELLA  	9	ASSIETTE DE CHARCUTERIE ITALIENNE  	10
Tomates cerises, huile d'olive, stracciatella, origan, roquette		Bresaola, Spianata, jambon de Parme, Coppa	
 ARANCINI DI RISO À LA TRUFFE   	9	CAPONATA 	8
Boulettes de riz panées, fior di latte et truffe		Poivrons, courgettes, aubergines en sauce tomate, huile de céleri. Servi froid	
ARANCINI DI RISO BOLOGNESE   	8	SALADE DE POULPE À LA SICILIENNE   	9
Boulettes de riz panées avec fior di latte et sauce bolognaise		Poulpe, sauce tomate préparée façon Giorgio, carottes, céleri, courgettes, olives noires, ail, Servi froid	
		 STRACCIATELLA MARINÉE   	10
		Stracciatella en persillade	

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 TOMATES ANCIENNES	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 :	12	12	14
MOZZARELLA DI BUFALA (125G), ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE :	10	10	12



Nos salades repas (AVEC MOZZARELLA OU BURRATA AU CHOIX - SAUF *)

	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (125g)	BURRATA FUMÉE (125g)	BURRATA NATURE (125g)	BURRATA À LA TRUFFE (125g)
				
SALADE COMPOSÉE   VEGGIE	18	18	19	19
Salade mixte, aubergines grillées, poivrons, tomates cerises, oignons, chou rouge, radis noirs, parmesan				
♥ SALADE CÉSAR    	22	22	23	23
Salade, tomates cerises, chou rouge, oignons, poivrons, filet de poulet pané				
TOMATES ANCIENNES 	17	17	18	18
Pesto verde				
SALADE FRAÎCHEUR*  VEGAN				16
Salade, tomates cerises, pastèque, concombre, radis noirs, oignons rouges				
CARPACCIO DE BRESAOLA EN PERSILLADE, FRITES*  				19
Bresaola, roquette, tomates cerises, parmesan, huile persillée				

Pasta e basta

Specialità di Giorgio ♥

GRIGLIATA DI PESCE - 35    

Gambas, tentacules de poulpe, seiches accompagnées de linguine à la bisque de crustacés

Pasta

♥ TAGLIATELLE DU CHEF 26
Tagliatelle aux œufs, crème de cèpes
et truffe, parmesan, copeaux de truffe,
gomasio   

LINGUINE AU RAGOUT DE POULPE 23
Linguine en sauce tomate, poulpe mijoté,
persillade, gomasio     

GNOCCHI AU SAUMON 19
Gnocchi de pommes de terre, crème de
saumon fumé, persillade, gomasio     

PENNE ALL'ARRABBIATA 17
Penne, sauce tomate, poivrons, ail, piment
oiseau, persillade, gomasio, huile de céleri  

LINGUINE À LA CARBONARA 22
Linguine, guanciale, jaune d'œuf,
copeaux de parmesan, gomasio   

PAPPARDELLE AU PESTO 19
Pappardelle, crème de pesto, pignons de pain,
tomates séchées   

PAPPARDELLE AU PESTO ROSSO 17
Pappardelle, crème de pesto rosso, noix,
parmesan   

SUPPLÉMENT STRACCIATELLA 60G (+3,00)

♥ GUANCIALE DI PISELLI 19
Linguine, guanciale, crème de petits pois,
parmesan, gomasio   

LASAGNE BOLOGNAISE 21
Lasagne, béchamel, bolognaise, oignons,
fior di latte, parmesan   

TORTELLINI DI PARMA 19
Tortellini à la crème de poivrons, jambon
de Parme, oignons, tomates cerises,
persillade, copeaux de parmesan, gomasio    

♥ LASAGNE AUX LÉGUMES DU
SOLEIL ET FROMAGE DE CHÈVRE 20
Lasagne, aubergines, courgettes, poivrons,
épinards, crème de chèvre, fior di latte  

RISOTTO AUX GAMBAS 26
Gambas, bisque de gambas, riz carnaroli,
persillade, parmesan, gomasio   

GNOCCHI DELLA PRIMAVERA 17
Gnocchi poêlés, crème de courgette à
la menthe, petits pois, pois gourmands,
carottes, zestes de citron vert, gomasio  

Suggestions de la squadra

ESCALOPE DI GIORGIO 23
Escalope de veau gratinée au four, sauge
ciselée, jambon de Parme, fior di latte.
Accompagnée de caponata 

♥ LINGUINE ALLE VONGOLE 25
Linguine, palourdes, crème persillée  

TARTARE DE BOEUF ITALIEN 19
Façon bouchère, origine France (180g env.),
parmesan, frites, salade  

