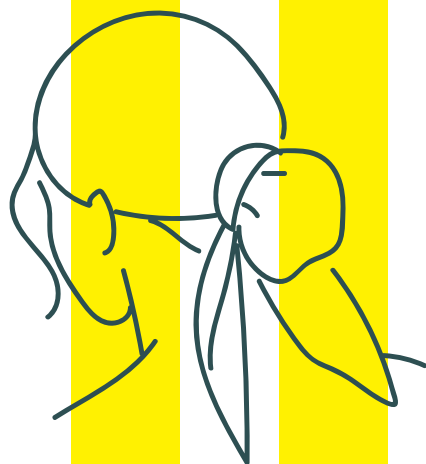




Giorgia
TRATTORIA

NOS FORMULES



DU LUNDI AU VENDREDI MIDI (hors jours fériés)

PLAT DU JOUR	13.90
PLAT DU JOUR + DESSERT *	16.90
PIZZETTA + SALADE	11.90
MENU ENFANT	11.

Margherita OU Linguine alla carbonara
Sirop OU jus de fruits
Boule de glace

*Tiramisu *ou* Panna Cotta *ou* Dessert du moment.

APERITIVO

Ricard 2cl	3.
Martini Rouge, Blanc, Fiero 6cl	4.
Kir Cassis, Pêche, Mûre, Framboise 12cl	5.
Kir Prosecco 12cl	7.
Prosecco 12cl	5.
Bellini (Prosecco et purée de pêche) 12cl	7.
Rossini (Prosecco et purée de fraise) 12cl	7.
Vodka Absolute 6cl	7.
Whisky Jack Daniel's 6cl	8.
Whisky J&B 6cl	7.
Gin Bombay Sapphire 6cl	7.



BIRRA ALLA SPINA

	25cl	50cl
Moretti (blonde)	4.	7.5
Affligem (blanche)	4.5	8.
Panaché, Monaco	4.5	7.5
Picon bière	5.	9.
Supplément sirop :		0.5

BIRRE BOTTIGLIA

	33cl
Birra Peroni Nastro Azzurro	5.5
Lagunitas IPA	8.
Heineken 00 0°	4.

BIBITE

Citronnade maison	4.
Coca-Cola 33cl	4.
Coca-Cola Cherry 33cl	4.
Coca-Cola Zéro 33cl	4.
Fanta 25cl	4.
Schweppes Agrum' 25cl	3.5
Fuze Tea 25cl	3.5
Perrier 33cl	4.
Limonade Phoenix 25cl	3.
Tropico Tropical 25cl	3.5

Diabolo 25cl	3.5
Jus de fruits Pago 20cl	3.5
<i>Orange - Pomme - Ananas - Tomate - Framboise</i>	
Sirop 4cl	3.
<i>Grenadine - Fraise - Menthe - Citron - Pêche - Orgeat - PAC - Cerise - Violette</i>	
San Pellegrino 1L	6.
San Pellegrino 50cl	4.
Aqua Pana 75cl	7.
Vittel 1L	6.
Vittel 50cl	4.

GLI SPRITZ

Le Spritz est né en Vénétie. Ses origines sont incertaines mais les récits populaires présentent une histoire qui mêle légende et réalité. Quelque soit la date de son apparition, le Spritz est devenu une sorte de tradition dans la vie des gens de Vénétie. Certains récits racontent que le Spritz serait né à l'époque de la République de la Sérénissime lorsque les soldats de l'empire autrichien, trouvant les vins de la région trop fort en alcool ajoutèrent un peu d'eau (en allemand « spritzen » signifie « spruzzare » asperger en français). Le spritz a connu ensuite des évolutions. Au début du XXème siècle, il devient un cocktail. Au Prosecco et à l'eau pétillante s'ajoute un autre ingrédient pouvant être l'Apérol, produit originaire de Padoue.

CLASSICI ITALIANI

Apérol Spritz 7.
Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

Hugo Spritz 9.
Liqueur St Germain, menthe fraîche, prosecco, citron vert, sirop de sucre de cannes, eau gazeuse

Limoncell' Spritz 8.
Limoncello, prosecco, menthe fraîche, tonic

COCKTAILS

Mojito 8.
Rhum Bacardi Carta oro, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse, Angostura

Mojito Fruits 8.5
Fruit de la passion ou Fraise ou Mangue, rhum Bacardi Carta oro, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse

Caïpirinha 8.
Cachaça, citron vert, sucre

Basil Smash 8.
Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, basilic, limonade

Gin tonic 8.
Gin Bombay Sapphire, Schweppes Indian tonic, concombre, citron vert

MOCKTAILS

Virgin Mojito 6.

