

# 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 &amp; 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 &amp; 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 &amp; 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 &amp; 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 &amp; 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 &amp; mysterious sauce.</i>	

# LA BELLA PIZZA



MARGHERITA .....13,15€

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

GIGI'S .....14,90€

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

5 FORMAGGI .....14,00€

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

SUPER SALAMI .....14,00€

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

REGINA .....15,80€

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

MOUSSACA .....15,30€

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

VEGETARIAN FOREVER .....14,50€

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

MAIALINO TARTUFATO .....16,20€

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

NONNA .....16,20€

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.*

TARTUFATA .....20,40€

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 CLASSICO .....16,60€

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 CABRA .....15,80€

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.*

RIGATONI FRAÎCHES À L'ENCRE DE SEICHE.....19,60€

Calamar à l'Armoricaine,  option.

*Fresh rigatoni with Leica ink squid Armorican style*

## 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 FILET .....23,00€

Pommes de terres sautées & salade.

*Fried potatoes & salad.*

TARTARE CLASSIQUE .....18,30€

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

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

TARTARE ITALIEN .....18,70€

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.*

CRÈME CARAMEL .....8,10€

*Classique crème caramel*

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](http://GIGITAVOLA.COM)