



BISTRO DI *Giovanina*

ANTIPASTI *Antipasti*

PIATTO DI GIOVANINA 28.80€

Assortiment de charcuteries de tradition en provenance d'Italie sélectionnés par Giovanina, burrata de 250g

PIATTO DI HALLES 29.50€

Charcuteries sélectionnés par l'Atelier des bouchers et fromages sélectionnés par le Grenier à fromage, fruits et légumes sélectionnés par le Panier Saisonnier

PICCOLO MARE 26.50€

4 huîtres marennes n°3, 3 crevettes Madagascar, 3 bulots, émincé de saumon fumé sélectionnés par le pêcheur des Halles

GRAN MARE 55.00€

8 huîtres marennes n°3, 4 crevettes Madagascar, 6 bulots, 1 pince de tourteau, émincé de saumon fumé sélectionnés par le pêcheur des Halles

MARE IMPERIALE 140.00€

16 huîtres marennes n°3, 6 grosses crevettes de Madagascar, 1 homard, 10 bulots, 8 crevettes moyennes de Madagascar, 1 émincé de saumon fumé sélectionnés par le pêcheur des Halles

PIZZAS NAPOLITAINES

Pizze napoletane

PORTOFINO 17.80€

Crème saumon fumé ricotta, mozzarella Fior di latte, saumon mariné, courgettes rôties

BELLUNO 16.40€

Tomate san marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extravierge, jambon cotto (blanc), burrata et poivre italien

PARMA 15.20€

Tomate san marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extravierge, roquette, jambon de Parme, crème de balsamique et stracciatella

BOLOGNA 16.60€

Tomate san marzano, mozzarella fior di latte, mortadelle à la pistache, stracciatella, crème d'artichaut, pistaches concassées

NAPOLI 11.90€

Tomate san marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais & huile d'olive extravierge

NORCIA 21.90€

Crème de truffe, mozzarella Fior Di Latte, lamelles de truffe, roquette, stracciatella
Supplément burrata +5€



BISTRO DI *Giovanina*

LA CAVE DE MARCON

VINS BLANCS

Vini bianchi

VIIGNIER - LE VOISIN DU DESSOUS - RHONE 6.90€/32.00€

Robe délicatement pâle. Nez subtil mêlant les parfums de rose, figue, pêche de vigne et grenade.

VIRE CLESSE - ALEXIS GONDART - BOURGOGNE 7.50€/37.00€

Vin blanc vif et élégant, aux arômes floraux (aubépine, chèvrefeuille) et fruités (pêche, citron vert). Belle tension en bouche, avec une minéralité persistante et des notes d'agrumes fraîches.

MA PETITE VENDANGE - CHATEAU POUEY - REGION DU GERS 6.50€/30.00€

Vin blanc moelleux, au nez exotique de fruit de la passion, agrumes et ananas. Bouche fraîche et généreuse, belle complexité aromatique et finale acidulée.

MONTAGNY PREMIER CRU - LE VIEUX CHÂTEAU BLANC 52.00€

Vin intense et fruité, aux notes de pomme, pêche et miel. Belle minéralité, touche de vanille et beurre frais. Équilibre harmonieux entre tension et rondeur.

CHABLIS AOP - LA MANUFACTURE 51.00€

Chardonnay frais et élégant, à la robe pâle aux reflets verts. Nez floral et minéral, bouche vive et racée. Parfait avec huîtres, poissons, plats en sauce ou fromages affinés.

VINS ROUGES

Vini rossi

CROZES-HERMITAGE AOP - DOMAINE POCHON - VALLEE DU RHÔNE 7.90€/34.00€

Nez précis de mûre et violette. Bouche mi-corsée, fraîche et équilibrée. Un Crozes-Hermitage typique, alliant finesse et caractère

PIC SAINT LOUP - DOMAINE DE L'HORTUS - LANGUEDOC ROUSSILLON 7.10€/35.00€

Nez intense aux notes épicées, de garrigue et de feuille de tabac. Bouche profonde, onctueuse et délicate.

COTE DU RHONE - BOUT D'ZAN - MAS DU LIBIAN 7.00€/33€

Vin rouge gourmand et authentique, aux arômes de fruits noirs, d'épices douces et de réglisse. Une belle expression du terroir rhodanien, avec souplesse et caractère.

CHÂTEAUNEUF DU PAPE - MAISON TELEGRAMME 85.00€

Robe rouge intense, nez de fruits rouges, garrigue et lavande. En bouche, framboise, cerise amère et poivre blanc s'expriment avec finesse. Tannins soyeux, finale élégante.