

GIUSÉ

Trattoria da Giuseppe

ANTIPASTI & INSALATE

ANTIPASTO DI VERDURE Sélection de légumes grillés, marinés à l'huile EVO et vinaigre comme le veut la tradition	14
PARMIGIANA Aubergines à la Parmigiana	14
VITELLO TONNATO Fines tranches de veau cuit à basse température, mayonnaise au thon & câpres	16
CULURGIONES Ravioli traditionnel de Sardaigne farcis de Pecorino, pomme de terre et menthe Servi snaké, coulis de tomate, menthe et sésame toasté	22
CONDIGLIONE L'origine de la salade Niçoise ... Tomate Torino, olive, ventrèche de thon, oeuf, concombre et oignons de Tropea	13
INSALATA DI POLPO Salade de poulpes de roche, pomme de terre, tomates datterini, olive taggiasche & oignons de Tropea	16
SPADELLATA DI VONGOLE & COZZE Sauté de moules & palourdes au vin blanc, tomates datterini & menthe	18
CALAMARI FRITTI Friture de petits calamars, mesclun de salade, béarnaise	18

CRUDO DI PESCE

SARDINE Filets de sardines de la méditerranée marinés à l'huile EVO, citron bio d'Amalfi & persil	12
SALMONE AGLI AGRUMI Saumon label rouge laqué aux agrumes, Artichauts poivrade « in carpione »	16
SOGLIOLA BELLINI Filets de sole de petit bateau marinés, vinaigrette au Prosecco, pêche et pousses de moutarde	18

PRIMI

Pour nos pâtes, nous avons sélectionné le Pastificio Monograno Felicetti producteurs depuis 1908 au cœur des Alpes Italiennes. Les pâtes Felicetti sont élaborées à base de blé de grain dur biologique du sud de l'Italie et d'eau pure des montagnes de Latemare dans les Dolomites.

POMOD'ORO & STRACCIATELLA Tagliolini aux tomates cerises de Sicile, basilic et cœur de burrata	16
AMATRICIANA Penne à la sauce tomate, oignons confits, pancetta fumée maison & pecorino romano	16
AGLIO, OLIO & PORCINI Spaghetti à l'huile d'olive EVO, ail, cèpes séchés, légèrement pimenté	19
CHECCA Fusilloni servis tièdes, tomates datterino, bufala, basilic & pignons de pins	19
RICOTTA & SPINACI Ravioli maison ricotta épinards, coulis de tomate et basilic	19
LA CARBONARA Spaghetti à la carbonara	21
VODKA SALMONE Penne au saumon fumé, stracciatella, vodka & sauce tomate	21
NERO DI SEPIA Tagliolini à l'encre de seiche, petits calamars & n'duja piccante de Calabre	25
GAMBERI & ZUCCHINE Trofie aux crevettes & courgettes	29
RISOTTO TARTUFO Risotto à la truffe noire d'été	39

PASTA A PARTAGER POUR 2 PERSONNES

SPAGHETTI CON LE POLPETTE Spaghetti aux boulettes de viande	19/pp
FRUTTI DI MARE Linguine « in bianco » aux fruits de mer	24/pp

SALUMI & FORMAGGI

BURRATA D'ANDRIA DU CASEIFICIO DELIZIOSA À BARI	18	100g	200g
PROVOLA DI BUFALA Fumée à la braise, coulis de tomate rustique & basilic	18	12	20
L'INCOMPARABLE MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P DU CASEIFICIO TENUTA AGRILAT À BATTIPAGLIA Disponible uniquement du Mercredi au Samedi, quantité très limitée. La boule de 500 grammes à partager à 2 ou 3.	39	15	29
SALAME DI FELINO 30 MOIS D'AFFINAGE IGP	8	12	20
SALAME DI FELINO 30 MOIS D'AFFINAGE IGP	8	8	15
L'ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES POUR 2 PERSONNES 24			

