

Giorgio

e Basta



MENU À EMPORTER



CHAMPION DU MONDE



CHAMPION DE FRANCE



VICE CHAMPION DU MONDE

Boissons

Bibite

SODAS AU CHOIX 33CL 2

LIMONATA ARTIGIANALE SICILIANA 3.50

COCA-COLA 1,25L 4

JUS DE FRUITS ITALIENS 33CL 3.50

Birra

BIRRA PERONI 33CL 3.50

BIRRA ARTIGIANALE 33CL 5.50

DESPERADOS 33CL 4

Digestivi

LIMONCELLO 70CL 14.90

Vino

PROSECCO 75CL 14,90

VINO ROSSO 75CL 14,50

VINO ROSÉ 75CL 13,50

VINO BIANCO 75CL 14,50



Pizza

Classiques

BAMBINO 6

Tomate, mozza fior di latte, jambon cuit italien
ou 3 fromages

MARGHERITA 10

Tomate San Marzano, mozza fior di latte

MAMA 12

Tomate San Marzano, mozza fior di latte,
jambon cuit italien

MARGHERITA DOC 12.50

Un classique

Tomate San Marzano, mozza di bufala DOC,
basilic frais

NAPOLETANA 13.50

Pour les connaisseurs

Tomate San Marzano, anchois de Cetara,
ail frais, fruits du câpre, olives

QUEEN RENATA 13.50

Tomate San Marzano, mozza fior di latte,
jambon cuit italien, champignons frais de Paris
(disponible en calzone)

CAPRA 13.90

Tomate San Marzano, crème, chèvre frais de la
ferme, amandes effilées, mozza fior di latte,
filet de miel, romarin

4 FORMAGGI 13.90

Tomate San Marzano, mozza fior di latte,
gorgonzola DOP à la cuillère, chèvre frais,
taleggio DOP

TU VUO FA L'AMERICANO 15.50

Tomate san Marzano, sauce burger, cheddar,
viande hachée de bœuf, oignons confits,
pancetta grillée

SUPPLÉMENTS :

ŒUF BIO 1.00 // CHARCUTERIE 3.00

LÉGUMES 2.50 // BURRATA 4.00 // BUFALA 3.00 //

STRACCIATELLA 3.50

Crèmes

STRONZO 14.50

Crème, ravioles artisanales de Romans,
mozza fior di latte, pancetta al pepe grillée

TARTILEGGIO 15

*C'est comme une tartiflette mais au
taleggio DOP*

Crème, mozza fior di latte, pancetta grillée,
oignons confits, taleggio DOP, pommes de terre
grenailles

SALMONE 15

Tu me parles sur un autre saumon

Crème, mozza fior di latte

Après cuisson : saumon fumé, huile d'olive au
citron, ciboulette

Végétariennes

LA PADRE 14.50

Tomate San Marzano, mozza fior di latte, aubergines
siciliennes, poivrons marinés, tomates cerises
confites, parmigiano reggiano cœur de meule
Après cuisson : pesto, crema di balsamico

VA' FA NAPOLI 15.50

Base crème d'artichaut, courgettes en carpion,
pickles d'oignons rouges, aubergines siciliennes,
poivrons rôtis et marinés

Après cuisson : Straciatella, Romarin

Bonus+++

ANTIPASTI

Assortiment de légumes, charcuteries
et fromages.

13

Signatures



CICCIOLINA 15.50

On t'auras prévenu, ne joue pas avec le feu

Tomate San Marzano, saucisses napolitaines piquantes, 'nduja (saucisson piquant à tartiner), fior di latte, poivrons rôtis, parmigiano reggiano

FORMAGGISSIMA 15.50

10 fromages italiens pour les fondus

Crème, mozza fior di latte, emmental, chèvre frais, taleggio DOP, cheddar, gorgonzola DOP à la cuillère, parmigiano reggiano, bufala DOP, pecorino, scamorza

LA GIORGIO 15.90

Je lui dois mon titre de Champion de France

Bagna cauda verde, aubergines siciliennes, poivrons rôtis et marinés, courgettes en carpien, bufala

