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

MINESTRONE 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 végé 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 grâtinés 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 végé 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 Pyrennées, 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 tiramisu

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€
Cioccolata calda ..... 4€
Cioccolata 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 pétillante

CLASSICO

Mojito ..... 10€
Caïpirinha ..... 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€