SECONDI

PESCI		CARNI	
SALMONE Filet de saumon label rouge, graine de moutarde & citron de Sicile	23	POLPETTE DELLA NONNA Boulettes de veau et bœuf à la tomate comme le faisait la Nonna	18
POLIPO Poulpe de roche cuit à basse température, pomme de terre, carottes, olives & câpres comme à Santa Lucia	25	PICCATINA Piccatina de veau au citron de Sicile	18

LA MILANESE "ORECCHIA DI ELEFANTE" 24/p

La côte de veau très très fine poêlée et panée façon oreille d'éléphant
Pour 2 personnes servie avec salade roquette et tomates datterini

ALLA GRIGLIA...

MAIALINO SARDO 29

Cochon de lait cuit 17 heures à basse température puis fini au grill, sauce barbecue maison

FIorentina 45/pp

Belle côte de bœuf « race Bavière » sélection Boucheries Nivernaises.
Environ 1Kg à partager

PESCE DEL GIORNO NC

Poisson du jour selon arrivage

LES ACCOMPAGNEMENTS

Salade de Jeunes Pousses / Coco Plat à la Tomate / Champignons Pleurottes Sautés / Carottes Rapées à l'Orange et Pignon	6
Frites Parmesan & Truffe	10

PIZZA NAPOLETANA

Pizza cuite au four au feu de bois de l'artisan Stefano FERRARA à Naples.

Nous utilisons notre propre blend de farine PETRA du moulin QUAGLIA et exclusivement des produits de hautes qualités: tomate bio de san marzano, tomates cerises du vesuvio, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, légumes BIO, huile extra vierge d'olive, Charcuteries et fromages d'appellation.

COSACCA Sauce tomate, basilic & pecorino rapé	8	CALZONCINO Calzone, fior di latte, jambon cuit aux herbes, sauce tomate, parmesan	16
MARINARA Sauce tomate, huile EVO, ail, anchois & origan	8	GIUSEPPE Blanche, salade roquette, ventreche de thon, tomate cerises, oignons rouges et olives Taggiasche	16
MARGHERITA D.O.P Sauce tomate, fior di latte, basilic	12	PARMA Blanche, ricotta di bufala, tomate « coeur de boeuf » et jambon de Parme 24 mois d'affinage	16
CALABRESE Sauce tomate, fior di latte, saucisse piquante n'duja & oignons rouges de Tropea	13	BRESAOLA Blanche, artichauts à la romaine, bresaola & roquette	18
PARIGINA Sauce tomate, fior di latte, champignons, jambon cuit aux herbes bio de la maison Rovagnati	15	TARTUFO Fior di latte, fontina, truffe noire de Norcia	39
FORMAGGI Sauce tomate et 4 fromages, fior di latte, caciocavallo, gorgonzola, parmesan	16	ASTICE Sauce tomate, huile d'olive EVO, homard grillé, ail et origan	39

DOLCI

CANNOLI DI GIUSEPPE Nos fameux cannoli à la crème pâtissière les 3	8
TIRAMISU Classique tiramisù au café servi à la cuillère	8
PANNACOTTA Pannacotta à la vanille de bourbon, coulis de fruits rouges	8
FRAGOLE AL BALSAMICO Fraises, glace vanille, vinaigre balsamique & pistaches del bronte	12
AFFOGATO AL CAFE Glace maison à la vanille de Bourbon, noisettes & croquants Arrosé d'un café espresso	12

A PARTAGER

NOLITA TOBLERONE Le Toblerone géant, semifreddo au chocolat et noisettes du Piémont	16
GIUSE'S BANANA SPLIT Banane rôtie au beurre & sucre de canne, glace vanille, fraise & chocolat, sauce au caramel & chantilly maison	16
PAN DI STELLE Pizza à la crème de Pan di stelle & mascarpone	20
FRUTTINI Assortiment de mini fruits glacés / givrés	39
FRUTTA FRESCA Plateaux de fruits de saison à partager	39

DEMANDEZ NOS TARTES, CROSTATE ET GATEAUX DU JOUR ...