

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

Trio d'arancini
ou
Velouté du moment
ou
Salade de poulpe à la sicilienne

PLATS

Guanciale di Piselli
ou
Fusilli all'arrabbiata
ou
Gnocchi au saumon
ou
Pizza 5 Formaggi
ou
Pizza Ciro

DESSERTS

Fondant chocolat blanc pistache
ou
Tiramisu du Chef
ou
Panna cotta

Formule Veloce*

ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT

14,90

ENTRÉE

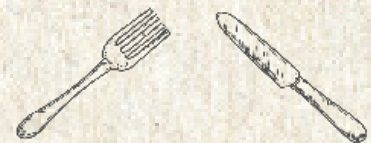
Velouté du moment

PLATS:

1/2 Margherita
ou
1/2 Antonio
ou
1/2 Riccardo

DESSERT

Café et boules de tiramisu











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

Antipasti

À déguster seul ou à plusieurs...

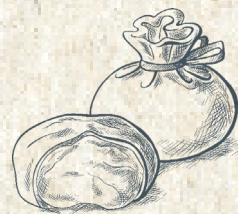
FOCACCIA AL POMODORO  	5	INSALATA VERDE  	4
Tomates cerises, huile d'olive, romarin		Salade, tomates cerises, chou rouge, oignons rouges	
FOCACCIA STRACCIATELLA  	9	ASSIETTE DE CHARCUTERIE ITALIENNE  	10
Tomates cerises, huile d'olive, stracciatella, pesto, origan, romarin, roquette		Bresaola, spianata, jambon de Parme 24 mesi, coppa	
♥ ARANCINI DI RISO À LA TRUFFE   	9	PARMIGIANA DI MELENZANE  	9
Boulettes de riz panées, fior di latte et truffe		Millefeuille d'aubergines, sauce tomate préparée façon Giorgio, ricotta persillée, parmesan	
ARANCINI DI RISO BOLOGNESE   	8	SALADE DE POULPE À LA SICILIENNE   	8
Boulettes de riz panées, fior di latte et sauce bolognaise		Poulpe, sauce tomate préparée façon Giorgio, carottes, céleri, courgettes, olives noires, ail. Servi chaud	
ARANCINI DI RISO À LA BISQUE DE GAMBAS    	9	♥ STRACCIATELLA MARINÉE   	9
Boulettes de riz panées, fior di latte et bisque de gambas		Stracciatella en persillade	
VELOUTÉ DU MOMENT	6	PLANCHE MIXTE 	15
Aux légumes de saison		Planche à partager. Jambon blanc italien, spianata, jambon de Parme 24 mesi, taleggio, gorgonzola, scamorza	

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 DU MOMENT



ou JAMBON DE PARME 24 MESI



BURRATA DI BUFALA (125G), ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE :	11	12	13
BURRATA FUMÉE (125G), ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE :	12	13	14
BURRATA À LA TRUFFE (125G), ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE :	12	13	14
MOZZARELLA DI BUFALA (125G), ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE :	10	11	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	17	18	19	19
Salade mixte, aubergines grillées, poivrons, tomates cerises, oignons, chou rouge, radis noirs, parmesan				
♥ SALADE CÉSAR	21	22	23	23
Salade, tomates cerises, chou rouge, oignons, poivrons, filet de poulet pané				
SALADE D'HIVER VEGAN				17
Salade, fusilli, tomates cerises, oignons, noix, gomasiò, légumes rôtis de saison				
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

SUPPLÉMENT STRACCIATELLA 60G (+3,00)

