



Il menu

Horaires

Ouvert du Mardi au Samedi

12h00 à 13h30

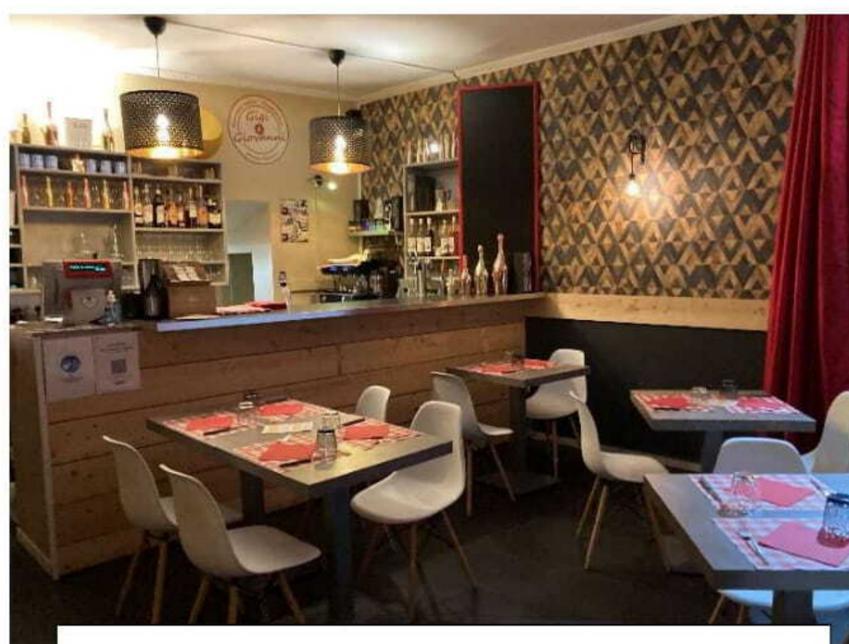
19h00 à 21h00.

Fermé le Dimanche et Lundi

04 .70.32.57.91

Possibilité de réserver en ligne

<https://gigi-e-giovanni-restaurant-vichy.eatbu.com/?lang=fr>



2 salles



Bienvenu à la table de Gigi e Giovanni !

Le patrimoine œnologique et gastronomique de l'Italie est riche, marqué par les influences régionales de la Méditerranée. La cuisine italienne est constituée d'ingrédients simples et naturels dont les saveurs sont révélées par une préparation simple et raffinée. C'est une cuisine saine, la plus savoureuse qui soit et qui ne se résume pas à des plats classiques comme la pizza.

Chez Gigi e Giovanni, la cuisine reste inspirée par les traditions gastronomiques du bassin méditerranéen, berceau de la famille. La cuisine est simple, préparée maison, au jour le jour selon les produits disponibles pendant la saison et selon l'humeur du temps. Toujours variée et cherchant à vous surprendre car la Cheffe en cuisine agrément ses recettes au fil de son imagination et de ses recherches afin de vous offrir des plats originaux sortants des « sentiers battus ».

La carte de Gigi e Giovanni est courte et goûteuse. Sa seule prétention est de chercher à vous satisfaire, et ce faisant, vous apporter un moment agréable en compagnie de la jeune équipe de Gigi e Giovanni.

Si vous souhaitez fêter un anniversaire, un départ à la retraite, un repas d'entreprise, vous avez la possibilité de **privatiser notre restaurant pour tout ou partie puisque nous disposons de deux salles. N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements.**

Mardi, Mercredi et Jeudi soir.

Nos boissons et apéritifs.

Apéritifs

Cinzanno Rosso ou Bianco (4cl)	3,90€
Campari 25° (4cl)	3,90€
Anisette 45° (2cl)	2,30€
Anisette 45° (4cl)	3,90€
Whisky Ballantine 45° (2cl)	2,60€
Whisky Ballantine 45° (4cl)	4,90€
Bière pression Poretti (25cl)	4,50€

Cocktails

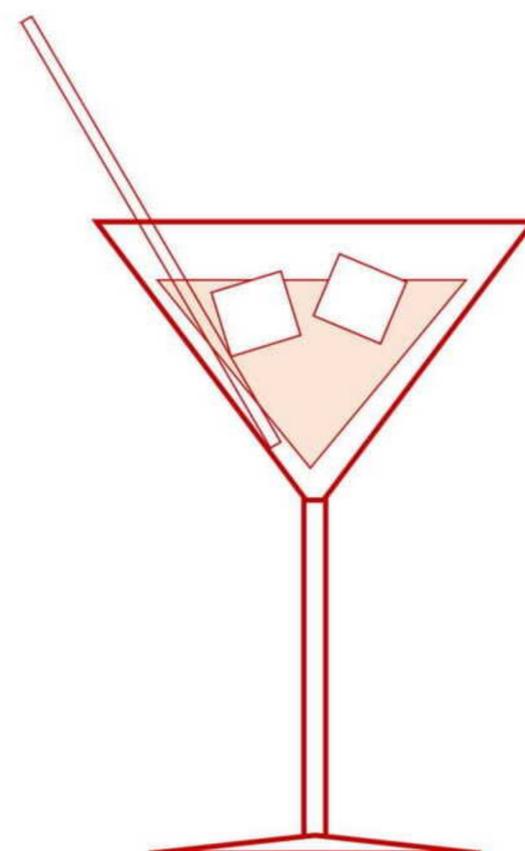
Spritz (Apérol, prosecco)	6,50€
Américano (Campari et Cinzanno rosso)	5,90€
Mona Lisa (Amaretto, prosecco)	6,50€
Negroni (Cinzanno, Campari, gin)	6,50€
Campari tonic (Campari, Schweppes)	5,90€
Spritz sans alcool (Martini sans alcool et Schweppes)	5,90€

