NOS OFFRES
GROUPES ET PRIVATISATIONS

579 BD DE LA DUNE, 40150 SOORTS-HOSSEGOR



GIGIO

Est un lieu d'art de vivre italien de haute voltige.
Un lieu qui s’anime tous les jours, midi et soir, au rythme de vos désirs.
Un lieu qui sait écouter monter le plaisir.

Pour nous, la satisfaction ultime, c'est de savoir que la joie va monter, emplir la soirée, c'est ce moment juste avant l’émerveillement que Gigio excelle à capter.

Tous nos produits sont fait maison, de la pâte de nos pizzas bien sûr, à nos délicieuses pâtes dans tous leurs états, le tiramisu, la gelateria… Notre squadra fabrique, transforme et sert sur place.

GIGIO

579 BD DE LA DUNE, 40150 SOORTS-HOSSEGOR



OFFREZ UNE DIMENSION PRIVÉE À VOS ÉVÉNEMENTS EN RÉSERVANT UN ESPACE DE GIGIO !

(À PARTIR DE 15 PERSONNES)

CAPACITÉ INTÉRIEURE

100 PERSONNES

CAPACITÉ EXTÉRIEURE

400 PERSONNES MAX

QUAND ?

POUR UN **ANNIVERSAIRE, BAPTÊME, MARIAGE, REPAS D'ENTREPRISE, RÉUNION COMMERCIALE :** TOUT ÉVÉNEMENT NÉCESSITANT UN PARTAGE, UN MOMENT CONVIVIAL AUTOUR D'UN APERITIVO GÉANT.

HORAIRES D'OUVERTURE :
TOUS LES JOURS
TOUTE L'ANNÉE
DE 10H À 00H

CONFIRMATION DU NOMBRE EXACTES DE CONVIVES À MINIMA **72H** AVANT L'ÉVÈNEMENT.
RÉSERVATION POUR LE SERVICE DU MIDI : **12H30**
RÉSERVATION POUR LE SERVICE DU SOIR : **19H30**
NOUS VOUS DEMANDONS DE BIEN PRENDRE EN COMPTE LA MÉTÉO AINSI QUE LES ALÉAS DU DIRECT, QUI PEUVENT NOUS OBLIGER À VOUS REPLACER SI BESOIN.

OÙ ?

ESPACE INTÉRIEUR AVEC TABLES,
BANQUETTES ET BAR
CAPACITÉ MAX : 90 PERSONNES

ESPACE EXTÉRIEUR TERRASSE OU ROOFTOP
AVEC TABLES ET BANQUETTES
CAPACITÉ MAX : 400 PERSONNES









LES FORMULES

Notre équipe a sélectionné avec soin des formules food et boissons afin de vous faire découvrir nos best-sellers. Toutes nos formules sont élaborées et portionnées pour faciliter le partage. Elles peuvent bien évidemment être adaptées en fonction des allergies et/ou des régimes alimentaires.

Pour toute réservation, il est obligatoire de choisir une formule food ainsi qu'une formule boisson parmi les propositions ci-dessous.

MENU PASSIONNE

26€ TTC / PERS

MENU “GRANDE TABLE”, NOUS VOUS PROPOSONS UN FORMAT ASSIS À TABLE, AVEC ENTRÉE À PARTAGER PUIS UN PLAT/PIZZA/DESSERT INDIVIDUEL AU CHOIX.
DE 15 À 30 PERSONNES ET UNIQUEMENT LE MIDI

ANTIPASTI

ANTIPASTI FEVER À PARTAGER
Planche d’antipasti : Pesto alla trapenese, focaccia Gigio moelleuse, burrata crémeuse, jambon cru Reserva, artichauts marinés et olives de Cerignola AOP

PRIMI/SECONDI

PROSCIUTTO E TARTUFATA (POSSIBLE OPTION VÉGÉ)
Pâtes casarecce à la crème de parmesan truffée, jambon blanc, tartufata et Parmigiano DOP et truffe fraîche d'été

GNOCCHI GORGONZOLA
Gnocchi grâtinés au Gorgonzola DOP, poêlée de pleurotes, persillade, tombée d’épinards et crème mascarpone au Gorgonzola DOP

LA VERA CARBONARA
Véritables spaghetti carbonara, sans crème bien évidemment. Guanciale DOP, Parmigiano DOP, jaune d'oeuf.

