

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 !

CREMA DI MELANZANE E OLIVE.....	13€
Caviar d'aubergine à la ricotta DOP, olives de Cerignola AOP, tomates confites et focaccia Gigio moelleuse	
ARANCINI AL TARTUFO.....	14€
Croquettes de risotto à la tartufata, crème de parmesan truffée, Parmigiano DOP et truffe d'été fraîche (3 pièces)	
PIZZETTA AL TARTUFO.....	15€
Petite pizza au mascarpone à la tartufata, champignons bruns persillés, roquette et stracciatella	
BURRATA GIGANTE.....	20€
Burrata géante à partager, huile d'olive vierge, fleur de sel et focaccia Gigio moelleuse (Supplément jambon cru Reserva 4€)	
BURRATA GIGANTE AL TARTUFO.....	28€
Burrata géante à partager, huile d'olive vierge truffée, truffe fraîche râpée généreusement, fleur de sel et focaccia Gigio moelleuse (Supplément jambon cru Reserva 4€)	
CAMEMBERT DI BUFALA ARROSTO.....	15€
Camembert de Bufflonne rôti au four à pizza dans un pâton Gigio, miel et romarin	
ANTIPASTI FEVER.....	25€
Planche d'antipasti : Véritable pesto Genovese, caviar d'aubergine à la ricotta DOP, focaccia Gigio moelleuse, burrata crémeuse, jambon cru Reserva, tomates confites et olives de Cerignola AOP	
INSALATA DI POMODORO E STRACCIATELLA.....	14€
Petite salade de tomates anciennes, stracciatella et échalotes confites au balsamique DOP	
SUPPLÉMENT TRUFFE FRAÎCHE D'ÉTÉ RÂPÉE GÉNÉREUSEMENT.....	8€

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. Guanciale 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.....	23€
Pâtes casarecce à la crème de parmesan truffée, jambon blanc, tartufata, Parmigiano DOP et truffe d'été (Option végé avec champignons bruns persillés 20€)	
SPAGHETTI AL VONGOLE.....	25€
Spaghetti aux palourdes, ail, vin blanc, persil plat, tomates confites et huile d'olive	
PASTA ALLA NORMA.....	19€
Pâtes tonnarelli crème d'aubergine, ricotta DOP et huile d'olive, basilic, tomates confites et Parmigiano DOP	
GNOCCHI DIAVOLA.....	21€
Gnocchi de pommes de terre frits, sauce tomate Gigio, stracciatella, brunoise de spianata piquante et padrones	
MORTADELLA E PESTO ALLA GENOVESE.....	22€
Pâtes casarecce au véritable pesto Genovese, mortadelle, stracciatella pignons de pin et bouquet aromatique (Option végé 19€)	
SUPPLÉMENT TRUFFE FRAÎCHE D'ÉTÉ RÂPÉE GÉNÉREUSEMENT.....	8€

SECONDI

BISTECCA E RISOTTO CACIO E PEPE.....	24€
Pavé de boeuf grillé de la coopérative d'Axuria, risotto à la crème de Parmigiano DOP et au poivre torréfié, légumes de saison	
COTOLETTA ALLA MILANESE.....	22€
Escalope de veau façon milanaise accompagnée de spaghetti al dente à la sauce tomate Gigio	
INSALATA CESARE.....	18€
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	
TARTARE DI MANZO ALL'ITALIANA.....	22€
Tartare de boeuf de la coopérative d'Axuria, mayonnaise au citron et basilic, échalotes, tomates confites, Parmigiano DOP et pignons de pin. 1 accompagnement au choix	
PESCE DEL GIORNO E VONGOLE.....	26€
Poisson frais selon arrivage, palourdes, risotto crémeux safrané et légumes de saison	
CARPACCIO DI PESCE SPADA ALLA SICILIANA.....	24€
Carpaccio d'espardon aux agrumes, huile d'olive vierge, amandes grillées et bouquet aromatique. 1 accompagnement au choix	
INSALATA POMODORO E BURRATA.....	18€
Salade de tomates anciennes, burrata crémeuse, huile d'olive, échalotes confites au vinaigre balsamique DOP (Supplément jambon cru Reserva 4€)	

