

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

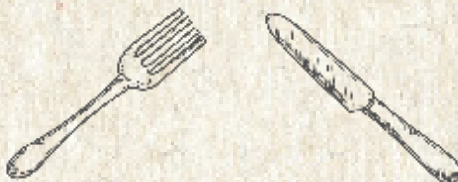
Trio d'arancini
ou
Stracciatella marinée
ou
Salade de poulpe à la sicilienne

PLATS

Guanciale di Piselli
ou
Lasagnes 3 Formaggi
ou
Gnocchis au saumon
ou
Pizza 5 Formaggi
ou
Pizza Ciro

DESSERTS

Fondant chocolat blanc pistache
ou
Tiramisu du Chef
ou
Panna cotta



Antipasti

À déguster seul ou à plusieurs...

FOCACCIA AL POMODORO  	5	INSALATA VERDE  	4
Tomates cerises, huile d'olive, romarin		Salade, tomates cerises, légumes de saison, oignons rouges	
FOCACCIA STRACCIATELLA  	9	ASSIETTE DE CHARCUTERIE ITALIENNE  	10
Tomates cerises, huile d'olive, straciatella, origan, romarin, roquette		Bresaola, spianata, jambon cru, coppa	
 ARANCINI DI RISO À LA TRUFFE	9	SALADE DE POULPE À LA SICILIENNE	8
Boulettes de riz panées, fior di latte et truffe		Poulpe, sauce tomate préparée façon Giorgio, carottes, céleri, courgettes, ail.	
  		Servi chaud   	
ARANCINI DI RISO BOLOGNESE	8	 STRACCIATELLA MARINÉE	10
Boulettes de riz panées, fior di latte et sauce bolognaise   		Straciatella marinée, huile d'olive, ail, persil, pain rôti à l'italienne   	
ARANCINI DI RISO DU MOMENT	9	CALAMARETTI AL PREZZEMOLO 	9
  		Supions en persillade	
CAPONATA PALERMITAINE 	6		
Aubergines, oignons, céleri, olives, câpres, poivrons, tomates, persil. Servie froide			

Nos coups de cœur à partager

PLANCHE MIXTE - 17

Planche à partager. Jambon blanc italien, spianata, jambon cru, coppa, taleggio, gorgonzola, scamorza

PIADINA TERRA - 14

Pâte à pizza, jambon blanc italien, spianata, fior di latte, straciatella

Les Allergènes



Gluten



Moutarde



Lactose



Crustacés



Œuf



Poisson



Traces de sésame, soja,

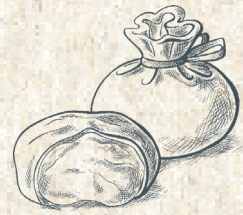


Céleri

• 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 CAPONATA PALERMITAINE	ou JAMBON CRU
BURRATA DI BUFALA, ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE :	10	12	12
BURRATA FUMÉE, ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE :	9	11	11
BURRATA À LA TRUFFE, ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE :	10	12	12
MOZZARELLA DI BUFALA, ACCOMPAGNÉE AU CHOIX DE :	8	10	10



Nos salades repas (AVEC MOZZARELLA OU BURRATA AU CHOIX)

	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA	BURRATA FUMÉE	BURRATA NATURE	BURRATA À LA TRUFFE
SALADE FRAÎCHEUR VEGGIE Batavia, tomates cerises, oignons, concombre, fruits de saison, poivrons rôtis, olives	19	20	21	21
♥ CARPACCIO DE TOMATES	17	18	19	19
SALADE DI GIORGIO VEGGIE Roquette, fusilli, tomates, oignons rouges, poivrons rouges, olives, pesto				17
CARPACCIO DE BRESAOLA EN PERSILLADE, ROQUETTE				18
♥ SALADE CÉSAR Salade, tomates cerises, légumes de saison, oignons, poivrons, filet de poulet pané, parmesan, croûtons, olives				18

Pasta e basta

Specialità di Giorgio ♥

GRIGLIATA DI PESCE - 35    

Gambas, poulpe, supions, palourdes accompagnées de linguine façon Toscane

CÔTE DE VEAU DI GIORGIO - 29 

Côte de veau à la milanaise 300g, sauce tomate préparée façon Giorgio, mille-feuille de pommes de terre, salade











Pasta

SUPPLÉMENT STRACCIATELLA 60G (+3,00)

PÂTES FRAÎCHES ET FAITES MAISON

- ♥ TAGLIATELLES DU CHEF    26
Tagliatelles aux œufs, crème de truffe et champignons parmesan, truffe râpée, gomasio
- LINGUINE AU RAGOÛT DE POULPE 23
Linguine en sauce tomate, poulpe mijoté, persillade, gomasio      
- GNOCCHIS AU SAUMON 19
Gnocchis, crème de saumon fumé, bisque de crustacés, persillade, gomasio     
- ♥ RIGATONI ALL'ARRABBIATA 16
Rigatoni, sauce tomate, poivrons, ail, piment oiseau, persillade, gomasio   
- LINGUINE À LA CARBONARA    22
Linguine, guanciale, jaune d'œuf, copeaux de parmesan, gomasio
- TORTELLINI VÉGÉ     **VEGGIE** 17
Tortellini ricotta épinards à la crème de pesto rouge ou vert
- ♥ GUANCIALE DI PISELLI     19
Linguine, guanciale, crème de petits pois, parmesan, gomasio
- LASAGNES BOLOGNAISE     21
Lasagnes gratinées au four, béchamel, bolognaise, oignons, fior di latte, parmesan
- LASAGNES 3 FORMAGGI     19
Lasagnes gratinées au four, béchamel, mozzarella, parmesan, gorgonzola
- RISOTTO AUX GAMBAS    23
Risotto, gambas, bisque de gambas
- TORTELLINI DI GIORGIO    14
Tortellini de bœuf, spianata, crème de poivrons
- ♥ POLPETTE     22
Tagliatelles, sauce tomate préparée façon Giorgio, boulettes de viande du Chef (bœuf/porc)

