

GEORGITTA[®]

TRATTORIA

NOS PIZZAS



en calzone +1€

Margherita **végé** - 11

Sauce tomate, Mozza Fior di Latte
huile d'olive, basilic, parmesan

Regina - 15

Sauce tomate, Mozza Fior di Latte, champignons, jambon blanc Gran Tenerone
huile d'olive, basilic, parmesan **SUGGESTION : ŒUF**



Diavola - 15

Sauce tomate, Mozza Fior di Latte, Spianata la Piatta pimentée
huile d'olive, basilic, parmesan

Giovanni - 16

Crème & pesto de basilic, Mozza Fior di Latte, Pancetta fumée (salée)
huile d'olive, basilic, parmesan



Capricciosa - 17

Sauce tomate, Mozza Fior di Latte, champignons, jambon blanc Gran Tenerone, roquette, cœurs d'artichaut
huile d'olive, basilic, parmesan

Chèvre & Miel **végé** - 17

Crème & Ricotta, Mozza Fior di Latte, bûche de chèvre, miel
huile d'olive, basilic, parmesan **SUGGESTION : JAMBON SAN DANIELE**

4 Fromaggi **végé** - 17

Sauce tomate, Mozza Fior di Latte, Gorgonzola D.O.P, Scamorza fumée, Chèvre
huile d'olive, basilic, parmesan



Mamma Mia - 17

Crème & Ricotta, Mozza Fior Di Latte, tomates cerises, jambon San Daniele (18 mois), roquette
huile d'olive, basilic, parmesan

Végétarienne **végé** - 17

Sauce tomate, Mozza Fior Di Latte, tomates cerises, champignons, roquette, cœurs d'artichaut, pickles d'oignons rouges
huile d'olive, basilic, parmesan

Neptuna - 17

Sauce tomate, Mozza Fior di Latte, thon, anchois, olives noires, oignons frais, pickles d'oignons rouges
huile d'olive, basilic, parmesan

Mortadella - 18

Crème & Ricotta, Mozza Fior Di Latte, Mortadella Pistache Modena, roquette, pesto de pistaches, burratina (50g), pistaches concassées
huile d'olive, basilic, parmesan



Georgitta - 22

Crème de tartufata, Mozza Fior di Latte, champignons, roquette, pétales de truffe, stracciatella (cœur de burrata)
huile de truffe, parmesan **SUGGESTION : JAMBON BLANC**

Ajoutez votre touche !

Œuf	- 1,5	Pickles d'oignons	- 1,5	Jambon bl. Gran Tenerone	- 2,5
Champignons	- 1,5	Burratina (50g)	- 2,5	Jambon San Daniele (18 mois)	- 2,5
Roquette	- 1,5	Burrata (125g)	- 4	Mortadella pistache Modena	- 2,5
Artichauts	- 2	Stracciatella	- 3	Spiniata la Piatta piccante	- 2,5
Olives noires	- 1,5	Gorgonzola	- 2,5	Pétales de truffe	- 2,5

ANTI PASTI

Focaccia & sa Stracciatella - 6

Huile d'olive, herbes de provence, parmesan, Stracciatella (cœur de burrata)

Assiette de Jambon San Daniele - 9

Affiné 18 mois

Focaccia

Burrata (125 g) - 10

Burrata, roquette, tomates cerises, crème de balsamique, huile d'olive,

Focaccia

Assiette de charcuterie - 16

Jambon blanc Gran Tonerone, jambon San Daniele (18 mois), Spianata la Piatta piccante, Mortadella Pistache Modena, Pancetta fumée, pickles d'oignons rouges

Focaccia

♥ Carpaccio classico - 13

Carpaccio de bœuf VF, champignons, tomates cerises, roquette, parmesan, crème de balsamique, huile d'olive **SUGGESTION : STRACCIATELLA**