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	19€
Fior di latte en base, Gorgonzola DOP, Parmigiano DOP et scamorza fumée	
AZZURIA.....	17€
Sauce tomate aux câpres et aux anchois, échalotes confites, anchois marinés, ricotta DOP et basilic	
PEPE E TARTUFO	20€
Mascarpone à la tartufata en base, jambon blanc, champignons bruns persillés, 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	19€
Sauce tomate Gigio, fior di latte, roquette, jambon cru Reserva et Parmigiano DOP	
ORTOLONA	18€
Sauce tomate Gigio, fior di latte, caviar d'aubergine, tomates rôties, légumes de saison, stracciatella et basilic	
AFFUMICATA E FUNGHI.....	19€
e tomate Gigio, fior di latte, jambon blanc aux herbes, burrata fumée et champignons bruns persillés	
GUARNIZIONE :	
Truffe fraîche d'été râpée généreusement 8€	
Jambon cru Reserva 4€ - Roquette 2€ - Olives Cerignola AOP 2€	
- Burrata 5€ - Gorgonzola 4€ - Stracciatella 3€ - Jambon blanc 4€ - Champignons 3€ - Spianata piccante 4€	

**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 AI FRUTTI ROSSI	9€
Panna cotta aux fruits rouges, crumble d'amandes et fleur de sel, fruits frais, coulis de fruits rouges acidulé et salade d'herbes sucrée	
BABA AL RHUM.....	10€
Baba au rhum en 3 brioches et crème montée au mascarpone	
CHOU ALLA NOCCIOLA E CIOCCOLATO	10€
Chou craquelin au chocolat, coeur praliné noisette et crème mascarpone à la vanille, sauce au chocolat et à la noisette	

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	
SUNDAE AL PISTACCHIO.....	11€
Glace fior di latte onctueuse, crème de pistache et pistaches concassées	

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 London Essence 20cl.....	4,5€
Tonic London Essence 20cl	4,5€
Pêche et Jasmin London Essence 20cl.....	4,5€
Diabolo	4€
Sirop à l'eau	2,5€
San Pellegrino 25cl	4€
San Pellegrino 1L	6,5€
Ogeu 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	10€
Angelo Poretti 33cl	7€
Corona Cero 0%.....	6€

COCKTAILS

CREAZIONI

LUCA VERDE.....	13€
Vodka, citron, sirop de sucre de canne, agrumes, verveine et basilic frais	

SICILIA COLLINS	13€
Gin infusé au romarin, Acqua di cedro, bergamote, citron et tonic London Essence	

AMORE MIO	13€
Rhum, ananas, clarification au lait de coco, sirop de cannelle et citron	

MOKTAILS

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

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

Dolce Disseto.....	8€
Orange sanguine, sirop de vanille et tonic London Essence	

Perla Esotica.....	8€
Ananas, sirop d'orgeat, citron et ginger beer London Essence	

SPRITZ

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

Serafino	13€
Purée de passion, liqueur de passion, prosecco, eau pétillante et basilic frais	

Gallina.....	13€
APurée de framboise, crème de framboise, prosecco, eau pétillante et menthe fraîche	

CLASSICO

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

GIN TONIC

Classico.....	10€
Gin Beefeater, Citron et genièvre	

Malfy Roberto.....	12€
Gin Malfy Originale, concombre et poivre du Sichuan	

Malfy Bianca.....	12€
Gin Malfy Originale, combava râpée et badiane	

Malfy Arancia Tonic	12€
Gin Malfy Arancia, orange et cannelle	

VINI

ROSSO ITALIANO

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

FRANCESE

AOC Graves - BORDEAUX		39€
Château Respide-Médeville - Dame de Respide		
AOP Pic Saint-Loup - LANGUEDOC-ROUSSILLON.....		53€
Château Puech-Haut - Loup du Pic		
AOP Saint-Joseph - VALLÉE DU RHÔNE.....		62€
Yves Cuilleron - Les Pierres Sèches		
AOC Bourgogne Pinot Noir - HAUTES CÔTES DE NUIT		72€
Domaine David Duban - Louis Auguste		

ROSÉ

AOP Côtes de Provence - CÔTE D'AZUR	6,5€.....	32€
Château Sainte Marguerite Symphonie Cru classé		
AOP Côtes de Provence - CÔTE D'AZUR	7€.....	39€
Minuty Prestige		
AOP Côtes de Provence - CÔTE D'AZUR		60€
Château Sainte Marguerite Fantastique Cru classé BIO		

BIANCO ITALIANO

DOC Pinot Grigio delle Veneze - VENETO	5,5€.....	26€
Riondo		
DOC Trebbiano d'Abruzzo - ABRUZZO	5,5€.....	29€
Talamonti - Trebi		
IGT Venezia Giulia - FRIULI		32€
Borgo Delle Oche - Bianco Delle Oche		
IGT Puglia - PUGLIA.....	6,5€.....	36€
Lupo Meraviglia Uno Di Uno Botter - Vermentino		

FRANCESE

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

FRIZZANTE

Prosecco Riccadonna	5,5€.....	29€
Lambrusco Rouge	5€.....	26€
DOCG Moscato d'Asti - PIEMONTE.....	6,5€.....	34€
Neirano - Solicello		

CHAMPAGNE

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