

Miam

LUNCH DU MOMENT

Entrée + plat	17
Plat + dessert	17

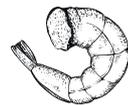


ANTIPASTI

Antipasti classique en apéro	Charcuteries, fromages, légumes, olives, tapenade – (minimum 2 personnes)	8,5/p
Antipasti classique en plat	Charcuteries, fromages, légumes, olives, tapenade	17/p
Antipasti deluxe	charcuteries, fromages, légumes, olives, tapenade + 3 tapas maison selon l'humeur du chef	25/p

ANTIPASTI CHAUDS

Polpette en sauce tomates (2)		6,5
Involtini d'aubergines (2)	Roulades d'aubergine avec speck & fontina	6
Porchetta chaude et focaccia maison		5
Panzarotti	Petit calzone frit	5
Olives all'ascolana	Olives farcies de viande de porc, panées et frites	5
Bruschetta	Tomates cerises préparées servie sur nos pains à l'ail maison	6
Pains à l'ail	Focaccia maison avec notre beurre à l'ail maison	4
Poulet frit à la sicilienne		6
Saucisses au fenouil		5,5
Scarmoza sticks	Fromage fumé en croquette	5



Giuseppe



Giuseppe est une épicerie fine où nous mettons à l'honneur la délicieuse gastronomie d'Italie comme nul part ailleurs. Grâce à notre large gamme de produits d'exception et nos préparations maison. Nous vous proposons une cuisine artisanale qui allie tradition italienne et création moderne.

Chez nous, à part la recette de notre porchetta maison, il n'y a pas de secrets ! Les charcuteries et fromages artisanaux que vous dégustez sont visibles à l'étalage, nos pains sont faits maison à base de produits naturels, comme nos différents tapas, nos sauces ou très simplement toutes nos préparations.

Giuseppe, c'est la qualité à chaque bouchée, et vous le goûtez !

BUON APPETITO !



Pates

 Toutes nos pates sont servies à table avec nos pains maison et du fromage rapé

CHOISISSEZ VOS PÂTES FRAICHES

Penne

Tagliatelle

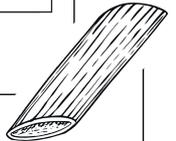
Fusilli

Ravioli artisanale truffe-ricotta

+7

Ravioli artisanale boeuf-porc-mortadelle

+6



CHOISISSEZ VOTRE SAUCE MAISON

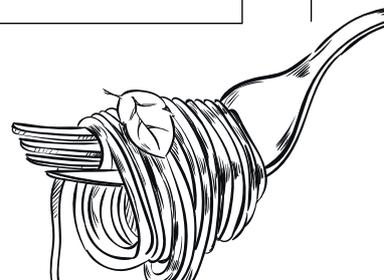
Carbonara traditionnelle	Guanciale, Pecorino Romano, oeufs, poivre noir	16
Tomates basilic		11
Bolognese		13
Jambon creme		13
4 fromages		14
Pesto Genovese (Basilic)		12
Magico	Pancetta, ail, crème-tomates, basilic	15
Crème de truffes & parmesan		16
Polpette en sauce tomate		15

LES CLASSIQUES

Lasagne traditionnelle	Bolognese, bechamel	12
Canneloni	Viande, sauce tomate, bechamel	13
Suggestion du moment		

SUPPLEMENTS ET ACCOMPAGNEMENTS

Parmesan Reggiano rapé agé de 26 mois	1,5	Sauce supplémentaire au choix	3
Pecorino Romano rapé agé de 18 mois	1,5	Huile de truffes blanches	1
Burrata entière	4	Pains à l'ail (2)	2,5
Pecorino à la truffe	4	Aubergines grillées	1
Pancetta ou guanciale croquante	2		



Sandwiches

CHOISISSEZ VOTRE BASE (PAIN MAISON)

Piadina

Pain plat cuit sur la plancha

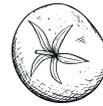
Focaccia

Pâte à pizza aromatisée cuite au four

PORCHETTA MAISON

Le Signature	Porchetta maison, sauces & crudités au choix	9
L'Umami	Porchetta maison, crème de parmesan, onions confits, zest de citron salade	10
Le Porchetissima	Porchetta maison, mozzarella fior di latte, pesto genovese, roquette	10
Le Siesta	Porchetta maison, pancetta grillée, asiago, mayonnaise à l'onion	11,5
Le Quentin	Porchetta maison, burrata, tomates séchées, pesto Genovese, pignons de pin, roquette	13,5
Le Jody	Porchetta maison, burrata, tomates cerises en bruschetta, roquette	12,5

CLASSIQUES D'ÉPICERIE FINE



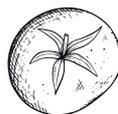
L'Incroyable	Coppa, crème de parmesan, tomates demi-séchées, roquette	9
L'Italien	Jambon de Parme, mozzarella fior di latte, tomates demi-séchées, huile d'olives, crème balsamique, roquette	9
Le Dagoberto	Prosciutto cotto, asiago, mayonnaise, tomates fraîches, salade, onions confits	9
Le Classico	Mozzarella fior di latte, tomates fraîches, pesto genovese	7
Le Picanto	Spianata piquante, provolone piquant, huile d'olives aux piments, roquette	8
Le Mortadella	Mortadella, roquette, huile d'olives	6,5
Le Milano	Salami Milano, mozzarella fior di latte, huile d'olives, salade	8
Le Fenouil	Salami au fenouil, huile d'olives, roquette	6,5
Le carpaccio	Bresaola, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olives, crème balsamique, poivre du moulin	9