- | | |
|--|---|
| ♥ TAGLIATELLE DU CHEF 26 | ♥ GUANCIALE DI PISELLI    19 |
| Tagliatelle aux œufs, crème de cèpes et truffe, parmesan, copeaux de truffe, gomasio    | Linguine, guanciale, crème de petits pois, parmesan, gomasio |
| LINGUINE AU RAGOÛT DE POULPE 23 | LASAGNE BOLOGNAISE    21 |
| Linguine en sauce tomate, poulpe mijoté, persillade, gomasio     | Lasagne gratinée au four, béchamel, bolognaise, oignons, fior di latte, parmesan |
| GNOCCHI AU SAUMON      19 | ♥ LASAGNE AUX LÉGUMES ET FROMAGE DE CHÈVRE   20 |
| Gnocchi de pommes de terre, crème de saumon fumé, bisque de crustacés, persillade, gomasio | Lasagne gratinée au four, aubergines, courgettes, épinards, crème de chèvre, fior di latte |
| FUSILLI ALL'ARRABBIATA   19 | RISOTTO DU MOMENT   23 |
| Fusilli, sauce tomate, poivrons, ail, piment oiseau, persillade, gomasio | Risotto du moment, selon l'inspiration du Chef |
| LINGUINE À LA CARBONARA    22 | TORTELLINI DI GIORGIO   19 |
| Linguine, guanciale, jaune d'œuf, copeaux de parmesan, gomasio | Tortellini à la crème de jambon de Parme 24 mesi |
| LINGUINE ALL'AMATRICIANA 19 | |
| Linguine, sauce tomate préparée façon Giorgio, pétales de guanciale frit    | |
| GNOCCHI AL GORGONZOLA E SPINACI 17 | |
| Gnocchi crémeux au gorgonzola et épinards, gratinés au four    | |

Suggestions de la squadra



- | | |
|---|--|
| ESCALOPE DI GIORGIO  23 | GAMBAS À LA TOSCANE    23 |
| Escalope de veau gratinée au four, sauge ciselée, jambon de Parme 24 mesi, fior di latte. Accompagnée de tagliatelle à la crème de parmesan | Linguine à la bisque de gambas, gambas, oignons, ail, épinards, tomates cerises, persillade, gomasio |
| ♥ RIGATONI AL PESTO DI PISTACCHIO 19 | |
| Rigatoni, pesto de pistache, éclats de pistache   | |

Ho una fame da lupo




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




SUPPLÉMENT STRACCIATELLA 60G (+3,00)

15 ALESSIO   21
Jambon de Parme 24 mesi, copeaux de
parmesan, fior di latte, roquette, origan

15 TANO    22
Jambon de Parme 24 mesi, coppa, jambon
blanc italien, spianata piccante brianzola,
fior di latte, origan

17  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

SUPPLÉMENT STRACCIATELLA 60G (+3,00)

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 INVERNAL 🍷 🌾 22
Crème fraîche, fior di latte,
champignons, gorgonzola, taleggio,
oignons caramélisés, miel, roquette,
origan, olives

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

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

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

LA MORTADELLA 🌾 🍷 🍷 23
Crème fraîche, pesto de pistache, fior di latte,
mortadelle à la pistache, origan, olives

LORENZO 🌾 🍷 🍷 26
Crème Tartufa, crème de ricotta, fior di latte,
roquette, Bresaola, copeaux de parmesan, lamelles
de truffe, huile de truffe, origan, olives

24

24

26

23

23

25

26




26





28




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
Biscuits cuillère, mascarpone, fleur
d'oranger, éclats de pistache

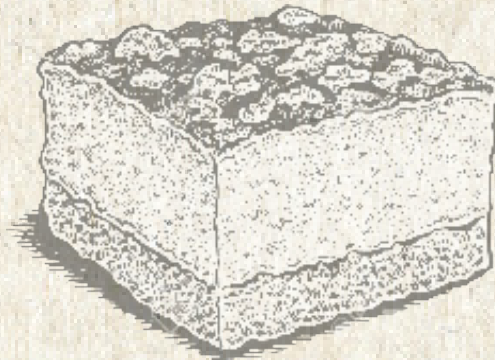
PANNA COTTA    8
Gelée de crème sucrée et vanillée,
nappée au choix de : chocolat, coulis de
fruits rouges ou caramel au beurre salé

PIZZETA NUTELLA    12

CAFFÈ GOURMET     10
Financier, boule tiramisu,
brownie au citron

♥ FONDANT CHOCOLAT
BLANC / PISTACHE    9

BROWNIE CITRON ET     8
CHOCOLAT BLANC
Brownie au citron, nappé de chocolat
blanc



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

Bailey's - 6

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

Kraken - 9

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

Mandaricino - 7

Nocciola - 7,5

Fragolina - 7,5

Mirtillo - 7,5

Grappa Grignolino - 12

Un lieu



Tandem
groupe

Découvrez nos établissements :