Focaccia

Carpaccio al tartufo - 16

Carpaccio de bœuf VF, champignons, tomates cerises, roquette, pétales de truffe, crème de balsamique, parmesan, huile de truffe **SUGGESTION : BURRATINA**

Focaccia

NOS PASTA FRAÎCHES

Pasta al pomodoro - 13,5

Sauce tomate, huile d'olive, parmesan, basilic

Pasta all'arrabbiata - 14

Sauce tomate, ail, piment, huile d'olive, parmesan, basilic

SUGGESTION : STRACCIATELLA

♥ Ravioles panciotti aux aubergines et scamorza - 15

Sauce tomate, huile d'olive, parmesan, basilic

Pasta al pesto - 16

Pesto de basilic, stracciatella (cœur de burrata), parmesan, basilic

♥ Pasta del sol - 16

Tomates cerises, stracciatella (cœur de burrata) huile d'olive, parmesan, basilic

Pasta alla carbonara - 17

Guanciale Fiorucci, jaune d'œuf, parmesan, basilic

Pasta al salmone - 20

Crème de saumon à l'aneth, saumon fumé, parmesan, basilic

♥ Pasta al tartufo - 23

Crème de tartufata, stracciatella (cœur de burrata), pétales de truffe, parmesan, basilic

MENU BAMBINO

(jusqu'à 12ans)

Sirop à l'eau (menthe, pêche, grenadine)

1/2 margherita ou Pasta al Pomodoro (sauce tomate)

Pot de glace enfant : vanille/chocolat ou vanille/fraise

NOS DOLCI

♥ Tirami'Giu - 8,5

Le tiramisu de Georgitta®, saupoudré de cacao

Panna Cotta - 6

Dessert maison avec accompagnement au choix :

- Coulis de fruits rouges
- Caramel beurre salé
- Purée de pêche blanche

Mousse au chocolat - 6

Mousse maison saupoudré de spéculoos concassés

♥ Stella Nutella - 7

Pizza étoile au Nutella & chantilly

Affogato - 5

Boule de glace vanille fondante, nappée d'un espresso

Glaces

Glaces Coppa d'Oro (pot 150ml) - 5,5



Amarena Sammontana

Crème glacée à la vanille garnie de crème fraîche et de meringues, agrémentée d'un coulis de cerises rouges et de véritable cerises Amarena

FABRI

Ciocolato Sammontana

Crème glacée à la vanille garnie de crème fraîche et de meringues, agrémentée d'un coulis de chocolat, de grains de noisette, de parline d'amaretti et de morceau de chocolat 100% "Ciocolato di Modica"

Caffè Sammontana

Crème glacée au café Segafredo et garnie de crème fraîche, de meringues, agrémentée d'un coulis au café et de brisures de noisettes croustillantes



Digestifs

Grappa blanche 4cl - 6

♥ **Grappa ambrée 4cl - 6,5**

Limoncello 4cl - 5

Amaretto 4cl - 6

Cognac CSOP 4cl - 8

Irish Coffee - 10

♥ **Menthe Pastille 4cl - 5**

Bailey's 4cl - 5

Get27 4cl - 5

Rhum Diplomatico 4cl - 8

Whisky Knockando 12ans 4cl - 9

Jack Daniel's 4cl - 7

LES BOISSONS

Les Spritz

Aperol 17cl.....8,5

♥ Limoncello 17cl.....8,5

Campari 17cl.....8,5

Hugo Germain 17cl...9,5

Bières

Bière Poretti 25cl.....4,2

Bière Poretti 33cl.....5,4

Bière Poretti 50cl.....8

Picon bière 25cl.....5,2

Picon bière 33cl.....6,3

Picon bière 50cl.....7,5

Monaco/Panaché 25cl.....4

Monaco/Panaché 33cl.....5,1

Monaco/Panaché 50cl.....7,4

BIÈRES BOUTEILLES

Hoegaarden Blanche 33cl....6

IPA 33cl.....6

Peroni 0.0% 33cl.....6

Softs

Pepsi, Pepsi Zero 33cl.....4,1

Orangina 25cl.....3,8

Ice Tea pêche 25cl.....3,8

Perrier 33cl.....4,8

Limonade 25cl.....3

Diabolo 25cl.....3,4

Ginger Beer 25cl.....4,5

Tonic 25cl.....3,8

Jus de Fruit 20cl.....3,9

(Orange, Ananas, Fraise, Pomme, Tomate)

Sirop à l'eau 25cl.....2,5

Aqua chiara
ELEGANZA. SOSTENIBILITÀ.