INSALATA POMODORO E BURRATA

MORTADELLA E PISTACCHIO (POSSIBLE OPTION VÉGÉ)
Spaghetti au pesto de pistache, mortadelle à la pistache, stracciatella et éclats de pistaches

PIZZE

MARGHERITA E BURRATA
Sauce tomate Gigio, Fior di latte, burrata crémeuse, huile d'olive et basilic.

PIZZA FORMAGGI
Sauce tomate Gigio, fior di latte, Gorgonzola DOP, Parmigiano DOP et Taleggio AOP

PIZZA PARMA
Sauce tomate Gigio, fior di latte, roquette, jambon cru Reserva et Parmigiano DOP

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

DOLCI

LE CLASSIQUE TIRAMISU À PARTAGER

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE QUI PREND DE LA HAUTEUR

Possibilité d’ajouter un gâteau sur mesure par notre chef pâtissier (9€ la part)

MENU DELIZIA

32€ TTC / PERS

MENU “GRANDE TABLE”, NOUS VOUS PROPOSONS UN FORMAT ASSIS À TABLE, AVEC ENTRÉE À PARTAGER PUIS UN PLAT/PIZZA/DESSERT INDIVIDUEL AU CHOIX.
DE 15 À 30 PERSONNES - MIDI ET SOIR

ANTIPASTI

ANTIPASTI FEVER À PARTAGER
Planche d’antipasti : Pesto alla trapenese, focaccia Gigio moelleuse, burrata crémeuse, jambon cru Reserva, artichauts marinés et olives de Cerignola AOP

CALDO FREDDO AUTUNNALE
Crème de courges, stracciatella, beurre au romarin, poêlée de champignons, persillade, crumble de Parmigiano DOP aux noisettes et pâte à pizza frite

PIZZETTA AI FUNGHI
Petite pizza, base fior di latte, poêlée de champignons, persillade
et noisettes torréfiées

PRIMI/SECONDI

PROSCIUTTO E TARTUFATA (POSSIBLE OPTION VÉGÉ)
Pâtes casarecce à la crème de parmesan truffée, jambon blanc, tartufata et Parmigiano DOP et truffe fraîche d'été

GNOCCHI GORGONZOLA
Gnocchi grâtinés au Gorgonzola DOP, poêlée de pleurotes, persillade, tombée d’épinards et crème mascarpone au Gorgonzola DOP

LA VERA CARBONARA
Véritables spaghetti carbonara, sans crème bien évidemment. Guanciale DOP, Parmigiano DOP, jaune d'oeuf.

INSALATA POMODORO E BURRATA

MORTADELLA E PISTACCHIO (POSSIBLE OPTION VÉGÉ)
Spaghetti au pesto de pistache, mortadelle à la pistache, stracciatella et éclats de pistaches

PIZZE

MARGHERITA E BURRATA
Sauce tomate Gigio, Fior di latte, burrata crémeuse, huile d'olive et basilic.

PIZZA FORMAGGI
Sauce tomate Gigio, fior di latte, Gorgonzola DOP, Parmigiano DOP et Taleggio AOP

PIZZA PARMA
Sauce tomate Gigio, fior di latte, roquette, jambon cru Reserva et Parmigiano DOP

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

DOLCI

LE CLASSIQUE TIRAMISU À PARTAGER

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE QUI PREND DE LA HAUTEUR

Possibilité d’ajouter un gâteau sur mesure par notre chef pâtissier (9€ la part)

