

EMPORTER GIGI À LA MAISON

5 Quai des Deux Emmanuels, Nice
+33 4 93 31 72 65

-15%

Sur le menu du restaurant
Prix ci-dessous remisés



À PARTAGER / ENTREES

MORTADELLE AL PISTACHO 8,50€

Un grand classique. Pistachio mortadella, a Classic one.

GORGONZOLA 8,50€

Crèmeux et craquant avec ses noisettes torréfiés.
Creamy & crusty gorgonzola cheese with roasted hazelnuts.

COPPA DI PARMA 8,50€

Et quelques olives. Parma ham with olives.

JAMBON SAN DANIELE 9,50€

Tranché finement & quelques cornichons.
Finely sliced San Daniele ham & gherkins.

PARMESAN REGGIANO 9,30€

Parmesan et vinaigre balsamique.
Parmesan cheese & balsamic.

ANTIPASTO ALL' ITALIANA 18,30€

Poivrons grillés, anchois, courgettes, champignons, aubergines, mortadelle, parmesan, tomates séchées.
Mix plate, grilled peppers, anchovies, mortadella, mushrooms, eggplant, parmesan & dry tomatoes.

PEPPERONI 11,50€

Poivrons grillés à l'huile d'olive, basilic frais et quelques anchois.
Grilled peppers in olive oil, fresh basil & anchovies.

PLANCHE DE FROMAGES 11,50€

Fromages italiens bien sûr !
Italian cheese selection.

PLANCHE DE CHARCUTERIES 17,00€

Mortadelle al Pistacho, coppa di Parme, Jambon San Daniele.
Pistacho mortadella, Parma, Ham San Daniele.

HAMBURGER DELIZIOSO



OPTION SANS GLUTEN - GLUTEN FREE OPTION +2,00€

HAMBURGER DE BŒUF 19,50€

Pain maison, cheddar, tomate, oignons, sauce secrète, viande origine France, pommes de terre sautées maison & salade.
Beef hamburger with beef, homemade bread, cheddar, tomato onions, secret sauce, sautéed potatoes & salad.

HAMBURGER DI POLLO (poulet fermier) 18,70€

Pain maison, cheddar, tomate, sauce secrète, pommes de terre sautées maison & salade.
Red-label chicken filet, homemade bun, cheddar, tomato, secret sauce, sautéed potatoes & salad.



OPTION SANS GLUTEN

GLUTEN FREE OPTION +2,00€

LA BELLA PIZZA

MARGHERITA.....13,60€

Sauce tomate & mozzarella fior di latte, mozzarella di Buffala et cantal.
Tomato sauce & fior di latte mozzarella, buffalo mozzarella,
and cantal cheese.

GIGI'S.....15,30€

Cantal, ricotta, mozzarella fior di latte, courgettes,
artichauts frais & noisettes.
Cantal & ricotta cheeses, mozzarella fior di latte, zucchini,
fresh artichoke & hazelnuts.

5 FORMAGGI.....14,50€

Sauce tomate, cantal, ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola,
mozzarella.
Tomato sauce, cantal, ricotta, mozzarella fior di latte & gorgonzola.

SUPER SALAMI.....14,50€

Sauce tomate, cantal, mozzarella fior di latte, salami piccante.
Tomato sauce, cantal, mozzarella fior di latte & italian spicy salami.

REGINA.....16,20€

Sauce tomate, cantal, mozzarella fior di latte, jambon blanc,
champignons de Paris.
Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella fior di latte, fresh ham,
button mushrooms.

VEGETARIAN FOREVER.....15,00€

Sauce tomate, cantal, mozzarella fior di latte, poivrons, champignons,
aubergines & courgettes.
Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella fior di latte, peppers,
mushrooms, zucchinis, eggplants.

TARTUFATA.....21,00€

Crème, lamelles de truffe Tuber aestivum, cantal,
mozzarella fior di latte & roquette.
Cream, slices of truffle (Tuber aestivum), cantal
cheese mozzarella fior di latte & arugula.

NONNA.....17,00€

Sauce tomate, cantal, mozzarella fior di latte, jambon
cru, roquette, parmesan & crème de balsamique.
Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella fior di latte,
cured ham, arugula, parmesan & balsamic cream.

MOUSSACA.....15,70€

Sauce tomate, cantal, mozzarella fior di latte,
aubergines, viande hachée, persillade & parmesan.
Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella fior di latte,
eggplant, shredded beef, parsley and garlic mixture
& parmesan.

MAIALINO TARTUFATO.....16,50€

Crème, cantal, mozzarella fior di latte, roquette,
jambon parfumé à la truffe.
Cream, cantal cheese, mozzarella fior di latte,
arugula & truffle flavored ham.

SALADES

MOZZARELLA CRÉMEUSE.....15,70€

Mozzarella Burrata & tomates.
Creamy Burrata & tomatoes.