Eau Plate 50cl.....2,5

Eau Gazeuse 50cl.....2,5

Les Coktails

Le Mojito Menthe 12cl.....9

♥ Le Véritable Bellini 14cl.....9

L'Espresso Martini 12cl.....10

L'Americano 15cl.....10

Le Negroni 9cl.....10

♥ Pornstar Martini 16cl.....10

Le Bianco Tonic 16cl.....10

Le Gin Tonic 16cl.....10

Caipirina 7cl.....10

Moscow Mule 17cl.....10

Mocktails

Virgin Spritz 25cl.....7,5

Virgin Hugo Germain 25cl.....7,5

Virgin Mojito 12cl.....7,5

Cocktail de fruits 20cl.....8

APÉRITIFS

Kir Chardonnay 12cl.....6

Kir Royal 12cl.....8,5

(Mûre, Pêche, Framboise)

Martini Blanc ou Rouge 7cl.....6

Ricard 2cl.....3,9

Porto Rouge 7cl.....6

Paddy Cola 25cl.....8,5

BOISSONS CHAUDES

Ristretto.....2,5

Espresso.....2,5

Double espresso.....4

Allongé.....2,7

Café noisette.....3

Café latté.....4,2

Capuccino.....4,5

Déca.....2,8

Déca allongé.....3,1

Thé/Infusion.....4,2

(vert, noir, menthe, verveine)

Chocolat chaud (chantilly +1).....4

LES VINS

Vins rosés

	12cl	18cl	75cl
Bella Donna, IGP Corse (<i>sec</i>)	5	7,5	25
🇮🇹 Pipoli, IGP Rosato Basilicata, 2023, Aglianico (<i>fruité</i>)	6,5	9,5	32

Vins blancs

	12cl	18cl	75cl
Chardonnay Escarigue, IGP OC, Cuvée Boisée (<i>sec boisé</i>)	5	7,5	25
🇮🇹 Santa Sofia, 2023, DOC Pinot Grigio Calderare (<i>sec vif</i>)	5,5	8	30
🇮🇹 Sarotto Barolo, 2023, DOC Langhe Arneis (<i>fruité & floral</i>)	6	9	35

Vins rouges 🇮🇹

	12cl	18cl	75cl
Montepulciano, d'Abruzzo Gran Sasso D.O.C 2023 (<i>rond</i>)	5	7	25
Primitivo Puglia, IGP Gran Sasso 2023 (<i>doux</i>)	5,5	7,5	27
Quattro Borghi, Nero d'Avola Sicilia D.O.C 2023 (<i>corsé</i>)	6	8,5	29
Pipoli, Vigneti del Vulture D.O.C 2021 (<i>fumé</i>)	7	9	34
Sarotto Barolo, Briccobergera D.O.C 2020 (<i>épicé floral</i>)	7,5	9,5	42
🌱 Vesuvio, Lacrima Christi D.O.C 2023 (<i>souple fruité</i>)	8	10	49
Santa Sofia, Amarone della Valpolicella, 2020 (<i>puissant</i>)	-	-	59

Les bulles

	12cl	18cl	75cl
🇮🇹 Prosecco, Soligo, Treviso D.O.C	5	7	25
🌱 Lambrusco, Grasparossa di Castel Vetro D.O.C	6	8,5	29
Champagne Lecomte Brut	11	-	60