Suggestions de la squadra



- LINGUINE ALLE VONGOLE 25     
Linguine, crème, palourdes, ail, persil
- ♥ GAMBAS À LA TOSCANE 23
Linguine à la bisque de gambas, gambas, oignons, ail, épinards, tomates cerises, persillade, gomasio     




Ho una fame da lupi




PIZZAS TRADITIONNELLES ROUGES OU BLANCHES AU CHOIX



NAPOLETANA   
Fior di latte, anchois, câpres, origan

RICCARDO  
Fior di latte, champignons, origan



BEPPE  
Fior di latte, jambon blanc italien, origan




 ANTONIO  
Fior di latte, jambon blanc italien,
champignons, origan




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

CIRO  
Fior di latte, gorgonzola, fromage de
chèvre, spianata, origan




SUPPLÉMENT STRACCIATELLA 60G (+3,00)

15 ALESSIO   21
Fior di latte, jambon cru, copeaux de
parmesan, roquette, origan

13 TANO    22
Fior di latte, jambon cru, coppa, jambon
blanc italien, spianata piccante brianzola,
origan

16  5 FORMAGGI   19
Fior di latte, gorgonzola, taleggio, fromage
de chèvre, scamorza, origan

20 AMALTEA   16
Fior di latte, fromage de chèvre, miel,
roquette, origan

19 DANIELE    22
Fior di latte, saumon fumé, fromage de
chèvre, 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 ENFANT

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
- ♥ **LUDO** 🍷 🌿 🍷 17
Fior di latte, sauce bolognese, œuf, oignons

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** 🌿 🍷 21
Sauce tomate préparée façon Giorgio, jambon blanc italien, tomates cerises, copeaux de parmesan, roquette, fior di latte, burrata di bufala, huile de truffe, origan
- MARIO** 🌿 🍷 🍷 23
Fior di latte, sauce tomate préparée façon Giorgio, jambon cru, tomates cerises, copeaux de parmesan, roquette, origan, olives
- LORENZO** 🌿 🍷 🍷 24
Fior di latte, crème Tartufa, crème de ricotta, roquette, bresaola, copeaux de parmesan, lamelles de truffe, huile de truffe, origan, olives




MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA	BURRATA FUMÉE	BURRATA DI BUFALA ou TRUFFE
------------------------------------	------------------	-----------------------------------

21	21	23
23	23	25
24	24	26




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   
Biscuits cuillère imbibés de café espresso,
mascarpone, cacao

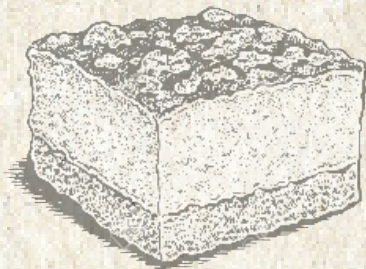
 **TIRAMISU DU MOMENT**
   

PANNA COTTA   
Nappée au choix de : chocolat, coulis de
fruits rouges ou caramel au beurre salé.

CAFFÈ GOURMET    
Mignardises du moment

 **FONDANT CHOCOLAT
BLANC / PISTACHE**   

PIZZETA NUTELLA   



Carta di gelati

9	NOS COUPES  	11
	CIOCCOLATO VIVANTO Glace à la vanille, glace au chocolat, nappage sauce chocolat, chantilly	
10	AFFOGATO AL CAFFÈ Glace à la vanille, glace au café, nappage sauce café, chantilly	
8	GIORGIA Sorbet mangue, citron, framboise, chantilly, coulis de fraise	
10	FOLLIA PISTACCHIO Glace à la vanille et pistache, coulis chocolat, chantilly	
	NOS COUPES AVEC ALCOOL  12	
	COLONEL Sorbet citron, Vodka	
9	 LIMONE PAZZO Sorbet citron, Limoncello	
	 GIORGIO Glace vanille, Amaretto	
	AFTER EIGHT Glace menthe - chocolat, Get 27	
	GLACES 	
	CHOCOLAT	PISTACHE
	VANILLE DE MADAGASCAR	MENTHE CHOCOLAT
	CAFÉ	
	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 - 4,8
Thés, infusions DAMMANN FRÈRES - 4,2
Café Viennois - 4,8
Irish coffee - 9

Digestifs (4 cl)

Limoncello - 5
Get 27 - 7
Amaretto Negro-Liaquore - 7
Bailey's - 6

Bumbu The Original - 10
Produit sur l'île de la Barbade, doux et équilibré, ce rhum présente des notes d'épices.

Bumbu XO - 13
Intense et généreux. Blend issu de différentes maturations pouvant atteindre 18 ans. Vieilli en fûts de bourbon américain avec un finish en fûts de sherry d'Andalousie.

Bumbu Cream - 9
Doux et gourmand. Assemblage de rhum, d'épices et d'une crème laitière véritable.

Mandaricino - 7
Nocciola - 6
Fragolina - 8
Mirtillo - 8
Grappa Magnoberta - 10

Un lieu



Tandem
groupe

Découvrez nos établissements :

