



Giovannina

CUCINA ITALIANA
Elegante

MENÙ

MENU DU JOUR

tous les midis du lundi au vendredi



Entrées du jour au choix à 5.50€



Un plat ou une pizza du jour ou une lasagne à 14.90€



Desserts du jour au choix à 5.50€

**Entrée ou dessert
+
Plat ou pizza**

19.90€

**Entrée +
Plat +
Dessert**

24.90€

ENTRÉES

Antipasti



ARANCINI CON SPUGNOLE

11.50 €

Duo d'arancini aux morilles, crème de mozzarella, parmigiano reggiano 24 mois râpé

PETITE

INSALATA DI CAPRINO

12.30 €

17.80 €

Cœur de romaine, vinaigrette ail tomate séchées, tomates cerises, tomates confites, chèvre frais pané, croûtons, copeaux de parmesan

100g

180g

TARTARE DI SALMONE

13.50 €

18.80 €

Tartare de saumon au vinaigre de kalamansi, graines de sésame, œufs de saumon

POMODORI E BURRATA FRESCA

13.50 €

Coulis de tomates cerises tiède, burrata crémeuse 250gr, croûton de pain napolitain, huile d'olive au basilic

SUPPLEMENTS

Burrata 5.00€

Sauce morille 3.00€

Purée de pomme de terre parmigiano reggiano 5.50€ (truffe +2€)

Légumes rôtis 5.50€

Pommes de terres grenailles rôties 5.50€

Risotto volaille champignons 5.50€ (truffe +2€)

ENTRÉES

Antipasti



TAGLIATA DI MANZO

14.50 €

Tagliata de bœuf, pesto de roquette, copeaux de parmigiano reggiano 24 mois, purée de tomate confite nduja (saucisse épicée)

PIATTO DI SALUMERIA

15.00 €

Planche de charcuteries italiennes AOP à partager

DUO DI PRESTIGIO

29.50 €

Caviar ADAMAS (exclusive italian caviar) (10gr), deux coupes de champagne

LA SÉLECTION DU PÊCHEUR DES HALLES *du mardi au dimanche*



PLATEAU "DÉLICE MARIN"

17.50 €

Sélection de 6 huîtres Marennes n°3

PLATEAU "SAVEURS DE LA MER"

23.70 €

Sélection de 6 huîtres Gillardeau n°3

PLATEAU "MARÉE GOURMANDE"

26.50 €

Sélection de 4 huîtres Marennes n°3, 3 crevettes Madagascar, 3 bulots, émincé de saumon fumé

PÂTES & RISOTTOS

Primi piatti



PASTA AL TARTUFO

28.80 €

Linguine à la crème de truffe dans la meule de pecorino, truffe fraîche râpée, parmigiano reggiano 24 mois râpé

LINGUINE ALLA CARBONARA

17.50 €

Guanciale, jaune d'œuf, pecorino romano et parmigiano reggiano, poivre

RISOTTO DI FREGOLA E CAPESANTE

31.00 €

Risotto Perle de fregola aux st jacques, crème de poireaux
Supplément caviar 10gr + 18€

RISOTTO AL TARTUFO

24.90 €

Riz carnaroli, sauce truffe, volaille marinée et pleurotes, jus de viande et lamelles de truffe

RAVIOLI AL SALMONE

21.50 €

Raviole pesto rouge burrata, crème de saumon fumé, escalope de saumon, courgettes rôties

RAVIOLI AL TARTUFO

28.50 €

Raviole à la truffe, sauce aux morilles, escalope de foie gras poelée

Nos pâtes contiennent du gluten : possibilité de pâtes sans gluten sur demande (30 min de cuisson). La liste des allergènes entrant dans la composition de nos produits est à votre disposition au sein de notre restaurant. Les prix affichés s'entendent taxes et services compris.

