

Gigi Rigolatto

Antipasti

Tagliatelle di calamari, bottarga, lime e sedano 26
*Wild squid tagliatelle, bottarga, lime dressing and celery (4)(9)(14)**

Burrata e giardiniera 26
Burrata cheese, vegetable giardiniera, basil pesto (7)(8)(9)(12)

Vitello tonnato 30
*Veal, tuna sauce, capers, green celery (3)(4)(9)(11)**

Polpo e patate 28
*Roasted octopus, potatoes, sea asparagus, black olives, onions and datterino tomatoes (8)(14)**

Prosciutto di parma 24 mesi 26
24-month-aged Parma ham

Parmigiano Reggiano 36 mesi con aceto balsamico 28
36-month-aged Parmigiano reggiano, extra-aged balsamic vinegar (12)

Calamari e alici 26
*Crispy calamari and anchovies, lemon sauce (1)(3)(4)(7)(14)**

Arancino truffle 28
Truffle arancino, mushrooms and stracciatella cheese (1)(3)(7)

Capasanta scottata, crema di patate e tartufo 36
Seared scallop, potato cream, truffle(4)(9)(14)

Parmigiana di melanzane 26
*Baked eggplant, mozzarella, tomato sauce, basil (1)(7)**

Ostriche e Caviale

Caviale Osiètra
(4)
30gr: 135

Caviale Beluga
(4)
30gr: 230

Ostriche
*Oysters with vinaigrette, shallot (4)**
8/each

Insalate

Insalata di carciofi 36
Spinach artichoke salad, pecorino cheese, sundried tomatoes, walnuts, pears (7)(8)(12)

Insalata di radicchio e noci 32
Radicchio, baby lettuce, gorgonzola cheese, pecan walnuts and raspberry dressing(7)(8)(12)

Riviera salad 34
Baby lettuce, green beans, black olives, datterino tomatoes, parmesan dressing, eggs, tuna ventresca (3)(4)(7)(12)

Fagiolini con pesto di pistacchi e pecorino 26
Green beans, pecorino cheese, pistachio pesto (7)(8)

Crudi

Carpaccio di gamberi rossi 36
*Red prawns carpaccio, citrus dressing, pink pepper (2)(4)**

Tartare di tonno rosso e avocado 32
*Signature tuna tartare, avocado, espelette pepper (4)**

Carpaccio di orata 34
*Sea bream carpaccio, lemon dressing, basil (4)(12)**

Carpaccio di manzo 28
*Beef, parmesan, arugula, sundried tomatoes datterino tomatoes (7)**

Ricciola e tartufo 36
*Yellowtail carpaccio, truffle (3)(4)(12)**

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI / ALLERGEN INFORMATION
Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni previsti dal Regolamento (UE) N. 1169/2011: (1) Glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Sesamo, (12) Solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi **prodotto congelato.
Some dishes and drinks may contain one or more of the 14 allergens listed in Regulation (EU) No 1169/2011: (1) Gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame, (12) Sulphites, (13) Lupin, (14) Molluscs **frozen.
Documentazione disponibile su richiesta. Non possiamo garantire l'assenza totale di tracce di allergeni.
Documentation available on request. We cannot guarantee the complete absence of allergen traces.
*Il pesce e le carni destinati ad essere consumati crudi subiscono un trattamento di abbattimento della temperatura al fine di garantire l'assoluta integrita alimentare.
The fish and meat to be eaten row undergoes a temperature reduction process to guarantee its absolute food integrity.

Pasta & Risotto

Spaghetti vongole 40
Spaghetti with clams, garlic, sweet chilli, parsley (1)(4)(9)(12)(14)

Fregola gambero rosso e pistacchio 38
*Toasted fregola, red prawns, pistachio (1)(2)(4)(7)(8)(9)**

Agnolotti del plin e tartufo 42
Handmade Plin agnolotti, ricotta cheese, truffle (1)(3)(7)(8)(9)

Tagliolini al ragù di scampi 44
*Tagliolini pasta, langoustine tartare, lime (1)(2)(4)(7)(8)(9)**

Pici artigianali cacio e pepe con Pecorino selezionato 36
Cacio and pepe homemade Pici pasta , premium Pecorino Romano , black pepper (1)(7)(8)(9)

Spaghetti alla chitarra con aragosta, datterini
Fresh spaghetti pasta, lobster bisque, datterino tomatoes (1)(2)(4)(9)(13)
100gr: 22

Risotto zafferano e ossobuco 38
Saffron risotto and ossobuco (7)(9)(12)

Dal Mare

Zuppa di crostacei e verdure di stagione 58
*Red prawns, langoustine, tiger prawns soup and seasonal vegetables (2)(4)(9)(12)(14)**

Rombo scottato, scarola, pinoli e uvetta 54
*Roasted turbot, escarole raisins and pine nuts(4)(7)(8)**

