

Ici, Naples et Capri, c'est jamais fini !

Sur une place des Landes, dans un lieu insouciant et riant, le monde des possibles se cultive : une carte généreuse, curieuse et renouvelée, un art de vivre décomplexé. Surtout, du plaisir à tous les étages.

Notre cuisine familiale est réalisée avec des produits locaux ou italiens, elle respecte scrupuleusement le savoir-faire traditionnel, car tout ce qui est bon, doit être dans votre assiette.

Gigio

ANTIPASTI

TOUTES NOS ENTRÉES SONT PROPICES À UNE FAIM SOLITAIRE,
OU UN FESTIN À PARTAGER !

ARANCINI AL TARTUFO	13€
Croquettes de risotto, champignons et tartufata, crème de parmesan truffée et Parmigiano DOP (3 pièces)	
CAMEMBERT DI BUFALA ARROSTO	15€
Camembert de Bufflonne rôti au four à pizza dans un pâton Gigio, miel et romarin	
BURRATA GIGANTE	20€
Burrata géante à partager, huile d'olive vierge et fleur de sel, focaccia Gigio moelleuse (Supplément jambon cru Reserva 4€)	
PROSCIUTTO E FOCACCIA	13€
Jambon cru Reserva, focaccia Gigio moelleuse	
ANTIPASTI FEVER	25€
Planche d'antipasti : Pesto alla trapanese, focaccia Gigio moelleuse, burrata crémeuse, jambon cru Reserva, artichauts marinés et olives de Cerignola AOP	
PIZZETTA AL TARTUFO	14€
Petite pizza au mascarpone à la tartufata, poêlée de champignons persillés, roquette et stracciatella	
ASPARAGI E GUANCIALE	13€
Asperges vertes croquantes, Guanciales DOP, crème de Parmigiano DOP, marmelade de jaune d'oeuf	
CARPACCIO DI VITELLO	14€
Veau cuit à basse température et finement tranché, mayonnaise aux anchois, câprons et échalotes confites au vinaigre balsamique AOP	

MIDI EN ITALIE

DU LUNDI AU VENDREDI
*HORS JOURS FÉRIÉS

NOTRE MENU CHANGE CHAQUE SEMAINE ET S'ADAPTE À LA
PÉRIODE ET AUX PRODUITS DE SAISON.
À VOIR SUR L'ARDOISE.

TRATTORIA

PRIMI

TOUTES NOS PÂTES SONT FABRIQUÉES TOUS LES JOURS
AVEC AMOUR PAR NOTRE SQUADRA

LA VERA CARBONARA.....	16€
Véritables spaghetti alla carbonara, sans crème bien évidemment. Guanciales DOP, Parmigiano DOP et jaune d'oeuf	
CANNELLONI DI MAIALE	21€
Cannelloni frais au porc et aux herbes, sauce tomate Gigio et Parmigiano DOP	
PASTA AL RAGÙ	20€
Pâtes casarecce au bon ragoût de veau et de boeuf façon bolognaise	
PASTA E POLPETTA	20€
Big boulette tendre au boeuf et au veau, basilic et Parmigiano DOP, accompagnée de spaghetti al dente à la sauce tomate Gigio	
PROSCIUTTO E TARTUFATA	22€
Pâtes casarecce à la crème de parmesan truffée, jambon blanc, tartufata, Parmigiano DOP et truffe d'été (Option végétal avec champignons poêlés 20€)	
AGLIO E PINOLI	18€
Pâtes tonnarelli à la crème d'ail confit et aux pignons de pin, tomates confites, bouquet d'aromates et pignons grillés	
PASTA ALLA TRAPANESE	18€
Pâtes casarecce, pesto rouge sicilien aux tomates confites, amandes, basilic, tomates et Parmigiano DOP	
GNOCCHI AL PESTO	19€
Gnocchi au vrai pesto de Gênes, stracciatella et pignons de pin	

SECONDI

BISTECCA E RISOTTO CACIO E PEPE	24€
Pavé de boeuf grillé de la coopérative d'Axuria, risotto au parmesan et au poivre, légume de saison	
COTOLETTA ALLA MILANESE	22€
Escalope de veau façon milanaise accompagnée de spaghetti al dente à la sauce tomate Gigio	
TARTARE DI MANZO ALL'ITALIANA	21€
Tartare de boeuf de la coopérative d'Axuria, mayonnaise aux câpres et aux anchois, câprons, huile d'olive et Parmigiano DOP. 1 accompagnement au choix	
POLPO BRASATO	25€
Poulpe braisé, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et sauce vierge citronnée	
PESCE DEL GIORNO	24€
Poisson frais selon l'arrivée, voir la suggestion à l'ardoise	
INSALATA CESARE	17€
Salade César plus italienne qu'ailleurs : salade romaine fraîche, poulet tendre cuit à basse température, sauce César aux anchois et aux câpres, Parmigiano DOP et croûtons de focaccia Gigio	

