

GIUSÉ

IL MENU

DA GIUSEPPE

DA STUZZICARE

TEMPURA DI PARMIGIANO 14€

Tempura de parmesan reggiano 36 mois
pesto rouge, balsamique & chimichurri

CROCCHETTE DI PATATE 16€

Croquettes de pomme de terre
au jambon rôti
fondue de parmesan à la truffe

MOZZARELLINE FRITTE 16€

Beignets de mozzarella di bufala,
coulis rustique de tomate & basilic

ARANCINI 16€

Arancini de risotto au safran,
ragout de veau à la bolognaise

PADELLINO

STRACCIATELLA E TARTUFO 39€

Petite pizza cuite au padellino,
stracciatella et truffe noire

HOT SPICY WAGYU 39€

Petite pizza cuite au padellino,
jambon cecina de boeuf Wagyu
piment jalapeño, pickles d'oignons
& tomates datterino jaunes

SALUMI

LES 100 GRAMMES

MORTADELLA À LA PISTACHE

grillée au charbon, squacquerone & balsamique traditionnel 14€

BRESAOLA PUNTA D'ANCA 21€

PROSCIUTTO SAN DANIELE 30 MOIS 21€

JAMBON CECINA DE BOEUF WAGYU 49€

DA GIUSEPPE

ANTIPASTI

VERDURE ALLA GRIGLIA 14€

Légumes du marché,
grillés et marinés,
huile extra vierge d'olive Nocellara

BRUSCHETTA SALENTINA 17€

Pain de campagne grillé,
concassé de tomates datterino, ail,
petites burrate des pouilles

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 16€

Millefeuille d'aubergines,
sauce tomate, mozzarella fior di latte,
parmesan & basilic

BURRATA PUGLIESE 39€

Maison Gioiella à Bari
tomates datterino & basilic
500 grammes à partager à 2 ou 3

VITELLO TONNATO 23€

Fines tranches de veau rôti,
cuit à basse température,
mayonnaise au thon et aux
câpres

CARPACCIO DI MANZO 32€

Carpaccio de filet de boeuf (250gr)
de nos amis des boucheries Nivernaises,
sauce Cipriani & parmesan

DI PESCE

CARPACCIO DI SALMONE 21€

Carpaccio de saumon label rouge,
huile extra vierge d'olive au citron bio

CALAMARETTI FRITTI 22€

Friture de petits calamars,
spicy mayo maison

GAMBERETTI ALL'AMERICANA 22€

Crevettes à la sauce rose et bisque,
flambées au cognac,
légèrement pimentées

CRUDO DI TONNO 25€

Sashimi de thon rouge,
focaccina maison à la tomate,
oignons rouges & piments jalapeño

DA GIUSEPPE

PRIMI PIATTI

POMOD'ORO STRACCIATELLA 18€

Tagliolini à la sauce tomate,
cœur de burrata & basilic

SPICY VODKA 25€

Nos fameuses chioccioline
à la sauce rose pimentée & vodka

LASAGNA DI GIUSEPPE 29€

Stracci de pâtes maison,
traditionnel ragoût de veau à la bolognaise,
sauce au parmesan

NERE 32€

Linguine noires à l'encre de seiche,
petits calamars chipirones
& Nduja piquante de Spilinga

LIMONE 21€

Linguine au citron bio de Sicile
& pecorino

LA CARBONARA 29€

La vraie comme à Rome ...
guanciale, oeuf, pecorino & poivre

ALFREDO AL TARTUFO 32€

Nos incontournables fettuccine
au beurre, parmesan 36 mois,
oignons confits & truffe noire

ALLE VONGOLE 36€

Linguine aux palourdes veraci,
tomates datterino rôties,
ail et persil

RISOTTO ZUCCA & TARTUFO 39€

Risotto carnaroli tenuta Pozzi,
au parmesan 36 mois,
courge & truffe noire

A PARTAGER

SPAGHETTI CON LE POLPETTE

52€ pour deux

Spaghetti aux boulettes de veau
et sauce tomate,
comme le faisait la Nonna ...

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

49€ pour deux

Gnocchi de pomme de terre,
sauce tomate, mozzarella, basilic
gratinés au Parmesan

DA GIUSEPPE

— SECONDI PIATTI —

POLPETTE DELLA NONNA 29€

Nos fameuses boulettes de veau
à la tomate,
comme le faisait la Nonna

CHICKEN PARM 32€

Suprême de poulet fermier jaune pané,
sauce tomate, parmesan et mozzarella
La vraie recette de New York

PICCATINA AI FUNGHI 32€

Piccata de veau
aux champignons des bois

OSSO BUCO 39€

Ossobuco et gremolata
comme à Milan...