Pescato del giorno
Catch of the day (3)(4)(9)(14)
100gr: 16

Sogliola alla mugnaia 60
Sole and lemon sauce (1)(4)(7)(9)(12)

Carni

Milanese 64
*Veal milanese, arugula, parmesan, sundried tomatoes (1)(3)(7)(10)**

Agnello alla brace e caponata 46
*Grilled lamb rack, caponata, lamb jus (9)**

Tagliata di manzo alla griglia, cardoncelli, salsa verde, jus di manzo 48
Grilled sirloin, green sauce, cardoncelli mushroom (1)(7)(8)(9)(12)

Galletto al Limone 54
Roasted spring chicken, lemon, capers, jus (7)(9)

Piccolini

Caponata 14
Homemade vegetable caponata (9)(12)

Puré di patate 14
*Mashed potato (7)**

Cicoria 12
Sautéed chicory, garlic, oil, chili pepper

Broccolini 14
Sautéed broccolini, garlic, oil, chili pepper

Patate nocciola 12
Potatoes, butter and rosemary (7)

Extra Tartufo 5gr 25
Extra Caviar min.10gr 45

Les tables Paris Society

Mun - Maison Revka - BeauCoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Le Pompon Dar Mima House of Louie - Perruche - Il Bambini Club - Le Piaf -Le Grand Véfour -Bonnie - Mondaine - Laurent - Maxim's - Baronne - Bistrot Minim's

Vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale per informazioni sugli allergeni o per esigenze dietetiche particolari. Un servizio opzionale del 12,5% sarà aggiunto al conto. I prezzi sono in €, IVA inclusa.
Please ask our team for information on food allergens or any special dietary requirements. A discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill. Prices are in €, inclusive of VAT.

Gigi Roma

Special Menu
WHITE TRUFFLE & PORCINI

Antipasti

Tartare di Fassona, burrata e tartufo bianco **48**
Fassona beef tartare, burrata and white truffle (7)

Carpaccio di Vitello, tartufo bianco e nocciole **42**
Veal carpaccio, white truffle and hazelnuts (8)

Primi

Pappardelle "40 tuorli" e funghi porcini **48**
Handmade"40-yolk" pappardelle with porcini mushrooms (1) (3) (7)

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo al burro
Parmigiano Reggiano 36 mesi e tartufo bianco **54**
Riserva San Massimo Carnaroli risotto, butter,
36-month aged Parmigiano Reggiano, white truffle (7) (9)

Secondi

Filetto alla Rossini **64**
Beef tournedos Rossini (1) (7) (9) (12)

Zuppa di Carciofi, castagne e funghi porcini **36**
Artichokes, chestnust, and porcini mushroom soup (8) (9)

Dolce

Mousse cioccolato bianco, tartufo e croccante **38**
White chocolate mousse, truffle , almond brittle (7) (8) (12)

Qualora si desiderasse una quantità maggiore di tartufo per ogni piatto,
questo verrà servito direttamente in sala, secondo la quotazione settimanale.

Additional truffle may be requested for any dish and will be freshly shaved
at the table, according to the weekly market price.



Dolci

Profiteroles 16
Craqueline, vanilla ice cream, chocolate sauce (1)(3)(7)

Frutta esotica 14
Fresh mango, pineapple, coconut sorbet, exotic sauce (3)

Affogato 12
Vanilla ice cream and espresso (3)(7)

Cheesecake al mandarino 18
Mandarin cheesecake (1)(7)(8)

Torta della nonna 20
Tarte with pine nut and traditional ice-cream (1)(3)(7)(8)

Il Limone di Gigi 20
Lemon ice cream (7)

Tiramisù 23

Gelati e sorbetti 12
Ice cream & sorbets (7)

Da Condividere

Tiramisù alla grande 32
Mascarpone cream, coffee (1)(3)(7)(8)

Gelato al pistacchio 24
Pistachio ice cream, caramelised pistachio,olive oil (1)(7)(8)

Fruttini 26/each

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI / ALLERGEN INFORMATION
Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni previsti dal Regolamento (UE) N. 1169/2011:
(1) Glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Sesamo, (12) Solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi.

Some dishes and drinks may contain one or more of the 14 allergens listed in Regulation (EU) No 1169/2011:
(1) Gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame, (12) Sulphites, (13) Lupin, (14) Molluscs.
Documentazione disponibile su richiesta. Non possiamo garantire l'assenza totale di tracce di allergeni.
Documentation available on request. We cannot guarantee the complete absence of allergen traces.

Vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale per informazioni sugli allergeni o per esigenze dietetiche particolari.
Un servizio opzionale del 12,5% sarà aggiunto al conto. I prezzi sono in €, IVA inclusa.

Please ask our team for information on food allergens or any special dietary requirements.
A discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill. Prices are in €, inclusive of VAT.