GAMBAS À LA TOSCANE 23
Linguine, gambas, oignons, ail, épinards,
tomates cerises   

Ho una fame da lupi

PIZZAS TRADITIONNELLES ROUGES OU BLANCHES AU CHOIX

NAPOLETANA   
Anchois, câpres, fior di latte, origan

RICCARDO  
Champignons, fior di latte, origan

BEPPE  
Jambon blanc italien, fior di latte, origan

ANTONIO  
Jambon blanc italien, champignons,
fior di latte, origan

YOLANDA   
Fior di latte, Bresaola, tomates cerises
confites au parmesan, copeaux de
parmesan, roquette, origan

CIRO  
Gorgonzola, fromage de chèvre,
Spianata, fior di latte, origan

SUPLÉMENT STRACCIATELLA 60G (+3,00)

15 ALESSIO   21
Jambon de Parme, copeaux de parmesan,
fior di latte, roquette, origan

15 TANO    21
Jambon de Parme, Coppa, jambon blanc
italien, Spianata piccante brianzola,
fior di latte, origan

16  5 FORMAGGI   19
Gorgonzola, taleggio, fromage de chèvre,
scamorza, fior di latte, origan

20 AMALTEA   16
Fromage de chèvre, miel, fior di latte,
roquette, origan

19 DANIELE    21
Saumon fumé, fromage de chèvre, fior di
latte, roquette, origan

Suppléments :

2,00 : œuf, légumes ;

2,50 : charcuterie, fromage ;

3,00 : stracciatella ;

6,00 : burrata



Menu Bambino     12
(Enfant de 8 ans maximum)

• 1 PETITE MARGHERITA ou • TAGLIATELLE BOLOGNAISE

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

+ 1 GLACE SMARTIES

Notre pâte est préparée quotidiennement par nos équipes 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 DELLA PRIMAVERA** 🍷 🌿 19
Crème de courgettes parfumée à la menthe, fior di latte, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan, olives, feuilles de menthe, origan

SUPPLÉMENT STRACCIATELLA 60G (+3,00)

- ♥ **MONICA** 🌿 🍷 🍳 22
Crème de pesto, pignons de pain, tomates séchées, parmesan, burrata 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, copeaux de parmesan, roquette, fior di latte, burrata di bufala, huile de truffe, origan
- LUCA** 🌿 🍷 26
Sauce tomate préparée façon Giorgio, jambon de Parme, copeaux de parmesan, roquette, tomates cerises, fior di latte, burrata di bufala, origan
- LORENZO** 🌿 🍷 🍳 27
Crème de truffe, fior di latte, roquette, Bresaola, copeaux de parmesan, lamelles de truffe, 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, mascarpone, cacao

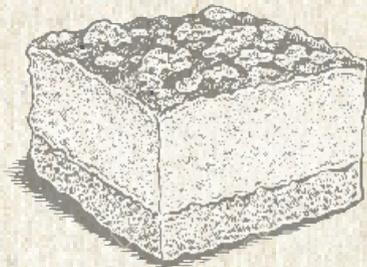
♥ **TIRAMISU PISTACHE** 10
FRAMBOISES (🍷) (🌿) (🍷)
Biscuits cuillère, mascarpone, crème
de pistache, framboises

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

PIZZETA NUTELLA (🍷) (🌿) (🍷) 12

CAFFÈ GOURMET (🍷) (🌿) (🍷) 10
Mini tiramisu, mini panna cotta fruits
rouges, 1/2 fondant chocolat noisette

♥ **FONDANT CHOCOLAT NOIR** 9
/ NOISETTES TORRÉFIÉES
(🍷) (🌿) (🍷)



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
Glace à la vanille et 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 MENTHE

café chocolatés CHOCOLAT

SORBETS

FRAMBOISE

MANGUE

CITRON

1 BOULE 4

2 BOULES 7

Supplément chantilly / chocolat / coulis 1

Cafeterie & digestifs

Cafeterie

- Caffè ristretto, espresso ou decaffeinato - 2,4
- Caffè noisette - 2,5
- Doppio caffè ou decaffeinato - 4,2
- Grande crema - 4,4
- Cappuccino - 4,4
- Thés, infusions DAMMANN FRÈRES - 4,2
- Café Viennois - 4,8
- Irish coffee - 9
- Italian coffee - 9
- Jamaican coffee - 9

Digestifs (4 cl)

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

Anne Bonny - 10

*En référence à la première femme Pirate du 18e siècle.
Ce rhum du Guatemala, Jamaïque et de la Réunion, séduit par ses arômes intenses et son équilibre subtil. Son nez offre des notes de fruits exotiques, de caramel et de vanille*

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

Mandaricino - 7

Nocciola - 7,5

Fragolina - 7,5

Mirtillo - 7,5

Grappa Morbida del Piemonte - 12

Grappa Grignolino - 12

Un lieu



Tandem
groupe

Découvrez nos établissements :

