

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 Entre 8,50€ et 18,30€

MORTADELLE AL PISTACHO

Un grand classique. Pistachio mortadella, a Classic one.

GORGONZOLA

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

COPPA DI PARMA

Et quelques olives. Parma ham with olives.

JAMBON SAN DANIELE

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

PARMESAN REGGIANO

Parmesan et vinaigre balsamique.
Parmesan cheese & balsamic.

ANTIPASTO ALL' ITALIANA

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

PEPPERONI

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

PLANCHE DE FROMAGES

Fromages italiens bien sûr !
Italian cheese selection.

PLANCHE DE CHARCUTERIES

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

HAMBURGER DELIZIOSO Entre 18,70€ et 19,50€



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 Entre 13,60€ et 21€

MARGHERITA.....

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

GIGI'S.....

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

5 FORMAGGI.....

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

SUPER SALAMI.....

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

REGINA.....

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.....

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

TARTUFATA.....

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.....

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.....

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.....

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

SALADES Entre 14,90€ et 17,80€

MOZZARELLA CRÉMEUSE.....

Mozzarella Burrata & tomates.
Creamy Burrata & tomatoes.

CÉSAR CLASSICO.....

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



option sans gluten +2,00€

SALADE D'ARTICHAUTS.....

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

SALADE DE CHÈVRE CHAUD.....

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.....

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

PASTA E BASTA Entre 16,20€ et 21,30€



Nos pâtes sont réalisées quotidiennement par nos cuisiniers.

OPTION SANS GLUTEN (PÂTE PENNE) GLUTEN FREE OPTION

RIGATONI FRAÎCHES À LA TRUFFE

Rigatoni à la crème de truffe Tuber aestivum,  option.
Homemade rigatoni creamy Tuber aestivum truffle sauce.

RAVIOLI RICOTTA ET ÉPINARD

Au beurre de sauge.
Ravioli stuffed with ricotta & spinach, sage butter.

LASAGNES TRADITIONNELLES

Homemade beef lasagna.

LINGUINI FRAÎCHES NAPOLITAINE

 option.
Homemade linguini Neapolitan sauce.

GNOCCHI FRAÎS

Sauce Gorgonzola & jambon San Daniele.
Gnocchi with a gorgonzola sauce & San Daniele ham.

LINGUINI FRAÎCHES AUX COQUILLAGES

Palourdes, vin blanc, ail & persil.
Homemade linguini pasta with clams, white wine, garlic & parsley.

RIGATONI FRAÎCHES À L'ENCRE DE SEICHE, CALAMAR À L'ARMORICAINE

 option.
Fresh rigatoni with Leica ink squid Armorican style.

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 Entre 16,60€ et 24,70€

CARPACCIO

Boeuf finement tranché, champignons, parmesan, roquette, noisettes, accompagné de frites.
Thinly sliced beef, mushrooms, parmesan, arugula, hazelnuts & served with French fries.

ESCALOPE MILANAISE

Escalope de veau milanaise & spaghetti sauce tomate.
Crusty Veal crumbed, milanaise style & spaghetti with tomato sauce.

FAUX FILET

Pommes de terres sautées & salade.
Beef sirloin, sautéed potatoes & salad.

TARTARE CLASSIQUE

Boeuf d'origine France 180gr préparé par nos soins, frites & salade.
Classic Raw beef tartar 180gr prepared by us, French fries & salad.

TARTARE ITALIEN

Boeuf d'origine France 180gr avec parmesan, basilic, frites & salade.
Italian style Raw beef tartar 180gr, parmesan, basil, French fries & salad.

DESSERTS Entre 8,50€ et 9,80€

TIRAMISU MAISON

Avec éclats de chocolat.
Homemade Tiramisu & chocolat shavings.

CRÈME CARAMEL

Classique crème caramel.

PIZZETTA NUTELLA

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

MOELLEUX AU CHOCOLAT

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

PAVLOVA

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

PANNA COTTA

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

MENU ENFANT Jusqu'à 11 ans

Kids menu Until 11 years old

13,60€

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

BOUTEILLES de VINS 75cl Entre 27,30€ et 37,50€

FRANÇAIS

AOC CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU RASQUE (Rouge, Rosé, Blanc)

HERMITAGE ST PONS (Rouge, Rosé, Blanc)

TASQUIER (Rouge, Rosé, Blanc)

ITALIEN

IGT MERLOT Veneto Giol (Rouge)  

DOCG Toscana CHIANTI (Rouge) 

IGT PINOT GRIGIO Veneto Giol (Blanc) 

IGT PROSECCO Veneto Giol (Blanc Petillant) 

Commande par téléphone ou sur place

5 Quai des Deux Emmanuels, Nice

+33 4 93 31 72 65

gigitavola.com