

# Sandwichs

## CHOISISSEZ VOTRE BASE (PAIN MAISON)

**Piadina**

Pain plat cuit sur la plancha

**Focaccia**

Pâte à pizza aromatisée cuite au four

## PORCHETTA MAISON

<b>Le Signature</b> Porchetta maison, sauces & crudités au choix	<b>7,5</b>
<b>L'Umami</b> Porchetta maison, crème de parmesan, oignons confits, zest de citron	<b>8,5</b>
<b>Le Porchetissima</b> Porchetta maison, mozzarella fior di latte, pesto genovese, roquette	<b>8,5</b>
<b>Le Siesta</b> Porchetta maison, pancetta grillée, asiago, andalouse maison, oignons confits	<b>9,5</b>
<b>Le Quentin</b> Porchetta maison, burrata, tomates séchées, pesto genovese, pignons de pin, roquette	<b>12,5</b>
<b>Le Jody</b> Porchetta maison, burrata, tomates cerises en bruschetta, roquette	<b>11,5</b>

## CLASSIQUES D'ÉPICERIE FINE

<b>L'Incroyable</b> Coppa, crème de parmesan, tomates demi-séchées, roquette	<b>7,5</b>
<b>L'Italien</b> Jambon de Parme, mozzarella fior di latte, tomates demi-séchées, huile d'olives, crème balsamique, roquette	<b>7,5</b>
<b>Le Dagoberto</b> Prosciutto cotto, asiago, mayonnaise, tomates fraîches, salade, oignons confits	<b>7</b>
<b>Le Classico</b> Mozzarella fior di latte, tomates fraîches, pesto genovese	<b>5</b>
<b>Le Picanto</b> Spianata piquante, provolone piquant, huile d'olives aux piments, roquette	<b>6,5</b>
<b>Le Carpaccio</b> Bresaola, aubergines grillées, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olives, crème balsamique, poivre du moulin	<b>8</b>

## CRÉATIONS MAISON GIUSEPPE

<b>Le Polpette</b> Boulettes italiennes faites maison, sauces & crudités au choix	<b>7</b>
<b>Le Poulet Croquant</b> Poulet croquant fait maison, sauces & crudités au choix	<b>8</b>
<b>Le Bruschetta</b> Coppa, mozzarella fior di latte, tomates cerises en bruschetta, crème balsamique, roquette	<b>7,5</b>
<b>Le Tonno</b> Salade de thon faite maison, crudités au choix	<b>7</b>
<b>Le Vegan</b> Courgettes, aubergines & poivrons grillés, tomates demi-séchées, roquette	<b>5</b>

## BURRATA LOVER

<b>Le Burrata</b> Burrata entière, huile de truffes, roquette, poivre du moulin	<b>7</b>
<b>L'insta</b> Mortadella, burrata, pesto pistache maison, roquette	<b>9</b>
<b>Le Tartufo</b> Bresaola di Vitello, burrata entière, tapenade de truffes noires, roquette	<b>10,5</b>
<b>Le Supreme</b> Jambon de Parme, burrata entière, crème de parmesan, tapenade de truffes noires, roquette	<b>11,5</b>
<b>Le Lana</b> Jambon de Parme, burrata entière, tomates demi-séchées, huile de truffes, roquette	<b>10</b>
<b>Le Deluxe</b> Jambon de Parme, crème de parmesan, spianata piquante, tomates demi-séchées, burrata, pesto genovese, roquette, poivrons grillés, crème balsamique	<b>14</b>

## SAUCES, CRUDITES ET SUPPLEMENTS

Sauces maison à base de mayonnaise : Giuseppe (ail-romarin), Andalouse, Piquante, Truffes, Mayonnaise	<b>0</b>
Olives. Tomates fraîches. Roquette. Laitue. Oignons rouges	<b>0</b>
Burrata entière	<b>4</b>
Pesto (basilic ou pistache)	<b>1</b>
Huile de truffes blanches	<b>1</b>
Tapenade de truffes	<b>2</b>
Tomates de Sicile demi-séchées	<b>1</b>
Oignons de Tropea confits	<b>1</b>
Courgettes grillées	<b>1</b>
Aubergines grillées	<b>1</b>
Poivrons grillés	<b>1</b>
Tous les légumes	<b>2</b>
Tomates cerises en bruschetta	<b>1</b>

# Desserts

Tiramisu traditionnel	<b>4,5</b>
Tiramisu pistache	<b>5</b>
Tiramisu du moment	<b>5</b>
Tartufo glacé Noisette	<b>4,5</b>
Tartufo glacé Pistache	<b>4,5</b>
Assortiment de miniardises italiennes (6 pièces)	<b>7</b>

# Livraisons

Nous vous livrons dans ces régions :

## LIVRAISON OFFERTE DÈS 25€

☞ Waremme

## LIVRAISON OFFERTE DÈS 50€

☞ Bleret

☞ Pousset

☞ Remicourt

☞ Grand-Axhe

☞ Faimés

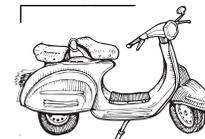
☞ Geer

☞ Berloz

☞ Oleye

☞ Oreye

☞ Faimés



Frais entre 2€ et 5€  
pour les montants inférieurs

☎ **04 89 70 35 69**

✉ **EPICERIEGIUSEPPE@GMAIL.COM**

📷 **EPICERIE.GIUSEPPE**

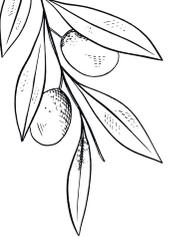
f **EPICERIE GIUSEPPE**

🔍 **WWW.EPICERIEGIUSEPPE.COM**

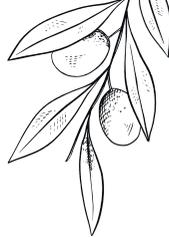
# Giuseppe

# MENU

À EMPORTER



# Giuseppe



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

[EPICERIEGIUSEPPE.COM](http://EPICERIEGIUSEPPE.COM)

