

# EMPORTER GIGI À LA MAISON



OPTION SANS GLUTEN

GLUTEN FREE OPTION +1,80€

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

## -10%

Sur le menu du restaurant  
Prix ci-dessous remisés



## À PARTAGER / ENTRÉES

**MORTADELLE AL PISTACHO** . . . . . 7,65€

Un grand classique. Pistachio mortadella, a Classic one.

**GORGONZOLA** . . . . . 9,00€

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

**COPPA DI PARMA** . . . . . 8,10€

Et quelques olives. Parma ham with olives.

**JAMBON SAN DANIELE** . . . . . 9,45€

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

**PARMESAN REGGIANO** . . . . . 9,90€

Parmesan et vinaigre balsamique.  
Parmesan cheese & balsamic.

**ANTIPASTI ALL' ITALIANA** . . . . . 17,55€

Coppa di Parma, poivrons grillés, anchois, courgettes, aubergines, mortadelle, parmesan.  
Mix plate, Parma coppa, grilled peppers, anchovies, zucchini, eggplant, mortadella, parmesan.

**PEPPERONI** . . . . . 10,35€

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

**PLANCHE DE FROMAGES** . . . . . 13,05€

Fromages italiens bien sûr !  
Italian cheese selection.

**PLANCHE DE CHARCUTERIES**.....18,00€

Mortadelle al Pistachio, Coppa di Parma, Jambon San Daniele.  
Pistachio mortadella, Parma Coppa, Ham San Daniele.

## HAMBURGER DELIZIOSO



OPTION SANS GLUTEN - GLUTEN FREE OPTION +1,80€

**HAMBURGER DI POLLO** . . . . . 19,80€

Pain maison, poulet grillé, cheddar, tomate, sauce secrète, pommes de terre sautées maison & salade.  
Homemade bun, grilled chicken, cheddar, tomato, secret sauce, sautéed potatoes & salad.

**HAMBURGER DE BŒUF** . . . . . 21,60€

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

# LA BELLA PIZZA



Nos pâtes à pizzas sont réalisées sans lactose. Demandez notre option fromage sans lactose en cas d'intolérance (+1,80€).  
Our pizza doughs are made without lactose. Ask for our lactose-free cheese option in case of intolerance (+1,80€).

## MARGHERITA . . . . . 13,95€

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

## SUPER SALAMI . . . . . 14,85€

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

## VEGETARIAN FOREVER . . . . . 15,75€

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

## GIGI'S . . . . . 16,20€

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

## 5 FORMAGGI . . . . . 15,30€

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

## REGINA . . . . . 17,10€

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

## TARTUFATA . . . . . 20,25€

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 . . . . . 19,44€

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 . . . . . 18,45€

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.

## SALADES

## MOZZARELLA CRÉMEUSE . . . . . 14,85€

Mozzarella burrata & tomates.  
Creamy mozzarella burrata & tomatoes.



## CÉSAR CLASSICO . . . . . 19,35€

Au poulet pané, croûtons & copeaux parmesan.  
Chicken César salad, croutons & parmesan.



option sans gluten +1,80€

## SALADE D'ARTICHAUTS . . . . . 16,20€

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



## SALADE DE CHÈVRE CHAUD . . . . . 17,10€

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



option sans gluten +1,80€

## SALADE ROMANA . . . . . 16,20€

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



Nos pâtes sont réalisées quotidiennement par nos cuisiniers.

**OPTION SANS GLUTEN (PÂTE PENNE) GLUTEN FREE OPTION**  
Prix remisés de 10% , PRIX TAXES ET SERVICE COMPRIS , Prix en euros

# PASTA FRESCA E BASTA

## LINGUINI FRAÎCHES SAUCE NAPOLITAINE ..... 15,30€

Et pecorino râpé  option penne.

Homemade linguini, Neapolitan sauce and grated Pecorino cheese.

## RAVIOLI RICOTTA ET ÉPINARD ..... 16,65€

Au beurre de sauge (Produit non réalisé par nos cuisiniers) et pecorino râpé.

Ravioli stuffed with ricotta & spinach, sage butter (Product not prepared by our chefs) and grated Pecorino cheese.