Après cuisson : perles de vinaigre balsamique

DISCO POMODORO 16.50

Tomate datterino jaune du vesuve, tomates cerises confites

Après cuisson : romarin, buratta entière, porchetta

LA ALDO 15.90

Ça c'est la classe

Pizza bianca mozzarella di bufala, saucisses napolitaines piquantes, saucisses italiennes au fenouil

Après cuisson : huile d'olive au citron, éclats de noisettes du Piémont torréfiées

MORTADELLA LA PIÙ BELLA 15.90

Base crème, fior di latte

Après cuisson : Mortadella di Bologna al Pistacchio, pesto di pistacchi, éclats de pistaches

SEXY BURRATA 16.50

Tomate San marzano, mozza fior di latte

Après cuisson : roquette, tomates cerises marinées, jambon de Parme 24 mois, parmigiano reggiano cœur de meule, burrata entière

POINT G 16.90

Plus bon que moi, tu meurs

Pizza bianca: porchetta grillée (cochon de lait rôti aux herbes

Après cuisson : Straciatella, copeaux de truffes d'été

DONNA TARTUFA 16.90

Qui sème le gland, récolte la truffe

Crème de truffe blanche d'été, mozza fior di latte, scamorza affumicata

Après cuisson : salame Golfetta, straciatella

LEONARDO DICARPACCIO 16.50

Velouté de tomate datterino jaune du Vesuve, mozza fior di latte

Après cuisson : carpaccio de boeuf, huile d'olive, parmesan, pesto, fleur de sel, capres à queues, oignons rouges, roquette

Pasta

Pasta fresca artigianale
Cuisson Al dente e BASTA



**RIGATONI AL SUGO
DI POMODORO SAN MARZANO** 12

Sauce tomate, tomates cerises marinées et basilic frais
(supp. straciatella 3,5€)

CHEESY GNOCCHI 14

Gnocchi al gorgonzola DOP à la cuillère, jambon de parme,
pecorino Romano, origan

GNOCCHI ALLA GENOVESE 14.50

Gnocchi al pesto, straciatella, eclats de pistache

LASAGNA AL RAGÙ DI MAMA SCORSESE 14.00

Aux 3 viandes, accompagnées de salade
(juste pour kiffer deux fois plus, supp. straciatella 3,5€)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 14

La vraie, la seule, l'unique
Guanciale, pecorino, peppe nero, jaune d'œuf e BASTA

PAPPARDELLE AL TARTUFO 15.90

Creme de truffe & copeaux de truffes frais

CASA DOLCE FATTO CASA DOLCE FATTO CASA DOLCE

PANNA COTTA (selon l'humeur de Giorgio) 4

TARTELETTE AU NUTELLA® ARTISANALE 4.50

TIRAMISÙ originale al café segafreddo 5.50

TIRAMISÙ Nutella® & spéculos : 6

PIZZA DESSERT NUTELLA® 9

Suppléments à 1.50 : pépites caramel, noix de coco

NOS ADRESSES

ST BONNET

Ouvert du mardi au samedi

Mardi & jeudi :

11H30 - 13H30 / 17H30 - 21H30

Mercredi :

11H30 - 13H30


Vendredi et samedi :


11H30 - 13H30 / 17H30 - 22H00


04.81.65.71.87

www.giorgioebasta.fr

47 Avenue du Général de Gaulle RN 6
69720 St Bonnet de Mure

 **Parking** rue du Forgeron

 @giorgioebasta

 @pizzagiorgio

DIEMOZ

Ouvert du mardi au samedi

Mardi & jeudi :

11H30 - 13H30 / 17H30 - 21H30

Mercredi :

11H30 - 13H30 / 17H30 - 21H30

Vendredi et samedi :


11H30 - 13H30 / 17H30 - 22H00

04.78.96.21.47

www.giorgioebasta.fr

25 route de bourguoin
38790 Diemoz

 @giorgioebasta

 @pizzagiorgio

Giorgio
e Basta

