

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

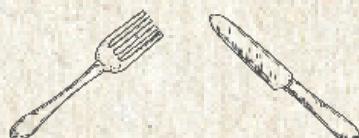
1/2 Antonio

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

Tomates cerises, huile d'olive, romarin

FOCACCIA STRACCIATELLA

Tomates cerises, huile d'olive, stracciatella, pesto, origan, romarin, roquette

♥ ARANCINI DI RISO À LA TRUFFE

Boulettes de riz panées, fior di latte et truffe



ARANCINI DI RISO BOLOGNESE

Boulettes de riz panées, fior di latte et sauce bolognaise



ARANCINI DI RISO À LA BISQUE DE GAMBAS

Boulettes de riz panées, fior di latte et bisque de gambas



VELOUTÉ DU MOMENT

Aux légumes de saison

5 INSALATA VERDE

Salade, tomates cerises, chou rouge, oignons rouges

4

9 ASSIETTE DE CHARCUTERIE ITALIENNE

Bresaola, spianata, jambon de Parme 24 mesi, coppa

10

PARMIGIANA DI MELENZANE

Millefeuille d'aubergines, sauce tomate préparée façon Giorgio, ricotta persillée, parmesan

9

9 SALADE DE POULPE À LA SICILIENNE

Poulpe, sauce tomate préparée façon Giorgio, carottes, céleri, courgettes, olives noires, ail. Servi chaud

8

6 ♥ STRACCIATELLA MARINÉE

Stracciatella en persillade

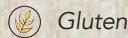
9

PLANCHE MIXTE

Planche à partager. Jambon blanc italien, spianata, jambon de Parme 24 mesi, taleggio, gorgonzola, scamorza

15

Les Allergènes



Gluten



Moutarde



Lactose



Crustacés



Oeuf



Poisson



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

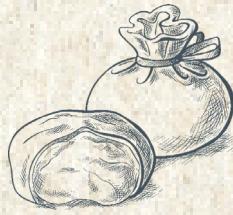


Céleri

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	VEGAN	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, gomasio, 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

❤ TAGLIATELLE DU CHEF

Tagliatelle aux œufs, crème de cèpes et truffe, parmesan, copeaux de truffe, gomasio   

26

❤ GUANCIALE DI PISELLI

Linguine, guanciale, crème de petits pois, parmesan, gomasio

19

LASAGNE BOLOGNAISE

Lasagne gratinée au four, béchamel, bolognaise, oignons, fior di latte, parmesan

21

❤ LASAGNE AUX LÉGUMES ET FROMAGE DE CHÈVRE

Lasagne gratinée au four, aubergines, courgettes, épinards, crème de chèvre, fior di latte

20

LINGUINE AU RAGOÛT DE POULPE

Linguine en sauce tomate, poulpe mijoté, persillade, gomasio    

23

GNOCCHI AU SAUMON

Gnocchi de pommes de terre, crème de saumon fumé, bisque de crustacés, persillade, gomasio

19

FUSILLI ALL'ARRABBIATA

Fusilli, sauce tomate, poivrons, ail, piment oiseau, persillade, gomasio

19

LINGUINE À LA CARBONARA

Linguine, guanciale, jaune d'œuf, copeaux de parmesan, gomasio

22

LINGUINE ALL'AMATRICIANA

Linguine, sauce tomate préparée façon Giorgio, pétales de guanciale frit   

19

GNOCCHI AL GORGONZOLA E SPINACI

Gnocchi crémeux au gorgonzola et épinards, gratinés au four   

17

SUPPLÉMENT STRACCIATELLA 60G (+3,00)

ESCALOPE DI GIORGIO

Escalope de veau gratinée au four, sauge ciselée, jambon de Parme 24 mesi, fior di latte. Accompagnée de tagliatelle à la crème de parmesan

23

GAMBAS À LA TOSCANE

Linguine à la bisque de gambas, gambas, oignons, ail, épinards, tomates cerises, persillade, gomasio

23

RIGATONI AL PESTO DI PISTACCHIO

Rigatoni, pesto de pistache, éclats de pistache  

19

Suggestions de la squadra

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

SUPPLÉMENT STRACCIATELLA 60G (+3,00)

15 ALESSIO

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

15 TANO

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

16

5 FORMAGGI

Gorgonzola, taleggio, fromage de chèvre, scamorza, fior di latte, origan

20 AMALTEA

Fromage de chèvre, miel, fior di latte, roquette, origan

19 DANIELE

Saumon fumé, fromage de chèvre, fior di latte, roquette, origan

21

22

19

16

21

Suppléments :

2,00 : œuf, légumes ;

2,50 : charcuterie, fromage ;

3,00 : straciattella ;

6,00 : burrata



Menu Bambino

(Enfant de 8 ans maximum)

• 1 PETITE MARGHERITA ou

12

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

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	

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	

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

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

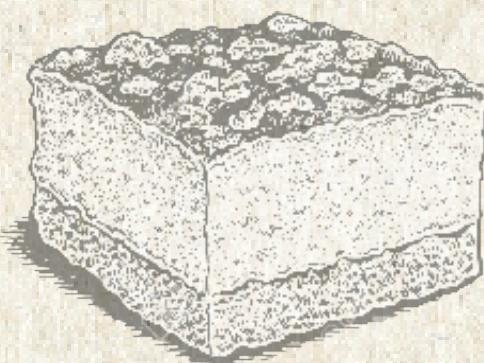
PANNA COTTA ☺️ 🌰 🍫 8
Gelée de crème sucrée et vanillée, nappée au choix de : chocolat, coulis de fruits rouges ou caramel au beurre salé

PIZZETA NUTELLA ☺️ 🌰 🍫 12

CAFFÈ GOURMET ☺️ 🌰 🍫 10
Financier, boule tiramisu, brownie au citron

♥️ FONDANT CHOCOLAT BLANC / PISTACHE ☺️ 🌰 🍫 9

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



Cafeteria & digestifs

Cafeteria

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 :

