S. C.S.





La Carta

ني مندن مندن

,550.**3**

35



Aperitivo

Notre gamme de Spritz		Cochtails premium	14
LE TRADITIONNEL APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange (Cocktail mythique N°1 en Italie). Parfum frais et sucré	10	DARK N'STORMY Rhum Kraken, Schweppes Ginger beer, sirop de sucre de canne, quartiers de citron vert	
avec une légère amerture LE GIORGIO SPRITZ Limoncello, sirop de romarin maison, Prosecco, Perrier	10	TIRAMISU MARTINI Amaretto, Bailey's, sirop de sucre de canne, double expresso	
FIORENTE SPRITZ Fiorente, citron, eau gazeuse, Prosecco	12	MEXICANO Tequila, Campari, citron vert, purée de passion, miel	
SPRITZ BASILIC FRAISE Liqueur de fraise Marie Brizard, Sirop de basilic maison,	10	Mockfails	
Prosecco, Perrier SPRITZ CERISE	10	VIRGIN MOJITO CLASSIQUE OU FRUITS Pêche, passion ou fraise	8
Martini blanc, sirop de cerise, Prosecco, Perrier, Angostura Bitter		FRESCA LAVANDA Jus d'abricot, sirop de lavande, Perrier	8
SPRITZ PÊCHE Vodka, sirop de pêche, citron vert, Prosecco, Perrier	10	ORANGEADE Pulco orange citron, limonade, Perrier	6
SPRITZ ABRICOT-LAVANDE Gin, sirop de lavande, jus d'abricot, Prosecco, Perrier	12	CITRONNADE Pulco citron vert, limonade, Perrier	6
Les Mojitos			
MOJITO (Prosecco Mojito Princier +2 €) Rhum Bacardi Spicy, sucre de canne, quartiers de citron vert, menthe	9	On partage?	
MOJITO FRUITS Fraise, pêche ou passion. Purée de fruits, Rhum Bacardi Spicy, quartiers de citron vert, menthe	11	◆ ARDOISE GIORGIO ⑥ ⑥ Jambon cru, coppa, spianata, tomates séchées, noix, confiture de fruits, gomasio*, bresaola, accompagnée d'une salade mixte	22
Les Classiques		DÉGUSTATION DE BURRATA 🚳 🚳	25
GIN TONIC Gin Bombay original, London Essence tonic	12	Burrata nature Burrata fumée Burrata truffe	
BELLINI - ROSSINI Sirop, Prosecco A la pêche ou à la fraise, ce cocktail est un incontournable à Venise.	10	*Gomasio : condiment japonais à mélange de graines de sésame et de sel.	,

Apertivo Apertivo

Birra

BIRRA PRESSION	25CL	50CL
Moretti (blonde)	5,5	9,5
Affligem (blanche)	5,5	9,5
Panaché, Monaco	4,5	7,5
Picon bière	5,5	9,5
Bière sirop	5,5	9,5

Ricard (2cl)	4
Martini Rouge, Blanc (6cl)	6
Kir : Cassis, mûre ou pêche (13cl)	4
Kir Princier : Cassis, mûre ou pêche (17cl)	7,5
Whisky Jack Daniel's old (4cl)	8
Vodka Coca (6cl)	10
Rhum Coca (6cl)	10

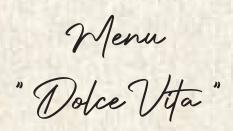
BIRRA IN BOTTIGLIA

Bière sans alcool 1664 (33cl)	6,5
Desperados (33cl)	8,5

Soda, succo e acqua

Coca-Cola (33cl)	4,5
Coca Zéro/Cherry (33cl)	4,5
Orangina (33cl)	4,5
Schweppes Agrum' (25cl)	4,5
London Essence tonic (20cl)	5,5
Perrier (33cl)	4,5
Thé glacé maison : pêche ou citron (25cl)	6,5
Limonade Phœnix (25cl)	4,5
Diabolo (25cl)	4,5
Jus Pago (20cl)	4,5
• Tomate, pomme, ananas, ACE	
Eaux plates :	7
• Aqua Panna (75cl)	
Eaux gazeuses :	
• San Pellegrino (50cl)	5
• San Pellegrino (100cl)	7
Sirops Frigolet (3cl)	3
 Grenadine, Menthe, PAC, Pêche, Citron, 	
Fraise, Cerise, Violette, Orgeat	





ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 24,90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 29,90

ENTRÉES

Poulpes à la sicilienne ou Velouté stracciatella ou Duo d'arancini

PLATS

Gnocchi saumon
ou
Penne alla Norma
ou
Tortellini di Giorgio
ou
Pizza Yolanda
ou
Pizza Alessio
ou
Pizza 4 Formaggi

DESSERTS

Tiramisu du chef ou Tarte citron meringuée ou Fondant au chocolat





Antipasti

À déguster seul ou à plusieurs...