Boissons fraîches

Coca Cola (20cl)	3,80€
Orangina (25cl)	3,80€
Vichy Célestin (25cl)	2,20€
Perrier (33cl)	3,80€
Jus de fruits (25cl)	3,90€
Orange, ananas, abricot, pomme, tomate	
Sirop à l'eau	2,20€
Grenadine, menthe, citron, fraise	
Limonade (25cl)	3,30€
Supplément pour sirop	0,30€

Boissons chaudes

Expresso Intenso	1,80€
Double expresso Intenso	3,40€
Noisette	1,90€
Thé ou infusion	2,90€



Eaux

Plate, Thonon (75cl)	4,50€
Gazeuse, Ferrarelle (75cl)	6,80€
Gazeuse, Chateldon (75cl)	6,50€
Gazeuse, Vichy Célestin (75cl)	6,50€

« Je n'ai jamais abusé de l'alcool, il a toujours été consentant ».

(Pierre Desproges)

Digestifs

Limoncello (4cl)	5,00€
Grappa (4cl)	5,00€

Nos entrées.

Burrata sur lit de roquette avec sa boule de sorbet citron basilic.	9,90€
Mozzarella sur lit de jeunes pousses avec sa boule de glace tomates basilic	9,90€
Assiette de diverses charcuteries italiennes.	9,90€

(Différentes charcuteries selon les arrivages).

Notre salade, format entrée 9,90€ format repas 13,90€.

Salade Gigi e Giovanni : (Salade verte, jambon San Daniele, pecorino, parmesan, gorgonzola, tomates cerises, pignons de pin, gressins).

Nos pâtes, sauces cuisinées maison.

Spaghetti à la Bolognaise.	13,90€
Spaghetti à la crème de roquette parsemée de guanciale grillée	13,90€
Malfadine à la crème de gorgonzola, parsemées de noix et noisettes torréfiées.	13,90€
Mafaldine à la crème de cèpes.	14,90€
Spaghetti à l'ail, à l'huile et au piment.	13,50€

Nos Pinsa.



L'asiago : Sauce tomate cuisinée, pancetta, asiago, oignons et roquette.	14,90€
La 3 Fromages : Sauce tomate cuisinée, gorgonzola, parmesan, pecorino et roquette.	15,90€
La Spianata : Sauce tomate cuisinée, mozzarella, spianata piquante, olives noires	15,90€
La Taleggio : Crème de ricotta au parmesan, guanciale, taleggio, oignons, roquette.	15,90€
La Gigi : Sauce tomate cuisinée, mozzarella, anchois, olives, feuilles de câpres.	14,90€

Nos desserts faits maison.

Crèmeux au chocolat et sa boule de glace mascarpone.	6,50€
Baba au limoncello accompagné d'une boule de sorbet limoncello.	6,50€
Crostata Lievitata (entre le gâteau et la tarte aux pommes) servie tiède avec une boule de glace cannelle.	6,50€
Panna cotta coulis fruits rouge ou coulis chocolat.	5,90€

Boule de glace : Vanille, café, chocolat, fraise, menthe, citron basilic, lemoncello.
2,20€ la boule, 4,00€ les 2 boules, 5,90€ les 3 boules.

Nous travaillons avec un maître Artisan Glacier

Coupe Limoncello : Une boule de glace limoncello et 2cl de liqueur de limoncello. **5,00€**

Menu Bambino ! **9,90€**
Un sirop au choix, un plat de pâtes au choix, deux boules de glace au choix.





Notre sélection de vins.

Nos vins rouge	Bouteille 75cl	Verre 12,5cl
Bardolino Donna Lorenza DOGC	21,00€	3,60€
Nero d'Avola Jonico	24,90€	4,20€
Montepulciano Abruzzo DOC	23,00€	3,90€
Le Langhe Nebbiolo DOC	42,00€	7,20€
Chianti Donna Lorenza	23,90€	4,00€
Côte du Rhône Gigondas Signature (le vin de Gigi)	35,00€	5,90€

Nos vins rosés	Bouteille 75cl	Verre 12,5cl
Rosammuri Tenuta Rapitala	23,00€	3,90€

Nos vins blancs	Bouteille 75cl	Verre 12,5cl
Trebbiano Abruzzo DOC	20,90€	3,50€
Tasari Catarratto IGP	25,90€	4,40€

Nos vins pétillants	Bouteille 75cl	Verre 12,5cl
Rouge Lambrusco Rosso	19,90€	3,40€
Blanc Moscato d'Asti	28,00€	4,80€
Blanc Prosecco DOC	28,90€	3,90€ (10cl)

Consultez également notre selection de vins Italiens sur notre ardoise.