CRÉATIONS MAISON GIUSEPPE

Le Polpette	Boulettes italiennes faites maison, sauces & crudités au choix	9
Le Poulet Croquant	Poulet croquant fait maison, sauces & crudités au choix	10
Le Bruschetta	Coppa, mozzarella fior di latte, tomates cerises en bruschetta, crème balsamique, roquette	9,5
Le Scampi	Salade de scampis faite maison, crudités au choix	10
Le Tonno	Salade de thon faite maison, crudités au choix	9
Le Salsich	Saucisse au fenouil grillée, sauce & crudités au choix	9
Le Vegan	Courgettes, aubergines & poivrons grillés, tomates séchées, roquette	7



Sandwiches



BURRATA LOVE

Le Burrata	Burrata entière, huile de truffes, roquette, poivre du moulin	9
L'insta	Mortadelle, burrata, pesto pistache maison, roquette	11
Le Tartufo	Bresaola, burrata entière, tapenade de truffes noires, roquette	12,5
Le Supreme	Jambon de Parme, burrata entière, crème de parmesan, tapenade de truffes noires, roquette	13,5
Le Lana	Jambon de Parme, burrata entière, tomates séchées, huile de truffes, roquette	11
Le Deluxe	Jambon de Parme, crème de parmesan, spianata piquante, tomates demi-séchées, burrata, pesto Genovese, roquette, poivrons grillés, crème balsamique	16

SAUCES, CRUDITES ET SUPPLEMENTS

Burrata entière	4	Huile de truffes blanches	1
Pecorino à la truffe	4	Tapenade de truffes	2
Nimporte quel fromage (sauf burrata & truffes)	2	Tomates de Sicile semi-séchées	1
Nimporte quelle charcuterie	2	Onions de Tropea confits	1
Huile d'olives d'Italie	0	Courgettes grillées	1
Crème balsamique IGP	0	Aubergines grillées	1
Sauces maison à base de mayonnaise	0	Poivrons grillés	1
Olives. Tomates fraîches. Roquette. Laitue. Onions rouges	0	Tous les légumes	2
Pesto genovese (basilic. pistache. tomates séchées)	1	Tomates cerises en bruschetta	1

Desserts

Tiramisu traditionnel	6
Tiramisu speculoos	6
Demi Piadina chaude à la crème de pistache	7,5
Demi Piadina chaude à la crème de chocolat	5,5
Tartufo glacé Limoncello	6
Tartufo glacé Pistache	6
Assortiment de miniardises italiennes (6pièce)	9
Dessert du moment	



Suis nous sur les réseaux pour ne rien manquer !



Boissons

APÉRITIFS

 Gins italiens artisanaux servis avec vrais tonics aux arômes naturels de quinquina

Gin Tonic (Kapriol Dry / Kapriol Pamplemousse-Hibiscus)	10	Spritz	9	Negroni	9
Prosecco (Maison Pizzolato - Treviso)	9	Spritz sans alcool	7		

SOFT BIOS

 Softs italiens bio à base d'arômes naturels

Cola	3,5
Orangeade	3,5
Limonade	3,5
Gazzosa	3,5
Orange Sanguine	3,5
Grenade	3,5
Thé menthe-gingembre	3,5
Thé citron	3,5
Thé pêche	3,5
Thé blanc-orange	3,5
Cola Zero (Ritchie, non bio)	3,5
Eau plate / pétillante (75cl)	4

VINS

 Sélectionné par le réputé sommelier André Poës

Vin blanc au verre (Pinot Grigio Prestige bio - San Simone)	4,5
Vin rouge au verre (Pinot Nero bio - Pizzolato)	4,5
Prosecco au verre (2 coupes, 20cl)	6
Vin du moment (Demandez-en plus au service !)	...

VINS À LA BOUTEILLE

ROUGE

Montepulciano d'Abruzzo (Maison Caldora)	19,9
Chianti Rufina bio (Maison Frascole)	27,9
Barbera d'Alba bio (Maison La Raie - Piemont)	27,9
Pinot Nero bio (Maison Pizzolato - Treviso)	22,9
Primitivo bio (Maison Lamarossa - Pouilles)	28,9

BLANC

Bianca Salento bio (Maison Amastuola - Pouilles)	21,9
Pinot Grigio Prestige bio (Maison San Simone - Friuli)	22,9
Ariddu bio (Maison Valdibella - Palerme)	22,9

ROSÉ

Col del Mondo (Maison Cerasuolo - Abruzzes)	23,9
---	------

BULLES

Moscato Spumante bio (Maison Pizzolato - Treviso)	29,9
Prosecco Brut bio (Maison Pizzolato - Treviso)	29,9
Franciacorta (Maison Ferghettina)	59,9

BIÈRES

Moretti au fût	3
Peroni	3,5
Ichnusa	3,5
Messina	3,5

BOISSONS CHAUDES

Thé (selection du moment)	2,5	Café latte	3,5
Espresso	2,5	Capuccino	3,5
Espresso doppio	3,5	Macchiato	3,5
Café	2,5	Espresso macchiato	3,5
Café lungo	2,5	Flat white	3,5

DIGESTIFS

Amaretto artisanal	6	Grappa artisanale (Alexander)	8
Limoncello artisanal	5	Grappa artisanale (Il Prosecco di Nonino)	12
Sambuca artisanale	6	Grappa artisanale (Il Moscato di Nonino)	10

Buon appetito !

