

DA GIGI

RISTORANTE - PIZZERIA
CON GIARDINO



PIZZE

GIGI ^{1,7}	15 €
pomodoro, mozzarella, ricotta, salame, funghi porcini <i>tomato, mozzarella, ricotta, salami, porcini mushrooms</i>	
TROPEA ^{1,7}	12 €
pomodoro ,mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea <i>tomato ,mozzarella, tuna, red onion of Tropea</i>	
NAPOLETANA ^{1,4,7}	11 €
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano <i>tomato, mozzarella, anchovies, oregano</i>	
ITALIANA ^{1,7}	13 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata <i>tomato, mozzarella, raw ham, burrata chees</i>	
CALZONE IMPERIALE ^{1,7}	15 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, scamorza aff., crudo di parma <i>tomato, mozzarella, raw ham, smoked cheese, parma ham</i>	
FUEGO ^{1,7}	11 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e salame piccante <i>tomato, mozzarella, cooked ham and spicy salami</i>	
GORGONZOLA E PORCINI ^{1,7}	13 €
mozzarella, gorgonzola, porcini* <i>mozzarella, gorgonzola, porcini mushrooms*</i>	
4 STAGIONI ^{1,7}	12 €
pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofini, olive <i>tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives</i>	
5 FORMAGGI ^{1,7}	12 €
mozzarella, burrata, formaggi misti <i>mozzarella, burrata, mixed cheeses</i>	
GENOVESE ^{1,7,8}	13 €
fpomodoro, mozzarella, panna, pesto e prosciutto cotto <i>tomato, mozzarella, cream, pesto and cooked ham</i>	
MARE E MONTI ^{1,2,7}	16 €
Mozzarella, funghi porcini, gamberetti* <i>mozzarella, porcini mushrooms, shrimps*</i>	
BISMARK ^{1,3,7}	11 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo <i>tomato, mozzarella, ham, egg</i>	
BOLOGNESE ^{1,7,8}	14 €
mozzarella, mortadella, granella di pistacchio, burrata <i>mozzarella, mortadella, chopped pistachio, burrata cheese</i>	

TOSCANA ^{1,7}	12 €
mozzarella di bufala, pancetta toscana <i>buffalo mozzarella, Tuscan bacon</i>	
CALZONE ^{1,7}	11 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>tomato, mozzarella, cooked ham</i>	
VALTELLINA ^{1,7}	15 €
Mozzarella, funghi porcini*, bresaola punta d'anca <i>mozzarella, porcini mushrooms, dried beef</i>	
REGINA ^{1,7}	11 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi <i>tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms</i>	
CALABRESE ^{1,7}	11 €
pomodoro, mozzarella, salame napolì, 'nduja <i>tomato, mozzarella, Naples salami, 'nduja</i>	
CAPRICCIOSA ^{1,7}	12 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi,carciofini, origano, capperi <i>tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes, oregano, capers, mushrooms</i>	
PARMIGIANA ^{1,7}	12 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, grana, melanzane <i>tomato, mozzarella, cooked ham, parmesan, aubergines</i>	
PESCATORA ^{1,2,7,14}	16 €
pomodoro, mozzarella, frutti di mare* <i>tomato, mozzarella, seafood*</i>	
PARMA ^{1,7}	12 €
mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo di Parma <i>mozzarella, tomato, Parma ham</i>	
AMERICANA ^{1,7}	12 €
pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine <i>tomato, mozzarella cheese, wurstel, fries</i>	
PROFONDO SUD ^{1,7}	10 €
pomodoro, mozzarella, melanzane, grana <i>tomato, mozzarella, aubergines, parmesan</i>	
VEGETARIANA ^{1,7}	11 €
pomodoro, mozzarella, verdure miste <i>tomato, mozzarella, vegetables</i>	
MARGHERITA ^{1,7}	8 €
pomodoro, mozzarella, basilico <i>tomato, mozzarella, basil</i>	

Pizza senza Glutine (+4,00€)
* I piatti possono contenere ingredienti surgelati

{ **COPERTO**
the cover charge } ➡➡ 2,5 € }

SCANSIONA IL QR-CODE per visualizzare
la lista degli allergeni presenti negli alimenti.



