

EMPORTER GIGI À LA MAISON

5 QUAI DES DEUX EMMANUELS, NICE
+33 4 93 31 72 65

-15%

Sur le menu du restaurant
Prix ci-dessous remisés



À PARTAGER / ENTREES

MORTADELLE AL PISTACHO.....8,00€ Un grand classique. <i>A Classic one.</i>	ANTIPASTO ALL' ITALIANA.....17,80€ Poivrons grillés, anchois, courgettes, champignons, aubergine, mortadelle, Parmesan. <i>Mixte plate, grilled peppers, anchovies, ham, mushrooms, eggplant, parmesan.</i>
GORGONZOLA.....8,00€ Crémeux et craquant avec ses pignons torréfiés. <i>Creamy & crusty gorgonzola cheese with grilled pine nuts.</i>	PEPERONI.....10,60€ Poivrons grillés à l'huile d'olive, basilic frais et quelques anchois. <i>Grilled peppers in olive oil, fresh basil & some anchovies.</i>
COPPA DI PARMA.....8,00€ Et quelques olives <i>With some olives.</i>	PLANCHE DE FROMAGES.....11,00€
JAMBON SAN DANIELE.....9,00€ Tranché finement, quelques câpres. <i>Finely sliced San Daniele ham & some capers.</i>	PLANCHE DE CHARCUTERIE.....16,20€ Mortadelle al Pistacho, coppa di Parme, Jambon San Daniel. <i>Pistacho mortadelle, Parme coppa, Jambon San Daniel.</i>
PARMESAN REGGIANO.....9,00€ Parmesan et vinaigre balsamique. <i>Parmesan cheese & balsamic.</i>	

HAMBURGER DELIZIOSO



OPTION SANS GLUTEN - GLUTEN FREE OPTION +2,00€

Nos burgers sont servis avec des pommes de terre sautées maison et de la salade -
Our burgers are served with fried potatoes and salade

HAMBURGER DE BŒUF.....18,70€ Pain maison réalisé avec amour, cheddar, tomate, oignons et sauce secrète, viande origine France <i>Hamburger with beef, homemade bread made with love, cheddar, tomato & secret sauce.</i>	
HAMBURGER DI POLLO (POULET FERMIER).....17,90€ Pain maison, toujours autant d'amour, cheddar, tomate et sauce mystérieuse. <i>Red label chicken filet, homemade bread still made with lot of love, cheddar, tomato & mysterious sauce.</i>	

LA BELLA PIZZA



MARGHERITA13,15€

Sauce tomate & mozzarella di Buffala.
Tomato sauce & Buffalo mozzarella.

GIGI'S14,90€

Cantal, ricotta, courgettes, artichauts frais & pignons.
Cantal & ricotta cheese, zucchini, fresh artichok & pine nuts.

5 FORMAGGI14,00€

Sauce tomate, cantal, ricotta, gorgonzola, mozzarella, fior di latte.
Tomato sauce, cantal, ricotta, gorgonzola & mozzarella cheese.

SUPER SALAMI14,00€

Sauce tomate, cantal, salami piccante.
Tomato sauce, cantal cheese & italian salami piquante.

REGINA15,80€

Sauce tomate, cantal, jambon blanc, champignons de Paris.
Tomato sauce, white ham, Paris mushrooms, cantal chesse.

MOUSSACA15,30€

Sauce tomate, cantal, aubergines, viande hachée, pesto & parmesan.
Tomato sauce, cantal cheese, eggplant, beef, pesto & parmesan.

VEGETARIAN FOREVER14,50€

Sauce tomate, cantal, poivrons, champignons, aubergines & courgettes.
Tomato sauce, cantal cheese, peppers, mushrooms, zuchinis, eggplants.

MAIALINO TARTUFATO16,20€

Crème, cantal, roquette, jambon parfumé à la truffe.
Cream, cantal cheese, rucola salad & truffle flavored Ham

NONNA16,20€

Sauce tomate, cantal, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, parmesan & crème de balsamique.
Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella fior di latte, cured ham, arugula, parmesan & balsamic cream.

TARTUFATA20,40€

Crème, lamelles de truffe, cantal & roquette.
Cream, slices of truffle, cantal cheese & rucola salad.

SALADES

MOZZARELLA CRÉMEUSE 14,50€

Mozzarella Burrata & tomates
Creamy Burrata & tomatoes

CÉSAR CLASSICO16,60€

Au poulet fermier pané croustons et copeaux Parmesan.

César chicken salad crusty bread & parmesan.



OPTION SANS GLUTEN +2,00€

SALADE D'ARTICHAUTS 13,60€

Artichauts crus coupés finement, roquette, anchoïade légère et parmesan.
Finely sliced raw artichokes, roquet salad, light anchovies sauce & parmesan cheese.

INSALATA DE CABRA15,80€

Chèvre rôti au four, miel, pommes fraîches, chips de bacon & noisettes.