TONNO ALLA SICILIANA 37€

Filet de thon rouge snaké servi tranché,
tomates cerises, oignons rouges
& pistaches de Bronte

MERLUZZO 39€

Cabillaud rôti,
écrasé de pomme de terre,
crème de poivrons "crusco"

ORECCHIA D'ELEFANTE

59€ pour deux

Veau très très fin pané et pôelé
façon oreille d'éléphant,
roquette & tomates datterino

CHATEAUBRIAND

98€ pour deux

Châteaubriand de boeuf (600 gr)
de chez nos amis de la Nivernaise
à la truffe noire,
servi tranché en "tagliata"

— SIDES —

FRITES MAISON TRUFFE PARMESAN 12€

FRITES MAISON 5€

CAPONATA SICILIENNE 5€

BROCCOLINI SAUTÉS 5€

RISO AL SALTO AU SAFRAN 7€

CHAMPIGNONS DE PARIS AIL ET PERSIL 5€

SALADE RUCOLA PARMESAN 7€

DA GIUSEPPE

PIZZA NAPOLETANA

MARGHERITA D.O.P. 13€

Sauce tomate, fior di latte, basilic

CALABRESE 17€

Sauce tomate, fior di latte,
oignons rouges confits,
Nduja piquante de Spilinga

PARIGINA 17€

Sauce tomate, fior di latte,
jambon cuit Granbiscotto,
champignons de Paris

QUATTRO FORMAGGI 17€

Fior di latte, gorgonzola,
taleggio, cacio
et une petite touche de sauce tomate

ROMANA 19€

Sauce tomate, mozzarella di bufala,
anchois, olives & câpres

DI GIUSEPPE 23€

Sauce tomate, câpres, olives,
oignons rouges confits,
ventrêche de thon à l'huile d'olive

NOLITA 23€

Blanche, fior di latte,
saucisse piquante,
tomates datterino
& piments jalapeño

AFFUMICATA 25€

Mozzarella di bufala fumée,
champignons à l'ail et persil,
bresaola punta d'anca

PARMA 23€

Sauce tomate, fior di latte,
jambon de Parme 24 mois

SALMONE 23€

Blanche, oignons rouges confits,
tomates datterino, saumon fumé
de la maison Nordique

BURRATINA 25€

Sauce tomate, oignons rouges,
courgettes, poivrons grillés,
petites burrate des pouilles

MORTADELLA 26€

Blanche, stracchino,
mortadella à la pistache & truffe noire

PATA NEGRA 39€

Emincé de tomates,
huile extra vierge d'olive,
jambon ibérique pata negra
cinco jotas bellota

TARTUFO 39€

Blanche, fior di latte,
fromage fontina & truffe noire

DA GIUSEPPE

NOS PRODUITS

POUR NOS PÂTES, NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ LE PASTIFICIO FELICETTI, PRODUCTEUR DE PÂTES DEPUIS 1908 AU COEUR DES ALPES ITALIENNE.

LES PÂTES FELICETTI SONT ÉLABORÉE À BASE DE BLÉS MONOGRAINS DURS BIOLOGIQUES DU SUD DE L'ITALIE ET D'EAU PURE DES MONTAGNES DE LATEMARE DANS LES DOLOMITES.

PIZZA NAPOLITAINE CUIE AU FEU DE BOIS DE L'ARTISAN STEFANO FERRARA À NAPLES.

BLEND SECRET DE FARINES BIOLOGIQUES
DU MOULIN PETRA QUAGLIA.

SAUCE DE TOMATE BIOLOGIQUE DE LA MAISON LA FIAMMANTE
MOZZARELLA FIOR DI LATTE DE NAPLES DE LA MAISON VALLE VERDE
CHARCUTERIES, PRODUITS DE SAISONS ET D'EXCEPTIONS

AUTOMNE HIVER 2024

CHEF VITTORIO BELTRAMELLI



125, rue du faubourg Saint-Honoré

Paris 8°

+ 33 1 44 07 38 23

www.giuse.fr

 [giusetrattoria](https://www.instagram.com/giusetrattoria)