PLATS

Secondi piatti



FILETTO DI MANZO (180G)

Filet de bœuf, jus de viande, purée de pomme de terre au parmigiano reggiano et légumes rôtis

Option Rossini (foie gras poêlé et lamelles de truffes) + 9.90€

29.80 €

COSTOLETTE DI VITELLO PANKO

Côte de veau panée panko (chapelure japonaise), jus de viande et risotto perle de fregola au parmigiano reggiano

28.50 €

ANIMELLE E SPUGNOLE

Ris de veau aux morilles et légumes du moment

31.00 €

SUPPLEMENTS

Burrata 5.00€

Sauce morille 3.00€

Purée de pomme de terre parmigiano reggiano 5.50€ (truffe +2€)

Légumes rôtis 5.50€

Pommes de terres grenailles rôties 5.50€

Risotto volaille champignons 5.50€ (truffe +2€)

MENU BAMBINI 12.00€

(jusqu'à 12 ans)

Sirop *ou* soft au choix

Pizza napoli *ou* pizza jambon blanc *ou* linguine
crème de parmesan *ou* linguine au beurre

2 boules de glace au choix
ou petit mi-cuit chocolat noir

PLATS

Secondi piatti



LA SÉLECTION DU MOMENT DU PÊCHEUR DES HALLES

POISSON FRAIS DU JOUR

Poisson selon arrivage, légumes rôtis, crème de pesto de roquette



LE PÊCHEUR DES HALLES

25.60 €



LA SÉLECTION DU MOMENT PAR L'ATELIER DES BOUCHERS

CÔTE DE BOEUF (À PARTAGER) (1KG-1.2KG)

Côte de boeuf à partager, pommes de terres grenailles confites, jus de viande



68.00 €

PIÈCE DU BOUCHER (180G)

Pièce du boucher, pommes de terres grenailles confites, jus de viande

24.80 €

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

PIZZAS NAPOLITAINES

Pizze napoletane



QUATTRO FORMAGGI

15.90 €

Base ricotta mascarpone, mozzarella, copeaux de comté, copeaux de parmigiano regiano, scamorza fumé

SALERNO

16.30 €

Tomate san marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extravierge, anchois, crème d'olive, tomates cerises confites

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 +5.00€

DESSERTS

Dolci



LA SÉLECTION DU MOMENT DU GRENIER DU FROMAGE

PLATEAU DE FROMAGES

Sélections de fromages par le grenier du fromage

11.00 €

FROMAGE BLANC

Sélection de faisselles de Burdignes (coulis de fruits rouges ou crème fraîche)

5.10 €



CUORE DI CIOCCOLATO

Mi-cuit chocolat noir Weiss, crémeux vanille, noisettes sablées

8.70 €

MANGO E NOCCIOLA

Panna cotta mangue, glaçage roché noisettes, crémeux fraise au balsamique

8.70 €

PERA GOLOSA

Crémeux poire vanille, crumble aux amandes, pickles de poire au vinaigre de kalamansi
sauce chocolat chaud, poire fraîche

8.70 €

TIRAMISÙ TRADIZIONALE *di Giovanina*

Tiramisu au café, biscuit savoirdi, crème mascarpone à l'amaretto et cacao

8.70 €

CAFFÈ GOLOSO

Café gourmand , assortiments de mignardises faites maison du moment
Thé (+1€)

9.80 €

GLACES

Gelati



TENTAZIONE DI CIOCCOLATO

8.50 €

Une boule vanille, une boule chocolat, une boule stracciatella, sablé chocolat
fleur de sel, chantilly, sauce chocolat

DELIZIA DI FRUTTA

8.50 €

Deux boules vanille, une boule fraise, chocolat noir, banane fraîche, éclats de
sablé breton, chantilly, sauce chocolat

TRILOGIA DI GIOVA

8.50 €

Une boule café, une boule citron meringué, une boule pistache, crémeux
café, pistaches concassées, chantilly



LA SELEZIONE

di Giovanina

1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES

3.90€

4.50€

5.90€

Vanille de Madagascar

Chocolat pure origine Côte d'Ivoire

Fraise Mara des bois

Citron de Sicile

Café Macchiato

Pistache de Sicile

Stracciatella

AFFOGATO GOLOSO 6.10€

une boule vanille de Madagascar,
espresso renversé, chantilly



Giovanina

GIOVANINA.COM

MENÙ