MENU ELEGANZA

40€ TTC / PERS

MENU “GRANDE TABLE”, NOUS VOUS PROPOSONS UN FORMAT ASSIS À TABLE, AVEC ENTRÉE À PARTAGER PUIS UN PLAT/PIZZA/DESSERT INDIVIDUEL AU CHOIX.
DE 15 À 30 PERSONNES - MIDI ET SOIR

ANTIPASTI

ANTIPASTI FEVER À PARTAGER
Planche d’antipasti : Pesto alla trapenese, focaccia Gigio moelleuse, burrata crémeuse, jambon cru Reserva, artichauts marinés et olives de Cerignola AOP

BURRATA GIGANTE
Burrata géante à partager, huile d’olive vierge, fleur de sel et focaccia Gigio moelleuse

CAMEMBERT DI BUFALA ARROSTO
Camembert de Bufflonne rôti au four à pizza dans un pâton Gigio, miel et romarin

PRIMI/SECONDI

PROSCIUTTO E TARTUFATA (POSSIBLE OPTION VÉGÉ)
Pâtes casarecce à la crème de parmesan truffée, jambon blanc, tartufata et Parmigiano DOP et truffe fraîche d'été

GNOCCHI GORGONZOLA
Gnocchi grâtinés au Gorgonzola DOP, poêlée de pleurotes, persillade, tombée d’épinards et crème mascarpone au Gorgonzola DOP

BISTECCA E CHIANTI
Onglet de boeuf, polenta crémeuse au Parmigiano DOP, poêlée de champignons, persillade et sauce au Chianti

OSSO BUCCO E POLENTA
Ragoût de veau au vin blanc et à la tomate, polenta au Parmigiano DOP

RISOTTO AI FUNGHI
Risotto Carnaroli aux champignons persillés, pleurotes grillées, crumble au Parmigiano DOP et aux noisettes

PIZZE

MARGHERITA E BURRATA
Sauce tomate Gigio, Fior di latte, burrata crémeuse, huile d'olive et basilic.

PIZZA FORMAGGI
Sauce tomate Gigio, fior di latte, Gorgonzola DOP, Parmigiano DOP et Taleggio AOP

PIZZA PARMA
Sauce tomate Gigio, fior di latte, roquette, jambon cru Reserva et Parmigiano DOP

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

INSALATA BURRATA
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

DOLCI

LE CLASSIQUE TIRAMISU À PARTAGER

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE QUI PREND DE LA HAUTEUR

Possibilité d’ajouter un gâteau sur mesure par notre chef pâtissier (9€ la part)

MENU CONVIVIALE

35€ TTC / PERS

MENU “GRAND GROUPE”, NOUS VOUS PROPOSONS UN FORMAT ASSIS-DEBOUT, AVEC UNE PRIVATISATION D’UN ESPACE. LES PLATS PROPOSÉS SONT PROPICES AU PARTAGE,
LES METS SONT PRÉSENTÉS SOUS FORME DE BUFFET.
15 PERSONNES ET PLUS - MIDI ET SOIR

ANTIPASTI

CALDO FREDDO AUTUNNALE
Crème de courges, stracciatella, beurre au romarin, poêlée de champignons, persillade, crumble de Parmigiano DOP aux noisettes et pâte à pizza frite

PIZZETTA AI FUNGHI
Petite pizza, base fior di latte, poêlée de champignons, persillade
et noisettes torréfiées

BURRATA GIGANTE
Burrata géante à partager, huile d’olive vierge, fleur de sel et focaccia Gigio moelleuse

VITELLO TONNATO
Veau cuit à basse température et finement tranché, mayonnaise aux anchois et aux câpres, thon à l’huile et câpres fraîches

ANTIPASTI FEVER
Planche d'antipasti : Pesto rosso, focaccia aux olives, burrata crémeuse, jambon aux herbes, tagliatelles de courgettes en salade au citron et olives de Cerignola

PRIMI/SECONDI

BISTECCA E RISOTTO CACIO E PEPE
Pavé de boeuf d'Axuria grillé, risotto cacio e pepe et concassé de tomates à l'huile d'olive