Virgin Mojito fruits 6.5



ANTIPASTI

Arancini alla bolognese <i>Boulettes de riz pannées, sauce bolognaise</i>	10.
Burrata di bufala <i>Petite salade mixte</i>	8.
Burrata truffe <i>Petite salade mixte</i>	9.
Velouté d'épinard <i>Guanciale croustillant, mousse de ricotta</i>	8.
Focaccia farcie à la ricotta <i>Fèves et oignons</i>	9.
NOS PLANCHES :	
Piccola <i>Assortiment de charcuteries italiennes</i>	8.
Grande <i>Assortiment de charcuteries italiennes accompagné d'une Mozzarella di Bufala</i>	18.

INSALATE

	MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (125g)	BURRATA NATURE (125g)	BURRATA TRUFFE (125g)
Insalata della bimba <i>Mesclun, tomates cerises, oignons rouges, mousse de ricotta, olives noires</i>	16.	18.	18.
Giorgia <i>Salade mixte, aubergines, carottes, bresaula, courgettes, cœur d'artichaut</i>	18.	19.	19.

SUGGESTIONS

Escalope de veau pannée à la milanaise

21.

Escalope de veau pannée VVF (180g env.), tagliatelles à la crème de parmesan, salade mixte, citron

Poulet à la cacciatora

18.

Pilons de poulet rôtis, tomates cerise, oignons, câpres, légumes de saison

Pavé de saumon

20.

Écrasé de pommes de terre et petits légumes

PASTA



Linguine alla carbonara

17.

Poitrine de porc fumée, jaune d'œuf, Parmigiano Reggiano DOP et Grana Padano DOP

Gnocchis au saumon et tomates confites

18.

Gnocchis ricotta et fèves

17.

Fusilli alla amatriciana

19.

Sauce tomate maison, ail, oignons et guanciale

LES SPÉCIALITÉS DE GIORGIA

Lasagnes bolognese du chef

19.

Lasagnes d'épinard

19.

Ravioli et ricotta d'épinard, sauce pasticciata

20.

Sauce bolognaise aux cèpes et crème

Tagliatelles à la truffe

23.

PIZZE ROSSE

Notre pâte est préparée quotidiennement sur place et étalée exclusivement à la main.

MARGHERITA 13.

Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala

OLIMPIA VEGAN 14.

Champignons, artichauts, aubergine, courgette

SIMPATICA 15.

Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, olives

SUPERBA 16.

Mozzarella fior di latte, jambon de parme, roquette, tomates cerises, grana padano

CALZONE 17.

Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, œuf

PIZZE BIANCHE

FRESCA 16.

Mozzarella fior di latte, saumon fumé, avocat, roquette

PAZZERELLA 16.

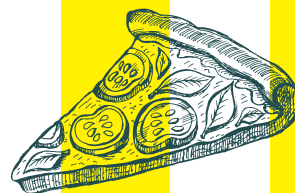
Fromage de chèvre, miel, roquette, noix

FORMAGGINA 17.

Gorgonzola, mozzarella fior di latte, scamorza, chèvre

TARTUFELLA 18.

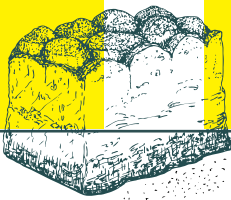
Mozzarella fior di latte, crème de truffe, grana padano, bresaola, copeaux de truffe



Suppléments :

1.50 : oeufs, légumes ;
2,00 : charcuteries, fromage ;
3,00 : straccitella - 6,00 : burrata ;
4,00 : lamelles de truffes

DOLCI FATTI IN CASA



Tiramisù	6.
Panna cotta aux fruits rouges	7.
Profiteroles <i>Choux, glace vanille et ganache chocolat</i>	8.
Fondant au chocolat	7.
Calzone Nutella	8.
Café gourmet	9.

CARTA DI GELATI MOVENPICK

Nos coupes de glaces (9.)

Cioccolato Vivanto <i>Glace à la vanille, glace au chocolat, sauce chocolat maison et chantilly</i>
Affogato al caffè <i>Glace à la vanille, glace au café, sauce café et chantilly</i>
Dame Bianca <i>Glace à la vanille, sauce chocolat maison et chantilly</i>
Giorgia <i>Sorbets mangue, citron, framboise, chantilly et coulis de fraise</i>



GLACES

SORBETS

1 boule : 3.

2 boule : 5.5

3 boules : 8.