Oven-roasted goat cheese, honey, fresh apples, bacon & hazelnut chips.



OPTION SANS GLUTEN +2,00€

VEGIROMANA 14,50€

Coeur de salade Romaine, légumes grillées, parmesan & crème balsamique.
Heart of Romaine salad, grilled vegetables, parmesan & balsamic cream.

CARPACCIO 15,30€

Boeuf finement tranchée, champignons, parmesan, roquettes, noisettes & accompagné de frites.
Thinly sliced beef, mushrooms, parmesan, arugula, hazelnuts & served with French fries.


PASTA E BASTA



OPTION SANS GLUTEN (PÂTE PENNE) +2,00€

gluten-free option (penne pasta) +€2.00

RIGATONI FRAÎCHES À LA TRUFFE.....19,50€

Rigatoni à la crème de truffe Tuber aestivum,  option.

Homemade rigatoni creamy truffle sauce Tuber aestivum.

RAVIOLI RICOTTA ET ÉPINARD.....16,20€


Au beurre de sauge.

Ravioli stuffed with ricotta & spinach, sage butter.

LASAGNES TRADITIONNELLES .....17,90€

Homemade beef lasagna.

LINGUINI FRAÎCHES.....15,30€

Sauce Napolitaine,  option.

Homemade linguini Neapolitan sauce.

GNOCCHI FRAIS.....17,00€

Sauce Gorgonzola & jambon San Daniele.

Gnocchi with a gorgonzola sauce & San Daniele ham.

LINGUINI FRAICHES AUX COQUILLAGES.20,40€

Palourdes vin blanc, ail et persil.

Homemade linguini pasta with clams, white wine, garlic & parsley.

PAPARDELLES FRAÎCHES.....19,60€

Calamar à l'Armoricaine,  option.

Homemade papardelle pasta with Armorican-style squid.

PESCE SEMPRE



FILET DE LOUP.....20,40€

Filet de loup snacké, sauce vierge, courgettes sautées & polenta snackée.

Snacked seabass fillet, virgin sauce, zucchini & snaked polenta.

CARNE LOVERS

ESCALOPE MILANAISE.....22,00€

Escalope de veau Milanaise & spaghetti sauce tomate.

Crusty Veal scalope, Milanaise style & tomato sauce spaghetti.

FAUX FILET23,00€

Pommes de terres sautées & salade.

Fried potatoes & salad.

TARTARE CLASSIQUE18,30€

Boeuf d'origine France 180gr préparé par nos soins, frites & salade.

Classic Raw beef tartar 180gr prepared by us, French fries & salad.

TARTARE ITALIEN18,70€

Boeuf d'origine France 180gr avec parmesan et basilic.

Italian Raw beef tartar 180gr, parmesan & basil, French fries & salad.

Environ 500gr 1 pers. Beef Rib 500g 1 pers.

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND.....10,60€

Assortiment de mini desserts & café.
Selection of mini desserts & espresso.

PANNA COTTA .....8,50€

Coulis de fruits rouges & pistaches.
Panna Cotta, red berries coulis & pistachio.

ENTREMET FRUITS ROUGES.....9,80€

Ganache vanille, coeur de fruits rouge, biscuit,
madeleine citron vert et framboise.
*Red berries dessert with vanille, biscuit, lime & raspberry
madeleine.*

BABA AL LIMONCELLO.....10,20€

À la crème fouettée.
Limoncello baba with whipped cream.

TIRAMISU MAISON .....9,40€

Avec éclats de chocolat.
Homemade Tiramisu & chocolat.

MOELLEUX AU CHOCOLAT  .....9,80€

Fait maison et son sorbet poire, amandes.
Homemade chocolat cake & pear sorbet.

PAVLOVA.....9,80€

Fruits de saison & crème mascarpone.
Pavlova Seasonal fruits & mascarpone cream.

BOUTEILLES de VINS 75cl

FRANÇAIS AOC COTES DE PROVENCE

DOMAINE VALETTE (ROUGE, ROSÉ, BLANC) 22,95€


HERMITAGE ST PONS (ROUGE, ROSÉ, BLANC) 28,05€

TASQUIER (ROUGE, ROSÉ, BLANC) 35,00€

ITALIEN

IGT MERLOT VENETO GIOL (ROUGE)  .....26,35€

DOCG TOSCANA CHIANTI (ROUGE) .....30,60€

IGT PINOT GRIGIO VENETO GIOL (BLANC) .....28,05€

IGT PROSECCO VENETO GIOL (BLANC PETILLANT) .....28,05€

BOISSONS (CANETTES)

1664 (33CL) 5,00€

COCA COLA, ZÉRO, SPRITE, FANTA (33C) 3,50€

LIMONADE, FUZETEA(25CL) 3,50€

Commande par téléphone ou sur place

5 QUAI DES DEUX EMMANUELS, NICE

+33 4 93 31 72 65

GIGITAVOLA.COM