

*Gicia*

*53 rue Didot 75014 -  
tél : 01.89.32.26.13*



*Tous nos plats sont « faits maisons », élaborés sur place à partir de produits bruts  
Viandes origine France  
Les prix indiqués s'entendent net, service inclus*

## **ANTIPASTI**

### **La Caprese (125grs)**

9€

Belle mozzarella de bufflonne D.O.P, tomates fraîches parfumées à l'origan, huile d'olive extra vierge et pesto au basilic

### **Burrata Pugliese (125grs)**

11€

Belle et crémeuse burrata des Pouilles au lait de bufflonne IGP, tomates fraîches, parfumées à l'origan, oignons frits huile d'olive extra vierge, basilic

### **Mozzarella in carrozza**

10€

Typique de Naples, délicieux beignets de mozzarella de Bufflonne croustillants, panés et frits servis avec une salade roquette et copeaux de parmesan D.O.P

### **Verdura grigliata mista**

piccola 10€

grande 19€

Légumes frais, grillées, par nos soins, parfumé à l'origan et huile d'olive extra vierge d'Italie

### **Affettati Italiani**

piccola 12€

grande 21€

Dégustation de la meilleure charcuterie de la botte : Coppa, Speck Alto Adige, mortadella de Bologna à la pistache, Spianata Calabrese (salami piquant), jambon de Parme D.O.P

### **Frittura di calamari**

piccola 9€

grande 18€

### **Insalata di polpo**

11€

Tendre et gouteux poulpe, bien assaisonné à l'ail, au céleri, dès de poivrons, persil, jus de citron et d'huile d'olive extra vierge

### **Bresaola Rucola e Parmigiano**

11€

Bresaola Della Valtelina IGP, servie en carpaccio avec une roquette sauvage, et copeaux de parmesan D.O.P

## **SECONDI DI CARNE**

### **Entrecôte di Manzo**

24€

### **Cotoletta alla Milanese**

22€

Tendre escalope de veau panée, servie avec salade & pasta à la sauce tomate

## **SECONDI DI PESCE**

Pavé de salmon à la plancha 22€  
Filet de saumon cuit à la plancha et servi avec des linguines au pesto de basilic

Filet de rouget barbet, risotto aux poivrons 22€  
Filet de rouget snacké servi avec un risotto aux poivrons et tomates cerises

## **PRIMI – PASTA**

Linguine alla vongole 24€  
Pâtes aux palourdes, tomates cerises, persil et ail

Linguine alla Luciana 22€  
Linguine, émincé de poulpe, sauce tomates cerises, poivrons, câpres, olives Taggiaschi, et persil

Linguine, seppia e nero di seppia 20€  
Linguine à la seiche et encre de seiche

Paccheri calamari pesto pistacchio 22€  
Paccheri, calamar frais, pesto de pistache et basilic, pistaches torréfiés, persil

Penne alla puttanesca 18€  
Pâtes, ail, anchois, olives noires, caprons, sauce tomates cerises, persil

Penne alla Gioia 20€  
Aubergines, ail, origan, sauce tomates cerises, pesto aux noix, Stracciatella et burrata

Pappardelle al Salmone 21€

Pappardelle funghi e Tartufo 25€

Linguine alla bolognese 16€

Authentique carbonara alla Guanciale 18€

Risotto speck & gorgonzola 22€

Risotto verdura 20€

### **Menu Enfant 14€\***

Linguine Bolognese OU Pizza Margherita

+

Mousse au chocolat ou Panna Cotta fruits rouges

+

Jus de fruit ou soda

\*Enfants de -10 ans

## **DOLCE**

|                                                     |      |                                     |      |
|-----------------------------------------------------|------|-------------------------------------|------|
| Tiramisu au café                                    | 7.5€ | Panna Cotta aux fruits rouges       | 7.5€ |
| Baba Napoletano au limoncello                       | 9€   | Mousse au chocolat                  | 7.5€ |
| Carpaccio d'ananas                                  | 7.5€ | Assiette mixte fromages             | 10€  |
| Café gourmand                                       | 10€  | (supplément 2€ pour, thé, infusion) |      |
| Dessert du moment                                   |      |                                     |      |
| Gelato ( 1boule 3.5€, 2 boules 6.5€, 3 boules 8.5€) |      |                                     |      |