DESIGN | studiodelazione.it



ANTIPASTI APPETIZER		
Bruschetta stracciatella e acciughe ^{1, 4, 7} <i>bruschetta with stracciatella and anchovies</i>	8 €	
Bruschetta con pomodorini ¹ <i>bruschetta with tomato and basil</i>	5 €	
Antipasto di mare caldo* ^{2, 14} <i>warm seafood salad</i>	14 €	
Tagliere di salumi Toscani con gnocco fritto ¹ <i>Tuscan mixed salami with fried pizza bread</i>	15 €	
Burrata di Andria con prosciutto di Parma ⁷ <i>burrata cheese with raw Parma ham</i>	13 €	
Insalata caprese ⁷ <i>mozzarella cheese and tomatoes</i>	12 €	
Cocktail di gamberi in salsa rosa* ² <i>Shrimp cocktail in pink sauce</i>	14 €	
Fritto di fiori di zucca e mozzarella ^{1,7} <i>fried zucchini Flowers with mozzarella</i>	14 €	
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano ⁷ <i>raw beef with rucola salad and parmesean cheese</i>	13 €	
Burratina d'Andria ⁷ <i>burrata cheese with tomato</i>	10 €	
Polpo e gamberi alla catalana* ^{2, 9, 14} <i>octopus and shrimps with onion and tomato</i>	14 €	
Melanzane alla parmigiana ^{1,7} <i>egg plant "parmigiana style"</i>	12 €	

PRIMI FIRST COURSE		
Paccheri napoletani con orata e pistacchio di Bronte ^{1, 4, 8, 9} <i>Neapolitan Paccheri with Sea Bream and Bronte Pistachio</i>	16 €	
Spaghetti alle vongole e bottarga di muggine ^{1, 12, 14} <i>Spaghetti with clams and mullet bottarga</i>	16 €	
Spaghetti in crosta ai frutti di mare* ^{1, 2, 9, 14} <i>spaghetti with seafood under pizza crust</i>	19 €	
Risotto con crema di arance e scampi* ^{2,7} <i>risotto with orange cream and scampi*</i>	16 €	
Penne zucchine, gamberi* e fiori di zucca ^{1, 2, 9} <i>Penne with zucchini, shrimps and zucchini flowers</i>	15 €	
Tagliolini fatti in casa ai funghi porcini* ^{1, 3, 7} <i>homemade thin tagliatelle with porcini mushrooms*</i>	15 €	
Risotto alla milanese con pistilli di zafferano ⁷ <i>risotto with saffron milanese style</i>	14 €	
Gnocchi fatti in casa con pomodorino fresco e burratina d'Andria ^{1, 3, 7} <i>Homemade gnocchi with fresh cherry tomatoes and burrata from Andria</i>	15 €	
Spaghetti aglio, olio e peperoncino ¹ <i>spaghetti with oil, garlic and red hot chili pepper</i>	13 €	
Spaghetti alla carbonara con tartufo estivo ^{1, 3, 7} <i>spaghetti with carbonara style with summer truffle</i>	18 €	
Zuppa di verdure di stagione ³ <i>vegetables soup</i>	12 €	
Cannelloni fatti in casa con ricotta e spinaci ^{1,3,7} <i>Homemade Cannelloni with Ricotta and Spinach</i>	14 €	
Lasagne tradizionali della casa ^{1,3,7,9,12} <i>Traditional home made lasagna</i>	13 €	
Tagliatelle fatte in casa con ragù alla Bolognese ^{1,3,7,8,12} <i>Homemade tagliatelle with ragù</i>	14 €	
Tagliatelle fatte in casa con carciofi e gamberi* <i>Homemade tagliatelle with artichokes and prawns</i>	18 €	
Ravioli della casa, crema di formaggio e tartufo estivo ⁷ <i>Homemade ravioli, cream cheese and summer truffle</i>	16,5 €	

Pasta senza Glutine (+2,00€)

APERITIVI APERITIF		
Spritz Aperol	9 €	
Spritz Campari	9 €	
Spritz Limoncello	9 €	
Negroni	10 €	
Gin Tonic	9 €	
Bellini	9 €	
Hugo	12€	
Vodka Lemon Soda	9€	
Gin Tonic analcolico	9€	

SECONDI SECOND COURSE		
Ossobuco con risotto alla milanese ^{1, 7, 9} <i>braised veal shank with risotto</i>	25 €	
Cotoletta alla Milanese con patatine fritte ^{1, 9} <i>spring fried cotoletta milanese style with french fries</i>	22 €	
Entrecôte di manzo al pepe verde ^{1, 7, 12} <i>beef steak with green pepper sauce</i>	20 €	
Tagliata di manzo con porcini* <i>Sliced beef with porcini mushrooms*</i>	23 €	
Costata alla griglia <i>grilled rib eye</i>	5,5 €/100GR	
Costolette di agnello alla griglia <i>grilled lamb chops</i>	22 €	
Florentina (per due) con verdure min. 1 kg <i>Beef bone steak with vegetables</i>	6,5 €/100GR	
Fritto calamari gamberi* e zucchine ^{1, 2, 14} <i>fried calamari and shrimps</i>	20 €	
Filetto di branzino con fiori di zucca e gamberi ^{1, 2, 4, 9, 12} <i>boneless seabass with zucchini flowers and shrimps</i>	22 €	
Trancio di salmone alla griglia ⁴ <i>grilled salmon</i>	20 €	
Grigliata mista di pesce* ^{2, 4, 14} <i>mixed grilled fish</i>	24 €	
Branzino aperto alla griglia con verdure ⁴ <i>grilled seabass fish with mix vegetables</i>	24 €	

