

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 !

VITELLO TONNATO.....	15€
Veau cuit à basse température et finement tranché, mayonnaise aux anchois et aux câpres, thon à l'huile et câpres fraîches	
MINISTRONE AUTUNNALE.....	14€
Oeuf parfait, bouillon de légumes, brunoise de légumes d'automne, Guanciale DOP grillé et focaccia Gigio moelleuse	
ARANCINI AL TARTUFO.....	14€
Croquettes de risotto à la tartufata, crème de parmesan truffée et Parmigiano DOP (3 pièces)	
BRUSCHETTA CON CARNE.....	14€
Tranche de focaccia Gigio moelleuse, tartare de boeuf de la coopérative d'Axuria, mayonnaise à la poudre de cèpes, Parmigiano DOP, câpres, échalotes et noisettes torréfiées	
CALDO FREDDO AUTUNNALE.....	13€
Crème de courges, stracciatella, beurre au romarin, poêlée de champignons, persillade, crumble de Parmigiano DOP aux noisettes et pâte à pizza frite	
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, fleur de sel et focaccia Gigio moelleuse (Supplément jambon cru Reserva 4€)	
ANTIPASTI FEVER.....	25€
Planche d'antipasti : Pesto de pistache, arancini truffés, crème truffée, focaccia Gigio moelleuse, burrata crémeuse, jambon cru Reserva	
PIZZETTA AI FUNGHI.....	14€
Petite pizza, base fior di latte, poêlée de champignons, persillade et noisettes torréfiées	

PER ACCOMPAGNARE

POLENTA AU PARMIGIANO DOP.....	8€
SPAGHETTI À LA SAUCE TOMATE GIGIO.....	8€
SPAGHETTI À L'HUILE D'OLIVE.....	6€
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS.....	8€
SALADE DE ROQUETTE.....	4€
FOCACCIA GIGIO MOELLEUSE.....	3€

TRATTORIA

PRIMI

NOS PÂTES FRAÎCHES 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	
PASTA AL RAGÙ.....	20€
Rigatoni au bon ragoût de veau et de boeuf façon bolognaise	
CANNELLONI DI MAIALE.....	21€
Cannelloni frais au porc et aux herbes, sauce tomate Gigio et Parmigiano DOP	
PROSCIUTTO E TARTUFATA.....	23€
Rigatoni à la crème de parmesan truffée, jambon blanc, tartufata, Parmigiano DOP et truffe râpée (Option végété avec champignons bruns persillés 20€)	
PASTA AI GAMBERI.....	25€
Tonnarelli à la crème de prosecco et à l'encre de seiche, gambas poêlées au beurre de crustacés et n'duja	
GNOCCHI GORGONZOLA.....	21€
Gnocchi gratinés au Gorgonzola DOP, poêlée de pleurotes, persillade, tombée d'épinards et crème mascarpone au Gorgonzola DOP	
PASTA CON SALSICCIA E FINOCCHIO.....	23€
Tonnarelli à la saucisse au fenouil, crème au prosecco et au Parmigiano DOP	
MORTADELLA E PISTACCHIO.....	22€
Spaghetti au pesto de pistache, mortadelle à la pistache, stracciatella et éclats de pistaches (Option végété 19€)	

SECONDI

BISTECCA E CHIANTI.....	25€
Onglet de boeuf, polenta crémeuse au Parmigiano DOP, poêlée de champignons, persillade et sauce au Chianti	
OSSO BUCCO E POLENTA.....	24€
Ragoût de veau au vin blanc et à la tomate, polenta au Parmigiano DOP	
TARTARE AUTUNNALE.....	22€
Tartare de boeuf de la coopérative Axuria, mayonnaise à la poudre de cèpes, Parmigiano DOP, câpres, échalotes et noisettes. 1 accompagnement au choix	
RISOTTO AI FUNGHI.....	19€
Risotto Carnaroli aux champignons persillés, pleurotes grillées, crumble au Parmigiano DOP et aux noisettes (Supplément jambon cru Reserva 4€)	
PESCE E GREMOLATA.....	25€
Pavé d'espadon mi-cuit en croûte de gremolata, purée de courge et pommes de terre, éclats de marrons	
INSALATA BURRATA.....	18€
Salade de roquette, tagliatelles de courges et carottes, burrata, crumble au Parmigiano DOP et aux noisettes, vinaigrette au balsamique blanc et croûtons de focaccia Gigio (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

FORMAGGI.....19€
Sauce tomate Gigio, fior di latte, Gorgonzola DOP, Parmigiano DOP et Taleggio AOP

AFFUMICATA E FUNGHI.....19€
Sauce tomate Gigio, fior di latte, jambon blanc braisé, burrata fumée et champignons bruns persillés

MORTADELLA E PISTACCHIO.....20€
Fior di latte en base, mortadelle à la pistache, stracciatella, pesto de pistache et éclats de pistaches