PIZZERIA

MARGHERITA	13€
Sauce tomate Gigio, fior di latte, huile d'olive et basilic	
MARGHERITA E BURRATA	18€
Sauce tomate Gigio, fior di latte, burrata crémeuse, huile d'olive et basilic	
PICCANTE	18€
Sauce tomate Gigio, 'nduja, spianata piquante, oignons rouges, padrones et stracciatella	
FORMAGGI	18€
Fior di latte en base, Gorgonzola DOP, Parmigiano DOP et scamorza fumée	
ELENA	18€
Sauce tomate Gigio, fior di latte, jambon blanc, poêlée de champignons et stracciatella	
PEPE E TARTUFO	20€
Mascarpone à la tartufata en base, jambon blanc, champignons bruns, poivres torréfiés, stracciatella, roquette et noisettes	
CACIO PEPE	18€
Fior di latte en base, crème de parmesan poivrée, Guanciale DOP et copeaux de Parmigiano DOP	
MORTADELLA E PISTACCHIO	20€
Crème de mascarpone au pesto de Gênes, fior di latte, mortadelle pistache, burrata crémeuse et éclats de pistaches	
PARMA	18€
Sauce tomate Gigio, fior di latte, roquette, jambon cru Reserva et Parmigiano DOP	
CARCIOFO	18€
Crème d'artichauts à l'ail et pignons de pin en base, fior di latte, tomates cerises confites, artichauts en persillade, Parmigiano DOP et basilic	
POLPETTA	18€
Sauce tomate Gigio, fior di latte, boulettes tendres au boeuf et au veau, ricotta, Parmigiano DOP et basilic	

**MANGIA BENE
RIDI SPESSO
AMA MOLTO**

DOLCI

TIRAMISÙ	9€
Le classique tiramisù	
LA BELLA CROSTATA AL LIMONE	10€
La tarte au citron meringuée qui prend de la hauteur	
AFFOGATO PISTACCHIO	9€
Affogato à la pistache, éclats de pistaches caramélisées et pâte de pistache de Sicile	
PANNACOTTA ALBICOCCA	9€
Pannacotta au thym, abricots rôtis, miel, zephyr de thym et crumble d'amandes	
MOUSSE AL CIOCCOLATO AMARO	10€
Mousse au chocolat amer, crêpe soufflée et coeur nocciolata	

GELATO

GOLOSA	9€
Glace chocolat, cacahuète et crema della nonna, chantilly, beurre de cacahuètes et granola	
FRUTTI	9€
Sorbet citron, fraise et exotique, chantilly, fruits rouges, coulis fruits rouges et meringue citronnée	
LIMONCELLO	9€
Sorbet citron, shot de vodka, chantilly et meringue citronnée	
CIOCCOLATO	9€
Glace chocolat et stracciatella, chantilly, éclats de chocolat et sauce chocolat	
CAFFÈ	9€
Glace café et stracciatella, chantilly et éclats de chocolat	
SUNDAE DI GIGIO	9€
Glace Fior di latte onctueuse, sauce au caramel beurre salé et cacahuètes en chouchous	

GUSTO

TOUS NOS PARFUMS SONT
DISPONIBLES À LA BOULE

PICCOLO - 1 gusto	3,5€
MEDIO - 2 gusti	6€
GRANDE - 3 gusti	8€

GLACES - Crema della nonna - Pistacchio - Nocciola - Cioccolato - Stracciatella - Yogurt - Arachidi - Biscotti e crema - Caffè - Gusto Gigio

SORBETS - Sorbetto Limone - Sorbetto Esotico

SOFTS

Thé glacé maison	5€
Citronnade maison	5€
Limonade 25cl	4€
Coca cola, Coca cola zéro 33cl	4,5€
Ginger beer 20cl	4,5€
Tonic 20cl	4,5€
Diabolo	4€
Siròp à l'eau	2,5€
San Pellegrino 25cl	4€
San Pellegrino 1L	6,5€
Vittel 1L	6,5€

SPREMUTE

Orange pressée	6€
Citron pressé	6€
Jus de tomate 20cl	4€
Jus de pomme 20cl	4€
Jus d'ananas 20cl	4€

CAFFÈ

Espresso	2€
Caffè Lungo	2€
Doppio espresso	3,5€
Caffè latte	4€
Cappuccino	4€
Caffè con panna	4,5€
Tè e infusione	4€
Ciocolata calda	4€
Ciocolata con panna	4,5€
Irish coffee	10€
Café frappé	5€
Latte frappé (supp chantilly +0,50)	