## **PIZZE**

|                                                                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Margherita                                                                                                        | 11€ |
| Tomates, Fior di latte, basilic, huile d'olive                                                                    |     |
| Marinara                                                                                                          | 11€ |
| Tomates, ail mariné à l'huile d'olive, anchois, olives Taggiaschi, huile d'olive, basilic, origan                 |     |
| Siciliana                                                                                                         | 13€ |
| Tomate, Fior Di latte, anchois, olives Taggiaschi, huile d'olive, basilic                                         |     |
| Regina                                                                                                            | 16€ |
| Tomates, Fior di latte, jambon rôti aux herbes, champignons de Paris, huile d'olive, basilic                      |     |
| Poker formaggi                                                                                                    | 19€ |
| Fior di Latte, Provola fumé, Gorgonzola, Taleggio, miel, cerneaux de noix                                         |     |
| Super Diavola                                                                                                     | 17€ |
| Crème de poivrons, Fior di latte, spianata calabrese (salami piquant ), ricotta fraîche, huile d'olive, basilic   |     |
| Natura                                                                                                            | 16€ |
| Tomate, Fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, tomates cerises, origan, huile d'olive, basilic          |     |
| Parmigiana                                                                                                        | 20€ |
| Caviar d'aubergine, Fior di latte, aubergines frites, parmesan, pesto aux tomates séchées, huile d'olive, basilic |     |
| Super Parma                                                                                                       | 20€ |
| Fior di latte, roquette, tomates séchées, jambon de Parme, copeaux de parmesan, basilic, huile d'olive            |     |
| Capricciosa                                                                                                       | 18€ |
| Tomate, Fior di latte, artichauts aux basilic, jambon rôti aux herbes, champignons, , olives Taggiaschi, basilic  |     |
| Tartufissimo                                                                                                      | 25€ |
| Crème de truffe, Fior di latte, champignons, Provola fumé, noisettes torréfiées, lamelles de truffe, basilic      |     |
| Gioia (Signature)                                                                                                 | 19€ |
| Tomates, roquettes, artichauts marinés au basilic, mozzarella Di Bufala, tomates cerises, Pesto basilic           |     |
| Norvegese                                                                                                         | 20€ |
| Crème de poireaux, saumon frais, dés de pommes de terre, huiles d'olive, basilic                                  |     |

|                                                                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Super Burrata</b>                                                                                           | 22€ |
| Fior di latte, tomates séchées, pignons de pin, burrata, pesto basilic, Stracciatella Di Bufala, huile d'olive |     |
| <b>Bronte</b> (la ville de la bonne pistache sicilienne)                                                       | 22€ |
| Crème de pistache, Fior di latte, mortadelle de Bologne IGP à la pistache, burrata, pistaches toastés, basilic |     |
| <b>Calzone</b>                                                                                                 | 16€ |
| Tomate, Fior di latte, jambon, roquette sauvage                                                                |     |
| <b>Valtellina</b>                                                                                              | 22€ |
| Fior di latte, roquette sauvage, bresaola, tomates cerises, copeaux di Parmigiano                              |     |

## **BOISSONS**

|                                        |                             |
|----------------------------------------|-----------------------------|
| <b><u>Soda</u></b>                     | 5€                          |
| Coca cola, Orangina, Ice tea, limonata |                             |
| <b><u>Jus de fruits</u></b>            | 5€                          |
| Orange, ananas, abricot, pomme         |                             |
| <b><u>Eaux minérales</u></b>           | 50cl : 4.5€      100cl : 8€ |
| San Benedetto                          |                             |

|                                   |                  |                  |
|-----------------------------------|------------------|------------------|
| <b><u>Bière à la pression</u></b> | Peroni 25cl : 5€ | Peroni 50cl : 9€ |
|-----------------------------------|------------------|------------------|