Fraise	Vanille
Chocolat absolu	Café
Stracciatella	Pistache

Framboise
Mangue
Citron

CAFETERIE

Caffè ristretto	2.
Caffè classico ou decaffeinato	2.
Doppio caffè ou decaffeinato	3.8
Grande crema	3.8
Cappuccino	4.
Irish Coffee	7.5
Thé vert jasmin, Thé vert à la menthe, thé noir (Earl Grey ou Darjeeling), thé noir aux fruits rouges	3.5
Infusion Verveine, Tilleul	3.5



DIGESTIFS

Limoncello 4cl	5.
Marsala Fine (vin cuit italien) 4cl	5.
Grappa classica 4cl	5.
Get 27 4cl	6.
Amaretto 4cl	6.
Cognac Rémy Martin VSOP 4cl	9.
Rum Plantation Barbados 5 ans 4cl	8.
Whisky Jack Daniel's 6cl	8.
Whisky J&B 6cl	7.
Bailey's 4cl	6.

VINI

ROSSI

12.5cl 75cl

Domaine les Jamelles

4.5 22.

IGP Pays d'Oc - Cépages : 100% Pinot noir.

Riche, long et gras, il a des saveurs de fruits rouges écrasés, de prunes et de confiture. Ses tanins sont bien enrobés et fondus.

Sapori Mediterranei - Nero d'Avola Siciliane

5. 25.

IGP Sicile Cépages : Nerello Mascarese.

Cépage rouge le plus répandu du Sicile, le Nero d'Avola est un vin ample et riche aux tanins intenses et à l'acidité prononcé.

Déesse Muette Exception

6. 29.

AOP Pic Saint-Loup - Cépages : 20% Grenache, 80% Syrah.

Belle robe aux reflets cerise, nez agréable de garrigue, de fruits rouges mûrs. Bouche soyeuse et réglissée aux tanins doux. Finale longue en bouche.

Corte Dei Rovi

28.

Montepulciano 100%.

Vin de la région des Abruzzes. Vin généreux et gourmand, notes de poivre et épices.

BIANCHI

Les Jamelles Chardonnay

4.5 24.

IGP Pays d'Oc - Cépage : 100% Chardonnay.

Robe jaune pâle, notes fruitées légèrement citronnées, quelques notes de noisette et une touche de vanille.

Domaine de JOY

5. 26.

IGP Côtes de Gascogne (sucre résiduel 50g) - Cépages : 100% Gros Manseng.

Ce vin contrasté, élégant et racé sera parfait en apéritif

Pinot Grigio Friulli DOC Grave

27.

Appellation IGP Terres Siciliennes - Cépages : 100% Pinot Grigio.

Couleur jaune paille avec des reflets verts. Bouquet équilibré avec des notes de pêche et d'aubépine. Frais et harmonieux en bouche

ROSATI

12.5 cl 75 cl

Domaine Saint-André « Folie d'Inès »

4.5 24.

IGP Pays d'Oc - Cépages : 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.

Déesse Muette Élégance

5. 27.

Coteaux du Languedoc - Cépages : 50% Roussane, 10% Vermentino, 40% Marsanne. Vin rond et suave aux arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche, qui dispose d'une bonne fraîcheur en bouche.

Domaine Saint-Pancrace

6. 30.

Côtes de Provence - Cépages : Grenache, Syrah et Cinsault.

Robe claire et limpide, nez tout en finesse, bouche fraîche et croquante.

VINO FRIZZANTE

Lambrusco Ca'De Medici rosso dolce 24.

Lambrusco Ca'De Medici rosso rosato 24.

Procesco Villa Degli Olmi Extra Dry Millesimato 5. 25.

Champagne MAYOT-LAGOGUEY 60.

PICHETS

25 cl 50 cl

ROUGE

6. 9.

Domaine Puech Auger : Syrah, Mourvèdre, Grenache

BLANC

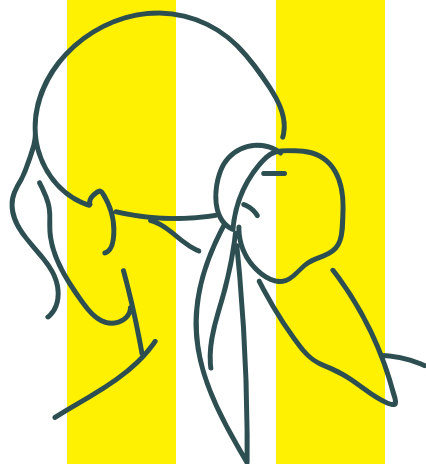
6. 9.

Domaine St Hilaire d'Ozilhan : Viognier, Grenache

ROSÉ

6. 9.

Mas Granier : Syrah, Grenache, Cinsault



Giorgia
TRATTORIA