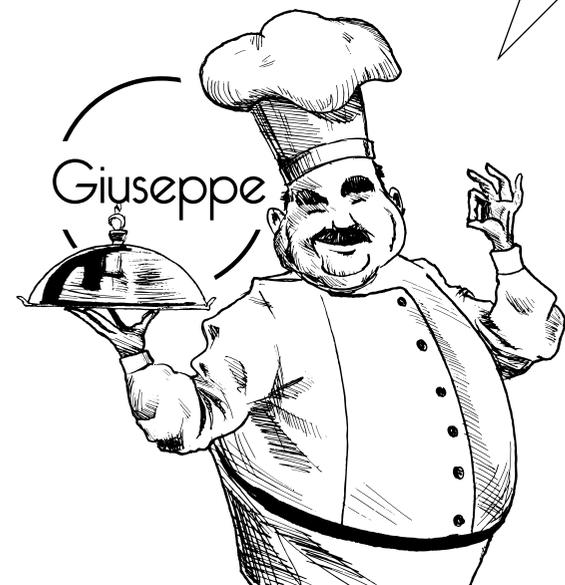


Giuseppe est une épicerie fine où nous mettons à l'honneur la délicieuse gastronomie d'Italie comme nul part ailleurs. Grâce à notre large gamme de produits d'exception et nos préparations maison, nous vous proposons une cuisine artisanale qui allie tradition italienne et création moderne.

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 antipasti, nos sauces ou très simplement toutes nos préparations.

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

**BUON APPETITO !**



## Commandes

Merci de passer commande avant 10:30 pour vos temps de midi !



## Antipasti

### ANTIPASTI

Antipasti classique en apéro Charcuteries, fromages, légumes, olives, tapenade (min 2 personnes)	6 /p
Antipasti classique en plat Charcuteries, fromages, légumes, olives, tapenade	12 /p

### ANTIPASTI CHAUDS

Polpette en sauce tomates (2)	6
Involtini d'aubergines (2) Roulades d'aubergine avec speck & fontina	5
Croquettes de crème de parmesan (3)	5
Toast umami Porchetta, crème de parmesan, oignons confits	5
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	5
Pains à l'ail Focaccia maison avec notre beurre à l'ail maison	3
Poulet frit à la sicilienne	5

## Pates

### CHOISISSEZ VOS PÂTES FRAICHES

Penne	Fusilli
Tagliatelle	Spaghetti

### CHOISISSEZ VOTRE SAUCE MAISON

Porchetta maison	13
Carbonara traditionnelle Guanciale, Pecorino Romano, oeufs, poivre noir	14
Tomates basilic	9
Bolognese	11
4 fromages	12
Pesto Genovese (Basilic)	10
Magico Pancetta, ail, crème-tomates, basilic	13
Crème de truffes & parmesan	14
Polpette en sauce tomate	13

### CHOISISSEZ VOS FINITIONS (OPTION)

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



Suis nous sur les réseaux pour ne rien manquer !



### LES GOURMANDES

Lasagne traditionnelle Bolognese, bechamel, (pâte fraîche)	11
Canneloni Porc & boeuf, sauce tomate, bechamel, (pâte fraîche)	11
Raviole fraîches fourrées truffes-ricotta Sauce crème de truffes et parmesan	19
Raviole fraîches porc, boeuf & mortadella Sauce tomate basilic	14

## Boissons

### SOFT BIOS

Softs italiens bio à base d'arômes naturels

Cola	2,5
Orangeade	2,5
Limonade	2,5
Gazzosa	2,5
Orange Sanguine	2,5
Grenade	2,5
Thé menthe-gingembre	2,5
Thé citron	2,5
Thé pêche	2,5
Thé blanc-orange	2,5
Cola Zero (Ritchie, non bio)	2,5
Eau plate / pétillante (50cl)	2

### BULLES

Moscato Spumante bio (Maison Pizzolato - Treviso)	17,9
Prosecco Brut bio (Maison Pizzolato - Treviso)	17,9
Franciacorta (Maison Ferghettina)	34,9
Prosecco Bottega (20cl)	12

### BIÈRES

Peroni	3
Ichnusa	3
Messina	3

### VINS À LA BOUTEILLE

Sélectionné par le réputé sommelier André Poès

Montepulciano d'Abruzzo <b>ROUGE</b> (Maison Caldora)	10,9
Chianti Rufina bio <b>ROUGE</b> (Maison Frascole)	18,9
Barbera d'Alba bio <b>ROUGE</b> (Maison La Raie - Piemont)	18,9
Pinot Nero bio <b>ROUGE</b> (Maison Pizzolato - Treviso)	13,9
Primitivo bio <b>ROUGE</b> (Maison Lamarossa - Pouilles)	19,9
Bialento <b>BLANC</b> (Maison Amastuola - Pouilles)	12,9
Pinot Grigio Prestige bio <b>BLANC</b> (Maison San Simone - Friuli)	13,9
Ariddu bio <b>BLANC</b> (Maison Valdibella - Palerme)	13,9
Col del Mondo <b>ROSÉ</b> (Maison Cerasuolo - Abruzzes)	13,9