PARMA.....19€
Sauce tomate Gigio, fior di latte, roquette, jambon cru Reserva et Parmigiano DOP

PEPE E TARTUFO.....20€
Mascarpone à la Tartufata en base, jambon blanc, champignons bruns persillés, stracciatella, roquette et noisettes torréfiées

PICCANTE.....18€
Sauce tomate Gigio, fior di latte, n'duja, spianata piccante, oignons rouges, guindillas et stracciatella

GUANCIALE E UOVO.....19€
Crème de parmesan poivrée en base, fior di latte, Guanciale DOP, jaune d'oeuf confit au parmesan, copeaux de Parmigiano DOP

TALEGGIO E FUNGHI.....17€
Fior di latte en base, Taleggio AOP, poêlée de pleurotes et champignons bruns, persillade

PANCETTA E ZUCCA.....19€
Crème de courge en base, fior di latte, pancetta des Pyrénées, oignons confits, graines de courge torréfiées et Parmigiano DOP

GUARNIZIONE :
Jambon cru Reserva 4€ - Roquette 2€ - Burrata 5€ - Burrata fumée 5€ - Gorgonzola 5€ - Stracciatella 3€ - Jambon blanc 4€ - Champignons 3€ - Spianata piccante 4€ - Taleggio AOP 4€ - Pancetta 4€ - Jaune d'oeuf confit au parmesan 3€

**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 CREMA DELLA NONNA.....9€
Affogato à la glace crema della nonna, caramel au beurre salé, crumble de noix de pécan et fleur de sel. Servi avec un café chaud à verser dessus

PERA COTTA ALL'OLIO D'OLIVA.....10€
Poire pochée à la vanille, biscuit shortbread à l'huile d'olive, chantilly au mascarpone, crumble au cacao et fleur de sel, sauce chocolat

BABA AL RHUM.....10€
Baba au rhum napolitain et crème mascarpone à la vanille

PAN DI GENOVA PERDUTO.....10€
Pain de Gênes au cacao façon pain perdu, ganache montée au caramel et cannelle, caramel au beurre salé et noix de pécan torréfiées

CANNOLO AL CIOCCOLATO.....8€
Pâte frite croustillante garnie d'une crème au chocolat et à la noisette, à tremper dans une sauce chocolat

GELATO

SUNDAE DI GIGIO.....9€
Glace fior di latte onctueuse, sauce au caramel beurre salé et cacahuètes en chouchous

LIMONCELLO 9€
Sorbet citron, shot de vodka, chantilly et meringue

CIOCCOLATO 9€
Glace chocolat et stracciatella, chantilly, éclats de chocolat et sauce chocolat

CAFFÈ 9€
Glace café et stracciatella, chantilly et éclats de chocolat

COPA MONT BLANC.....10€
Glace crème de marron, crema della nonna, marrons entiers, meringue, crème de marron et cacao

FRUTTI.....9€
Sorbet citron, fraise et exotique, chantilly, fruits rouges, coulis fruits rouges et meringue

GUSTO

TOUS NOS PARFUMS SONT DISPONIBLES À LA BOULE

PICCOLO - 1 gusto 3,5€

MEDIO - 2 gusti 6€

GRANDE - 3 gusti 8€

Crema della nonna - Pistacchio - Nocciola - Cioccolato - Stracciatella - Yogurt - Vaniglia e pecan - Biscotti e crema - Caffè - Gusto Gigio
Sorbetto Limone - Sorbetto Esotico

SUPPLÉMENTS : Cacahuètes en chouchous - Caramel - Chantilly

SOFTS

Thé glacé maison.....	5€
Citronnade maison.....	5€
Limonade 25cl.....	4€
Coca cola, Coca cola zéro 33c.....	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 plate 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	9€
Azimut American IPA 25cl	5€
Azimut American IPA 50cl	10€
Angelo Poretti 33cl	7€
Corona Cero 0%.....	6€

COCKTAILS

CREAZIONI

BELLA MERINGA.....	13€
Gin, Limoncello, sirop de vanille, sirop d'orgeat, jus de citron, blanc d'oeuf, crème liquide	
SUZANNA.....	13€
Vodka, purée de mangue, sirop d'érable, jus de citron, angostura, basilic frais	
FERRAGOSTO.....	13€
Grappa, italicus, purée de bergamote, sirop de verveine, jus de citron, eau pétillante	

MOCKTAILS

Virgin Mojito	7€
Crodino Spritz	7€
MELA ROSSO.....	8€
Jus de pomme, sirop de gingembre, jus de citron, tonic, basilic frais	
BOBBIO.....	8€
Jus d'ananas, purée de passion, sirop de vanille, jus de citron, ginger beer, menthe fraîche	

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, basilic frais	
OLBIA.....	13€
Purée de poire, liqueur de poire, sirop de gingembre, prosecco, eau pétillanteGigioGigio	

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	

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

AAOC 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€