TARTARE AUTUNNALE
Tartare de boeuf de la coopérative Axuria, mayonnaise à la poudre de cèpes, Parmigiano DOP, câpres, échalotes et noisettes. 1 accompagnement au choix

GNOCCHI GORGONZOLA
Gnocchi grâtinés au Gorgonzola DOP, poêlée de pleurotes, persillade, tombée d’épinards et crème mascarpone au Gorgonzola DOP

INSALATA BURRATA
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

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

SPAGHETTI À LA SAUCE TOMATE GIGIO

PIZZE

MARGHERITA
Sauce tomate Gigio, fior di latte, huile d’olive et basilic

PIZZA FORMAGGI
Sauce tomate Gigio, fior di latte, Gorgonzola DOP, Parmigiano DOP et Taleggio AOP

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

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

DOLCI

LE CLASSIQUE TIRAMISU À PARTAGER

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE QUI PREND DE LA HAUTEUR

Possibilité d’ajouter un gâteau sur mesure par notre chef pâtissier (9€ la part)

FORFAITS BOISSONS

DOLCE VITA
10€ TTC / PERS
UNIQUEMENT LE MIDI

1 APÉRITIF (1/2 BIÈRE , RICARD, MARTINI, VERRE DE VIN OU SOFT)
+
1 CAFÉ
+
EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE (1 BOUTEILLE POUR 3)

TRADIZIONE
15€ / PERS TTC
UNIQUEMENT LE MIDI

1 APÉRITIF (1/2 BIÈRE , RICARD, MARTINI, VERRE DE VIN OU SOFT)
+
1 VERRE DE VIN (ROUGE / BLANC / ROSÉ)
ROUGE - MESSAPI PRIMITIVO
BLANC - PINOT GRIGIO DELLE VENEZE
+
1 CAFÉ
+
1 LIMONCELLO
+
EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE (1 BOUTEILLE POUR 3)

FORFAITS BOISSONS

EUPHORIA
25€ / PERS TTC

1 SPRITZ AU CHOIX OU 1 GIN TO
+
1 BOUTEILLE DE VIN POUR 4 (ROUGE / BLANC)
+
1 CAFÉ
+
1 DIGESTIF (LIMONCELLO, GET 27 OU 31, BAILEY'S, AMARETTO)
+
EAUX MINÉRALES PLATES OU GAZEUSES

PRESTIGIO
40€ / PERS TTC

1 COUPE DE PROSECCO
+
1 COCKTAIL AU CHOIX
+
1 BOUTEILLE DE VIN POUR 3 PERSONNES (ROUGE / BLANC / ROSÉ)
ROUGE - MESSAPI PRIMITIVO
BLANC - PINOT GRIGIO DELLE VENEZE
ROSÉ - CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE SYMPHONIE
+
1 CAFÉ
+
1 DIGESTIF AU CHOIX
+
EAUX MINÉRALES PLATES OU GAZEUSES




UNIONE RISTORA
TOURING CLUB ITALI
RISTORANTE "BASTIANELLI AL MO
FIUMICIN
RICARDO
DEL BUON





UNE ÉQUIPE **PASSIONNÉE** ET **SOUCIEUSE DU DÉTAIL**
UN SERVICE PERMANENT ET SOIGNÉ À CHAQUE MOMENT DE VOTRE ÉVÈNEMENT
PRÉVISION EN AMONT DE TOUS LES ÉLÉMENTS (FORMULE, BUDGET, PAIEMENT, AGENCEMENT DES ESPACES)
UN ESPACE DÉDIÉ POUR TOUS VOS CONVIVES

ANIMATION MUSICALE POSSIBLES : NOUS POUVONS FAIRE APPEL À UN DE NOS DJ RÉSIDENTS, SUR DEVIS

DEMANDE DE RÉSERVATION ET DEVIS : LIEN DU SITE INTERNET


A PRESTO!