BEVANDE DRINKS		
ACQUA PANNA ^{0.50 L} <i>"Panna" water 0.50 l</i>	3 €	CAFFÈ ESPRESSO 2,5 € <i>espresso coffee</i>
ACQUA S.PELLEGRINO ^{0.50 L} <i>"S.Pellegrino" water 0.50 l</i>	3 €	CAPPUCCINO 4 € <i>cappuccino</i>
COCA COLA, FANTA, SPRITE <i>coke, fanta, sprite</i>	4 €	THE' 4 € <i>tea</i>
BIRRA PICCOLA MORETTI ^{0.20 L} <i>small beer Moretti 0.20 l</i>	4 €	AMARI, GRAPPE 5-7 € <i>bitter digestive</i>
BIRRA MEDIA MORETTI ^{0.40 L} <i>medium beer Moretti 0.40 l</i>	6 €	LIQUORI SPECIALI 7-15€ <i>special liquors</i>
BIRRA PICCOLA ICHNUSA ^{0.20 L} <i>small beer Ichnusa 0.20 l</i>	5 €	VINO BIANCO FRIZZANTE DELLA CASA 1 l € <i>sparkling white house wine</i>
BIRRA MEDIA ICHNUSA ^{0.40 L} <i>medium beer Ichnusa 0.40 l</i>	7 €	

DOLCI RISTORANTE - PIZZERIA CON GIARDINO		
CONTORNI E FORMAGGI SIDE DISHES AND CHEESES		
Misto di formaggi con confettura di frutta ⁷ <i>mixed cheeses with fruit jam</i>	12 €	
Patate fritte* <i>french fries</i>	6 €	
Verdure grigliate <i>grilled vegetables</i>	7 €	
Insalata mista <i>mix fresh salad</i>	6 €	
Spinaci a piacere <i>spinach</i>	6 €	
Scamorza alla griglia con trevisana ⁷ <i>grilled smoked cheese and red salad</i>	13 €	
Catalogna con agio olio e peperoncino <i>Catalonia with comfortable oil and chili pepper</i>	6 €	
INSALATONE SALAD		
GIGI ^{2,3,7} Misticanza, pomodori, mozzarella, gamberi, uova <i>eggs, shrimps, tomato, mozzarella, green salad</i>	14 €	
CROCK ^{1,10,12} iceberg, trevisana, pomodoro ramato, pollo ai ferri, crostini di pane con vinaigrette alla senape <i>iceberg salad, tomato, grilled chicken, grilled bread with mustard vinaigrette</i>	13 €	
GRECA ⁷ misticanza, pomodoro, peperoni, feta, olive, cetrioli, cipolla <i>peppers, feta, olives, onion, green salad, tomato</i>	13 €	
NICOISE ^{3,4} misticanza, uova, tonno, peperoni, cipolle, patate, olive nere <i>green salad, olives, eggs, tuna, peppers, onion, potatoes</i>	13 €	
DOLCI FATTI IN CASA HOMEMADE DESSERTS		
Sorbetto al limone con le fragole <i>lemon sorbet with strawberries</i>	7 €	
Gelato di castagna con porto ^{3,7} <i>chestnut ice cream with porto wine</i>	8 €	
Tart tatin con gelato di vaniglia ^{1,3,7} <i>apple pie with ice cream</i>	7 €	
Cheese cake ^{1,7} <i>cheese cake</i>	6 €	
Panna cotta ⁷	6 €	
Tiramisù ^{1, 2, 7}	6 €	
Crema catalana ^{3,7}	6 €	
Dolce Milano caldo al grand Marnier e gelato ^{3,7} <i>typical milanese dessert with liquor and ice cream</i>	8,5 €	
Ananas o fragole <i>Pineapple or strawberries</i>	7 €	
Dolce al carrello (Cannolo, Torta pere e cioccolato)	6 €	
Creme Caramel ^{3,7}	6 €	