CÉSAR CLASSICO.....17,80€

Au poulet fermier pané, croûtons & copeaux parmesan.
Chicken César salad crusty bread & parmesan.



option sans gluten +2,00€

SALADE D'ARTICHAUTS.....14,90€

Artichauts crus coupés finement, roquette, anchoïade légère & parmesan.
Finely sliced raw artichokes, arugula, light anchovies sauce & parmesan cheese.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD.....16,50€

Chèvre rôti au four, miel, pommes fraîches, chips de bacon & noisettes.
Oven-roasted goat cheese, honey, fresh apples, bacon chips & hazelnut.



option sans gluten +2,00€

SALADE ROMANA.....15,30€

Coeur de salade Romaine, légumes grillés, parmesan & crème balsamique.
Heart of Romaine salad, grilled vegetables, parmesan & balsamic cream.

PASTA E BASTA



Nos pâtes sont réalisées quotidiennement par nos cuisiniers.

OPTION SANS GLUTEN (PÂTE PENNE) GLUTEN FREE OPTION

- RIGATONI FRAÎCHES À LA TRUFFE** 20,50€
Rigatoni à la crème de truffe Tuber aestivum,  option.
Homemade rigatoni creamy Tuber aestivum truffle sauce.
- RAVIOLI RICOTTA ET ÉPINARD** 17,00€
Au beurre de sauge.
Ravioli stuffed with ricotta & spinach, sage butter.
- LASAGNES TRADITIONNELLES**  18,70€
Homemade beef lasagna.
- LINGUINI FRAÎCHES** 16,20€
Sauce Napolitaine,  option.
Homemade linguini Neapolitan sauce.
- GNOCCHI FRAÎS** 17,90€
Sauce Gorgonzola & jambon San Daniele.
Gnocchi with a gorgonzola sauce & San Daniele ham.
- LINGUINI FRAÎCHES AUX COQUILLAGES** 21,30€
Palourdes, vin blanc, ail & persil.
Homemade linguini pasta with clams, white wine, garlic & parsley.
- RIGATONI FRAÎCHES À L'ENCRE DE SEICHE** 20,50€
Calamar à l'Armoricaine,  option.

PESCE SEMPRE



- FILET DE LOUP** 21,30€
Filet de loup snacké, sauce vierge, courgettes sautées & polenta snackée.
Lightly seared seabass fillet, virgin sauce, sautéed zucchini & lightly seared polenta.

CARNE LOVERS

- CARPACCIO**  16,60€
Boeuf finement tranché, champignons, parmesan, roquette, noisettes, accompagné de frites.
Thinly sliced beef, mushrooms, parmesan, arugula, hazelnuts & served with French fries.
- ESCALOPE MILANAISE** 23,00€
Escalope de veau milanaise & spaghetti sauce tomate.
Crusty Veal crumbed, milanaise style & spaghetti with tomato sauce.
- FAUX FILET**  24,70€
Pommes de terres sautées & salade.
Beef sirloin, sautéed potatoes & salad.
- TARTARE CLASSIQUE**  18,70€
Boeuf d'origine France 180gr préparé par nos soins, frites & salade.
Classic Raw beef tartar 180gr prepared by us, French fries & salad.

DESSERTS

AFFOGATO 5,50€

Espresso avec une boule de glace vanille.
Coffee and vanilla ice cream.

TIRAMISU MAISON  9,30€

Avec éclats de chocolat.
Homemade Tiramisu & chocolat shavings.

CRÈME CARAMEL 8,50€

Classique crème caramel.

PIZZETTA NUTELLA 9,80€

Noisettes torréfiées.  option sans gluten +2,00€
Nutella pizzetta, toasted hazelnuts.

MOELLEUX AU CHOCOLAT   9,80€

Fait maison et son sorbet poire, amandes.
Homemade chocolate cake, pear sorbet with almonds.

PAVLOVA 9,80€

Fruits de saison & crème mascarpone.
Pavlova with seasonal fruits & mascarpone cream.

PANNA COTTA  8,50€

Coulis de fruits rouges & pistaches.
Panna Cotta with red berries coulis & pistachio.

MENU ENFANT Jusqu'à 11 ans

13,60€

Kids menu Until 11 years old

Steak frite ou mini pizza margherita ou poulet pané + 1 boule de glace

BOUTEILLES de VINS 75cl

FRANÇAIS

AOC CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU RASQUE (Rouge, Rosé, Blanc) 37,50€

HERMITAGE ST PONS (Rouge, Rosé, Blanc) 30,00€

TASQUIER (Rouge, Rosé, Blanc) 32,50€

ITALIEN

IGT MERLOT Veneto Giol (Rouge)   27,30€

DOCG Toscana CHIANTI (Rouge)  31,50€

IGT PINOT GRIGIO Veneto Giol (Blanc)  29,00€

IGT PROSECCO Veneto Giol (Blanc Petillant)  29,00€

Commande par téléphone ou sur place

5 Quai des Deux Emmanuels, Nice

+33 4 93 31 72 65

gigitavola.com