## GNOCCHI FRAIS SAUCE GORGONZOLA ..... 18,00€

Et jambon San Daniele  option penne.

Gnocchi with a gorgonzola sauce & San Daniele ham.

## RIGATONI FRAÎCHES À LA TRUFFE ..... 19,80€

Rigatoni à la crème de truffe Tuber aestivum et pecorino râpé  option penne.

Homemade rigatoni creamy Tuber aestivum truffle sauce and grated Pecorino cheese.

## LASAGNES TRADITIONNELLES ..... 19,80€


Homemade beef lasagna.

## RIGATONI FRAÎCHES À L'ENCRE DE SEICHE, CALAMAR À L'ARMORICAINE ..... 20,70€

 option penne.

Fresh rigatoni with Leica ink squid Armorican style.

## LINGUINI FRAÎCHES AUX COQUILLAGES ..... 22,50€

Palourdes, vin blanc, ail & persil  option penne.

Homemade linguini pasta with clams, white wine, garlic & parsley.


## PESCE SEMPRE

## FILET DE LOUP ..... 22,50€

Filet de loup snacké, sauce vierge, courgettes sautées & polenta snackée.

Lightly seared seabass fillet, virgin sauce, sautéed zucchini & pan-seared polenta.

## CARPACCIO ..... CARNE LOVERS ..... 17,55€

Boeuf finement  tranché, champignons, parmesan, roquette, noisettes, accompagné de frites.

Thinly sliced beef, mushrooms, parmesan, arugula, hazelnuts & served with French fries.

## TARTARE CLASSIQUE ..... 20,25€

Boeuf d'origine France  180gr préparé par nos soins avec câpres, oignons, cornichons, frites & salade.

Classic Raw beef tartar 180gr prepared by us with capers, onions, gherkins, French fries & salad.

## TARTARE ITALIEN ..... 21,15€

Boeuf d'origine France  180gr avec parmesan, câpres, oignons, cornichons, basilic, frites & salade.

Italian style Raw beef tartar 180gr with parmesan, capers, onions, gherkins, basil, French fries & salad.

## FAUX FILET ..... 27,90€

Pommes de terres  sautées & salade.

Beef sirloin, sautéed potatoes & salad.

## ESCALOPE MILANAISE ..... 24,30€

Escalope de veau milanaise & spaghetti sauce napolitaine.

Crusty Veal crumbed milanaise style & spaghetti with Neapolitan sauce.

# DESSERTS

**PANNA COTTA**  ..... 8,55€

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

**CRÈME CARAMEL**  ..... 9,00€

Classic crème caramel.

**TARTE AUX POMMES** ..... 9,45€

Réalisée par nos pâtisseries.  
Apple pie made by our pastry chefs.

**PIZZETTA NUTELLA**  ..... 10,35€

Noisettes torréfiées. **option sans gluten +1,80€**  
Nutella pizzetta, toasted hazelnuts.

**TIRAMISU MAISON**  ..... 9,90€

Avec éclats de chocolat.  
Homemade Tiramisu & chocolat shavings.

**MOELLEUX AU CHOCOLAT**   ..... 10,35€

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

**PAVLOVA**  ..... 10,35€

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

## BOUTEILLES de VINS 75cl

### FRANÇAIS

#### AOC CÔTES DE PROVENCE

**CHÂTEAU RASQUE** (Rouge, Rosé, Blanc) ..... 40,50€

**HERMITAGE ST PONS** (Rouge, Rosé, Blanc) ..... 31,50€

**TASQUIER** (Rouge, Rosé, Blanc) ..... 37,80€

### ITALIEN

**IGT MERLOT Veneto Giol** (Rouge)   ..... 28,80€

**DOCG Toscana CHIANTI** (Rouge)  ..... 33,33€

**IGT PINOT GRIGIO Veneto Giol** (Blanc)  ..... 30,60€

**IGT PROSECCO Veneto Giol** (Blanc Petillant)  ..... 30,60€

### Commande par téléphone ou sur place

5 Quai des Deux Emmanuels, Nice

+33 4 93 31 72 65

[gigitavola.com](http://gigitavola.com)