FOCACCIA AL POMODORO (© (a) Tomates cerises, huile d'olive, romarin	5	INSALATA VERDE (1) (S) Salade, tomates cerises, choux rouges,	4
FOCACCIA STRACCIATELLA (6)	8	oignons rouges, parmesan VELOUTÉ DE BUTTERNUT (6)	8
ARANCINI DI RISO BOLOGNAISE (1)	9	STRACCIATELLA	
Boulettes de riz pannées avec fior di latte et sauce bolognaise		POULPES À LA SICILIENNE &	0
ARANCINI DI RISO À LA TRUFFE	11	Poulpes, petits légumes croquants, sauce tomate	,
		ASSIETTE DE CHARCUTERIE (6)	10
PARMIGIANA DI MELENZANE (6)	9	ITALIENNE	
Milles feuilles d'aubergines, sauce tomate, fior di latte, Parmigiano Reggiano	400	Bresaola, spianata, jambon cru, coppa	



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 - Entrees -

LIVRÉES DIRECTEMENT D'ITALIE (Tous nos produits laitiers sont réalisés de manière traditionnelle et	SALADE MIXTE	JAMBON CRU	<i>ou</i> VELOUTÉ
sur commande par notre producteur italien)	(a)	(a)	
BURRATA DI BUFALA (125G), ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE :	11,5	12,5	11
BURRATA FUMÉE (125G), ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE :	10,5	11,5	10
BURRATA À LA TRUFFE (125G), ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE :	12	13	11,50
MOZZARELLA DI BUFALA (125G), ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE	: 10	11	9,5



Mos salades (avec mozzarella ou burrata au choix)



	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (125g)	BURRATA FUMÉE (125g)	BURRATA NATURE (125g)	BURRATA À LA TRUFFE (125g)
SALADE COMPOSÉE	18	18	19	19
SALADE ITALIENNE Salade mixte, poivrons grillés en persillade jambon cru	. 19	19	20	20
SALADE CÉSAR © © © © 6 6 Salade, tomates, choux rouges, oignons, poivrons poulet pané, anchois	20	20	21	21

Pasta e basta

Spécialité de Giorgio 🕶



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

Pasta

Linguine, guanciale, jaune d'œuf, Grana Padano

SUPPLÉMENT STRACCIATELLA 60G (+3,00)

TAGLIATELLES DU CHEF © © © Tagliatelles aux œufs, crème de cèpes maison, truffe blanche d'été, Grana Padano	26	TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE Pâtes aux œufs, sauce bolognaise VBF maison, fior di latte, bechamel, Parmigiano Reggiano (E) (S) (S) (S)	19
LINGUINE AU RAGOUT DE POULPE Linguine, sauce tomate, cubes de poulpe, ail	23	LASAGNE RICOTTA ÉPINARDS 🔮 🍪 🚳	20
et persil	19	TORTELLINI DI GIORGIO () () () () () () () () () (19
PENNE À LA NORMA 🙆 🚳 🚳 🍩	17	PENNE AU PESTO 🍪 🚳	18
Penne, sauce tomate aubergine maison, ricotta, Grana Padano		RISOTTO BISQUE DE GAMBAS © 🚳 🗟 Bisque de gambas, riz, parmesan	21
LINGUINE À LA CARBONARA 🍪 🚳 🌀	21		

Suggestions de la squadra ...

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE PANÉE & 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	23	ONGLET BLACK ANGUS AU POIVRE ROSE Onglet de bœuf VBF (200g env.), crème de poivre rose, frites, salade (3)	24
tomate, salade mixte, citron		GAMBAS À LA TOSCANE (8) (6)	23
CAMEMBERT DI BUFALA RÔTI (5) (8) (6)	23	Ail, épinards, tomates cerises, crème fraîche,	20
Camembert di bufala, focaccia, salade		gambas	

Ho una fame da lupi

SUPPLÉMENT STRACCIATELLA 60G (+3,00)

