



Giuseppe

MENU
SUR PLACE



Tous nos délices sont disponibles via notre service traiteur pour toutes occasions. Rendez-vous sur notre site web pour en découvrir d'avantages !

WWW.EPICERIEGIUSEPPE.COM



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 !

Antipasti



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

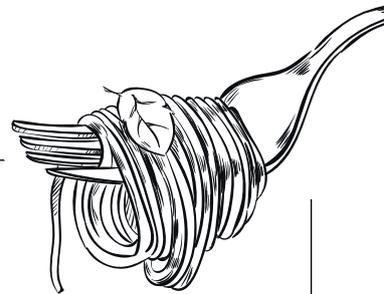
ANTIPASTI CHAUDS



Polpette en sauce tomates (2)		7
Involtini d'aubergines (2)	Roulades d'aubergine avec speck & fontina	6
Croquettes de crème de parmesan (3)		6
Olives all'ascolana	Olives farcies de viande de porc, panées et frites	5
Bruschetta	Tomates cerises préparées servies sur nos pains à l'ail maison	6
Pains à l'ail	Focaccia maison avec notre beurre à l'ail maison	4
Toast umami	Porchetta, crème de parmesan, onions confits	6
Poulet frit à la sicilienne		6



Pâtes



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

CHOISISSEZ VOS PÂTES FRAICHES

Penne

Fusilli

Tagliatelle

Spaghetti

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE MAISON

Porchetta maison		15
Carbonara traditionnelle	Guanciale, Pecorino Romano, oeufs, poivre noir	16
Tomates basilic		11
Bolognese		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

CHOISISSEZ VOS FINITIONS (OPTION)

Parmesan Reggiano Copeaux fins de Parmesan Reggiano agé de 26 mois	1	Pancetta ou guanciale croquante	2
Pecorino Romano rapé agé de 18 mois	1	Sauce supplémentaire au choix	3
Burrata entière	4	Huile de truffes blanches	1
Pecorino à la truffe rapé	4		

LES GOURMANDES

Lasagne traditionnelle	Bolognese, bechamel, (pâte fraîche)	12
Canneloni	Viande, sauce tomate, bechamel, (pâte fraîche)	13
Raviole fraîches fourrées truffes-ricotta	Sauce crème de truffes et parmesan	21
Raviole fraîches porc, boeuf & mortadella	Sauce tomate basilic	16



Suis nous sur les réseaux pour ne rien manquer !



Sandwiches

CHOISISSEZ VOTRE BASE (PAIN MAISON)

Piadina

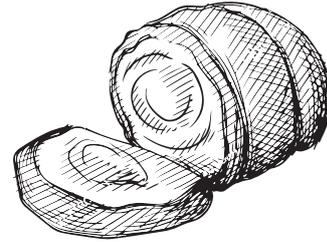
Pain plat cuit sur la plancha

Focaccia

Pâte à pizza aromatisée cuite au four



PORCHETTA MAISON



Le Signature	Porchetta maison, sauces & crudités au choix	9,5
L'Umami	Porchetta maison, crème de parmesan, oignons confits, zest de citron	10,5
Le Porchetissima	Porchetta maison, mozzarella fior di latte, pesto genovese, roquette	10,5
Le Siesta	Porchetta maison, pancetta grillée, asiago, andalouse maison + oignons confits	11,5
Le Quentin	Porchetta maison, burrata, tomates séchées, pesto Genovese, pignons de pin, roquette	14,5
Le Jody	Porchetta maison, burrata, tomates cerises en bruschetta, roquette	12,5

CLASSIQUES D'ÉPICERIE FINE



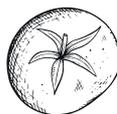
L'Incredible	Coppa, crème de parmesan, tomates demi-séchées, roquette	9,5
L'italien	Jambon de Parme, mozzarella fior di latte, tomates demi-séchées, huile d'olives, crème balsamique, roquette	9,5
Le Dagoberto	Prosciutto cotto, asiago, mayonnaise, tomates fraîches, salade, oignons confits	9
Le Classico	Mozzarella fior di latte, tomates fraîches, pesto genovese	7
Le Picanto	Spianata piquante, provolone piquant, huile d'olives aux piments, roquette	8
Le Carpaccio	Bresaola, aubergines grillées, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olives, crème balsamique, poivre du moulin	10

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 Tonno	Salade de thon faite maison, crudités au choix	9
Le Vegan	Saucisse au fenouil grillée, sauce & crudités au choix	9
Le Vegan	Courgettes, aubergines & poivrons grillés, tomates demi-séchées, roquette	7



Sandwiches



BURRATA LOVER

Le Burrata	Burrata entière, huile de truffes, roquette, poivre du moulin	9
L'insta	Mortadelle, burrata, pesto pistache maison, roquette	11
Le Tartufo	Bresaola di Vitello, 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 demi-séchées, huile de truffes, roquette	12
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



Sauces maison à base de mayonnaïse Giuseppe (ail-romarin), Andalouse, Piquante, Truffes, Mayonnaïse	0	Tomates de Sicile semi-séchées	1
Olives. Tomates fraîches. Roquette. Laitue. Onions rouges	0	Onions de Tropea confits	1
Burrata entière	4	Courgettes grillées	1
Pesto (basilic ou pistache ou tomates séchées)	1	Aubergines grillées	1
Huile de truffes blanches	1	Poivrons grillés	1
Tapenade de truffes	2	Tomates cerises en bruschetta	1
		Tous les légumes	2

Desserts

Tiramisu traditionnel	6
Tiramisu pistache	6,5
Tiramisu du moment	6,5
Tartufo glacé Noisette	6
Tartufo glacé Pistache	6
Assortiment de miniardises italiennes (6 pièces)	9



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	Prosecco Bottega	6

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	4,5
Vin rouge au verre	4,5
Prosecco au verre	6
Vin du moment (Demandez-en plus au service !)	...

VINS À LA BOUTEILLE

ROUGE

Montepulciano d'Abruzzo (Maison Caldora)	20
Chianti Rufina bio (Maison Frascole)	28
Barbera d'Alba bio (Maison La Raie - Piemont)	28
Pinot Nero bio (Maison Pizzolato - Treviso)	23
Primitivo bio (Maison Lamarossa - Pouilles)	29

BLANC

Bialento (Maison Amastuola - Pouilles)	22
Pinot Grigio Prestige bio (Maison San Simone - Friuli)	23
Ariddu bio (Maison Valdibella - Palerme)	23

ROSÉ

Col del Mondo (Maison Cerasuolo - Abruzzes)	24
---	----

BULLES

Moscato Spumante bio (Maison Pizzolato - Treviso)	29
Prosecco Brut bio (Maison Pizzolato - Treviso)	29
Franciacorta (Maison Ferghettina)	45

BIÈRES

Moretti au fût	3
Peroni	3,5
Ichusa	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 !