## **Cocktails**

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Aperol spritz                                 | 8€ |
| Limone spritz                                 | 8€ |
| Rossini                                       | 9€ |
| Fraise, citron vert, sucre de canne, Prosecco |    |
| Americano                                     | 8€ |
| Mojito                                        | 8€ |
| Negroni                                       | 8€ |
| Campari, Gin, Vermouth                        |    |
| Limonata                                      | 8€ |
| Limonade, sirop de concombre, citron          |    |
| Virgin Mojito                                 | 8€ |

## **Boissons Chaudes**

|              |      |
|--------------|------|
| Café         | 2.5€ |
| Décaféiné    | 2.5€ |
| Cappuccino   | 5€   |
| Café au lait | 5€   |
| Thé          | 5€   |
| Infusion     | 5€   |

## **Alcools**

### **Aperitivo**

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Martini, Anis, Campari, kir | 5€ |
| Whisky, Vodka, Rhum, Gin    | 7€ |
| Kir au prosecco             | 8€ |

### **Digestivo**

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Limoncello, Grappa, Sambuca, Amaretto, Get27 | 6€ |
|----------------------------------------------|----|

## **VINI ROSSI**

**75cl**

**15cl**

### **VENETO**

|                                     |     |    |
|-------------------------------------|-----|----|
| Valpolicella classico Le Calleselle | 38€ | 8€ |
|-------------------------------------|-----|----|

### **PUGLIA**

|                                             |     |    |
|---------------------------------------------|-----|----|
| Liante Salice Salentino DOC                 | 27€ | 6€ |
| Piluna Primitivo Salento IGT                | 35€ | 7€ |
| Coribante syrah Malvasia Nera Salentino IGT | 32€ |    |

### **SICILIA**

|                         |     |    |
|-------------------------|-----|----|
| Nero D'Avola DOC        | 30€ | 6€ |
| Nuhar Sicilia rosso DOC | 40€ |    |

### **TOSCANA**

|                                     |     |    |
|-------------------------------------|-----|----|
| Lilium Governo TosacaNA IGT         | 28€ | 6€ |
| Bonorli Toscan IGT                  | 29€ | 6€ |
| Chianti Granaio Governo all'Uso DOC | 30€ |    |

### **ABRUZZO**

|                           |     |    |
|---------------------------|-----|----|
| Montepulciano Valle D'Oro | 24€ | 5€ |
|---------------------------|-----|----|

### **PIEMONTE**

|                              |     |  |
|------------------------------|-----|--|
| Barbera D'Asti superiore DOC | 31€ |  |
|------------------------------|-----|--|

### **EMILIA ROMANGNA**

|                       |     |  |
|-----------------------|-----|--|
| Lambrusco Grasparossa | 24€ |  |
|-----------------------|-----|--|

## **VINI BIANCHI**

|                                                       |     |      |
|-------------------------------------------------------|-----|------|
| Simera Chardonnay Salento IGT <i>Puglia</i>           | 30€ | 6€   |
| I Coltri <i>Toscana IGT</i>                           | 26€ | 5.5€ |
| Orvieto Vigneto Torricella classico IGT <i>Umbria</i> | 23€ | 5€   |
| Moscato D'Asti DOCG <i>Piemonte</i>                   | 30€ | 6€   |
| Prosecco Bolla extra dry                              | 32€ | 6.5€ |
| Le Tufaie Soave superiore classico DOC <i>Veneto</i>  | 32€ |      |

|                                                     |     |  |
|-----------------------------------------------------|-----|--|
| Conte Hugues Chardonnay, <i>terre Siciliane IGT</i> | 55€ |  |
|-----------------------------------------------------|-----|--|

**VINI ROSATI**

|                                              |     |      |
|----------------------------------------------|-----|------|
| Bardolino Chiaretto <i>Veneto DOC</i>        | 28€ | 6€   |
| Pinot Grigio Delle <i>Veneto IGT</i>         | 24€ | 5€   |
| Poggio a Rosi <i>Toscana IGt</i>             | 26€ | 5.5€ |
| Rosamuri rosato Sicilia                      | 26€ |      |
| Kreos Negromaro Rosato Salento <i>Puglia</i> | 35€ |      |