Pizzas traditionnelles rouges ou blanches au choix

19 ALESSIO (6) MARGHERITA (() 14 Jambon cru affiné, roquette, Grana Padano, fior Fior di latte, sauce tomate préparée façon Giorgio di latte, sauce tomate préparée façon Giorgio ou crème bianca ou crème bianca NAPOLETANA () 15 TANO (((a)) ((6)) Anchois, câpres, fior di latte, sauce tomate 18 Jambon cru, coppa, jambon blanc italien, préparée façon Giorgio ou crème bianca spianata piccante brianzola, fior di latte, sauce RICCARDO (6) 15 tomate préparée façon Giorgio ou crème bianca Champignons, fior di latte, sauce tomate 4 FORMAGGI (🎉) 🚯 19 préparée façon Giorgio ou crème bianca Gorgonzola, chèvre, scarmorza, fior di latte, sauce BEPPE (6) 16 tomate préparée façon Giorgio ou crème bianca Jambon blanc italien, fior di latte, sauce tomate préparée façon Giorgio ou crème bianca AMALTEA 😢 🚳 16 Chèvre, miel, roquette, fior di latte, crème bianca ANTONIO (%) 16 ou sauce tomate préparée façon Giorgio Jambon blanc italien, champignons, fior di latte, 20 sauce tomate préparée façon Giorgio ou crème DANIELE ((b) (b) bianca Saumon fumé, chèvre, roquette, fior di latte, crème bianca ou sauce tomate préparée façon YOLANDA 6 6 6 18 Giorgio Sauce tomate façon Giorgio ou crème bianca, fior di latte, bresaola, tomates cerises confites Suppléments: au parmesan, roquette 2,00 : œufs, légumes ; 2,50 : charcuteries, fromages ;



Menu Bambino @ \$ 6 @ (enfant 8 ans maximum)

• 1 PETITE MARGHERITA ou • TAGLIATELLES BOLOGNAISE

3,00 : stracciatella; 6.00 : burrata

➡ 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.

Chi va piano va sano

18

Pizzas base fixe

SUPPLÉMENT STRACCIATELLA 60G (+3,00)

23

ALESSANDRO CALZONE () () () () Jambon blanc italien, champignons, œuf, fior di latte, sauce tomate préparée façon Giorgio

VERONICA VEGAN

Artichauts, poivrons, aubergines, sauce tomate préparée façon Giorgio, olives noires, basilic frais



Pizzas gourmets	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA	BURRATA FUMÉE	BURRATA DI BUFALA <i>ov</i> TRUFFE
EVA () () () () Sauce tomate di Giorgio, purée d'ail, Grana Padano, tomates cerises, roquette, gambas, poivrons	26	26	28
LUIGI © 6 Sauce tomate, jambon blanc, tomates cerises, Grana Padano, roquette, huile de truffe, fior di latte	23	23	25
LUCA © (a) Jambon cru affiné, Grana Padano, roquette, tomates cerises, sauce tomate préparée façon Giorgio, fior di latte	25	25	27
LORENZO © © © Crème de cèpes et truffes, fior di latte, roquette, bresaola, lamelles de truffes et Grana Padano	26	26	28

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

1)olci

8

8

Dolci di casa

TIRAMISU DU CHEF (6) Biscuit cuillère imbibé de café expresso, émulsion d'œuf au mascarpone, cacao

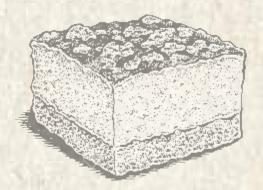
PANNA COTTA () () () Gelée de crème sucrée et vanillée, nappée au choix (chocolat, coulis de fruits rouges, caramel au beurre salé)

PIZZETA NUTELLA SPÉCULOOS (S)

FONDANT AU CHOCOLAT (a) (b) (b)

CAFFÈ GOURMET (6) (6) (8) 10

TARTE CITRON MERINGUÉE (8 8



Carta di gelati Mövenpick

NOS COUPES (6)



CIOCCOLATO VIVANTO

Glace à la vanille, glace au chocolat, nappage sauce chocolat et chantilly

AFFOGATO AL CAFFE

Glace à la vanille, glace au café, nappage sauce café et chantilly

GIORGIA

Sorbets mangue, citron, framboise chantilly, coulis de fraise

NOS COUPES AVEC ALCOOL



10

COLONEL

Sorbet citron, Vodka

LIMONE PAZZO Sorbet citron, Limoncello

GIORGIO

Glace vanille, Amaretto

AFTER EIGHT

Glace menthe - chocolat, Get 27

GLACES (6)