BIRRE

Birra Gigio Blonde 25cl	4,5€
Birra Gigio Blonde 50cl	8€
Azimut American IPA 25cl	5€
Azimut American IPA 50cl	9€
Angelo Poretti 33cl	6€

COCKTAILS

CREAZIONI

NEBBIANA	13€
Vodka, mandarine, gingembre, Angostura bitter, mousse Earl Grey	

SICILIA COLLINS	13€
Gin infusé au romarin, Acqua di cedro, bergamote, citron, eau gazeuse	

PERA CROSTATA	13€
Poire, rhum, marsala, sirop épices d'hiver, verjus, clarifié au lait de coco	

MOKTAILS

Virgin Mojito	7€
---------------------	----

Crodino Spritz	7€
----------------------	----

Notte Speziata	8€
Pomme, citron, sirop épices d'hiver, ginger beer	

Natalino	8€
Grenade, cranberry, citron, sirop à la sauge et genièvre, tonic	

SPRITZ

Aperol Spritz	9€
Campari Spritz	9€
Hugo Spritz	12€
Italicus Spritz	13€
Limoncello Spritz	12€
Lillet Spritz	12€

Monte Bianco	13€
Purée de cassis, crème de chataigne, prosecco	

Sardini Spritz	13€
Acqua di Cedro, bergamote, sirop sauge et genièvre, prosecco, eau gazeuse	

CLASSICO

Mojito	10€
Caipirinha	10€
Bloody Mary	10€
Moscow Mule	10€
Espresso Martini	12€
Negroni	10€
Amaretto Sour	12€

GIN TONIC

Tanqueray Tonic	9€
Citron et genièvre	

Malfy Limone Tonic	12€
Citron et basilic	

Malfy Rosa Tonic	12€
Pamplemousse et romarin	

Malfy Arancia Tonic	12€
Orange et cannelle	

VINI

ROSSO ITALIANO

DOC Montepulciano d'Abruzzo - ABRUZZO Antico Blasono	5€	26€
IGT Puglia - PUGLIA Messapi Primitivo	5,5€	29€
DOC Nero d'Avola - SICILIA Brigantello	6€	32€
IGT Trevenezie - TREVENEZIE Corvezzo - Pino Nero	7€	36€
DOCG Barbera d'Asti - PIEMONTE Giovine	37€	
DOC Valpolicella Classico - VENETO Venturini	38€	
DOCG Chianti - TOSCANA Il palazzo	8€	43€
DOCG Etna - SICILIA Tornatore	47€	
DOC Dolcetto d'Alba - PIEMONTE Guido Porro - «V.Pari»	48€	
DOC Vittoria - SICILIA Planeta - Frappato BIO	55€	
DOC Langhe Nebbiolo - PIEMONTE Guido Porro - «Camilu»	67€	
DOCG Amarone della Valpolicella - VENETO Corte Giara	89€	

FRANCESE

AOC Graves - BORDEAUX Château Respide-Médeville - Dame de Respide	39€	
AOC Côtes du Rhône - VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE Maison Tardieu-Laurent - Les Becs Fins BIO	45€	
AOC Saint - Joseph - VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE Stéphane Montez - Domaine de Monteillet	62€	
AOC Bourgogne Pinot Noir - HAUTES CÔTES DE NUIT Domaine David Duban - Louis Auguste	72€	

ROSÉ

AOP Côtes de Provence - CÔTE D'AZUR Château Sainte Marguerite Symphonie Cru classé	6€	32€
AOP Côtes de Provence - CÔTE D'AZUR Minuty Prestige	7€	39€
AOP Côtes de Provence - CÔTE D'AZUR Château Sainte Marguerite Fantastique Cru classé BIO	60€	

BIANCO ITALIANO

DOC Pinot Grigio delle Veneze - VENETO Riondo	5€	26€
DOC Trebbiano d'Abruzzo - ABRUZZO Talamonti - Trebi	5,5€	29€
IGT Venezia Giulia - FRIULI Borgo Delle Oche - Bianco Delle Oche	32€	
DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi - MARCHE Boccafosca - Raggi d'Uva BIO	33€	
DOCG Moscato d'Asti - PIEMONTE Neirano - Solicello	6,5€	34€
IGT Terre di Chieti - ABRUZZO Agriverde - Riseis BIO	7€	38€

FRANCESE

AOC Côtes du Rhône - VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE Maison Tardieu-Laurent - Les Becs Fins	38€	
AOC Chablis - BOURGOGNE Le Finage - La Chablisienne	8€	48€
AOC Sancerre - VALLÉE DE LA LOIRE Domaine Pierre Martin	52€	

FRIZZANTE

Prosecco Riccadonna	5,5€	29€
Lambrusco Rouge	5€	26€

CHAMPAGNE

Grand brut - Perrier Jouët	95€	
Belle Epoque Millésimé - Perrier Jouët	260€	
Armand de Brignac	350€	