CHOCOLAT ABSOLU

VANILLE Bourbon

CAFÉ

Avec grains de café chocolatés

MENTHE CHOCOLAT

SORBETS

FRAMBOISE MANGUE CITRON

1 BOULE 2 BOULES Supplément chantilly / chocolat / coulis

Cafeterie E digestifs

Cafeterie

Caffè ristretto, expresso ou decaffeinato	2,4
Caffè noisette	2,5
Doppio caffè ou decaffeinato	4
Grande crema	4,2
Cappuccino	4,2
Irish Coffee	9
Thés vert à la menthe, Darjeeling ou fruits rouges	4
Infusion Verveine	4

Digestifs (4 d)

Limoncello Liqueur Fiorente : Liqueur traditionnelle italienne à la fleur de sureau	5 10
Grappa Classica Get 27 Amaretto Negro-Liaquore Whisky Jack Daniel's Bailey's	8 7 7 8 7
Kraken Rhum aux arômes gourmands de caramel, de canelle, et de clous de girofle prolongés par des notes de pain d'épices	10
Santa Teresa méthode Solera 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	15
Secha Da Silva Infusé au cacao et au café, ce rhum du Guatemala vous séduira	10

par sa gourmandise et ses notes toastées et torréfiées.



PAIEMENTS ACCEPTÉS : Espèces, CB (à partir de 5€), Chèques vacances. Ticket Restaurant (2 tickets nominatifs/personne du lundi au vendredi)
PAIEMENTS NON ACCEPTÉS : Chèques. Droit de couvert 8€ (personne assise qui ne mange pas). Nos prix s'entendent en Euros, service et TVA inclus.

Vini italiani

la nt avec les ec, velouté corsé arômes de	6 7,5	29 29 35
corsé	7,5	35
arômes de	7,5	39
ritifs, avec	6	30
	FOR	
	Silve	30 30
25cl	7 50cl	32
7€	10€	
	25cl	7 25cl 50cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Cinsault et Grenache

Grenache blanc,

Sauvignon et Ugni blanc

100% Merlot

Vini francesi

	I	
VINO ROSSO	12,5cl	75cl
LES JAMELLES PINOT NOIR Appellation : IGP Pays d'Oc - Cépage : 100% Pinot noir. Vin aux parfums de petits fruits rouges et noirs, une touche délicatement boisée et épicée.	5,5	28
CHÂTEAU LANCYRE « CLOS DES COMBES » Appellation : AOP Pic Saint-Loup - Cépages : Syrah, Grenache. La bouche est très ronde, fruitée, riche, pleine et d'une très belle longueur. Les tanins sont très soyeux et ronds. La finale est réglissée et épicée. S'accompagne idéalement avec les viandes rouges et les grillades.	7,5	37
VINO ROSATO		
DOMAINE DU PETIT CHAUMONT « GRIS DE GRIS » Appellation : IGP Sable de Camargue - Cépages : Cinsault, Grenache noir, Grenache gris. Robe claire et limpide. Idéal en été et en toute circonstance. Arômes de fruits blancs (pêches, poires).	5	28
DOMAINE SAINT ANDRÉ « FOLIE D'INÈS » Appellation : IGP Pays d'Oc - Cépage : 100% Grenache. Au nez, les arômes de petits fruits rouges sont magnifiés par des notes de fleurs séchées. La robe est pâle et délicate. La bouche est grande et vive, la sensation de fraîcheur s'achève sur une finale croquante et ciselée.	6	29
	LESS	
VINO BIANCO		8/61
LES JAMELLES CHARDONNAY Appellation : IGP Pays d'Oc - Cépage : 100 % Chardonnay. Un vin élégant et équilibré aux arômes entremêlés de poires et de bois.	6	28
MAS D'ARCAY « JEAN L'EFFRONTÉ » Appellation : IGP Pays d'Oc - Cépage : 100% Viognier. Dans une très belle robe jaune pâle, ce vin blanc sec développe un nez aux arômes de fruits exotiques. Bien équilibré en bouche, très floral et très fruité. Il s'accorde à merveille avec les salades, poissons ou tout simplement à l'apéritif.	6	30
LE JOYAU DE JOY Appellation : IGP Côtes de Gascogne - Cépage : 100% gros Manseng. Robe jaune aux reflets dorés. Nez explosif, notes de fruits exotiques. Parfait équilibre entre sucre et acidité. Ce vin est frais, aérien et gourmand.	6	29



