

## Gigi's Cocktails

IL BELLINI DI GIGI 16CL 20  
IL BELLINI DI GIGI ALLA GRANDE 75CL 80  
*Prosecco Martini, purée de pêche, Italicus, citron jaune*

TRAMONTO 10CL 20  
*Averna, Frangelico, citron vert, lait d'amande, orgeat maison*

ROSSO 14CL 20  
*Tequila Altos Silver, Amaro Monténégro, cordial Jalapenos et agave, citron vert, Three Cents grapefruit soda*

PRIMAVERA 10CL 20  
*Martini Ambrato infusé tomate et basilic, Martini Rubino, St-Germain, saumur d'olives*

BASSANO 14CL 20  
*Vodka Grey Goose infusée au romarin, Acqua di Cedro, citron jaune, Chinotto*

## Gigi's frozen Cocktails

VENTO 11CL 20  
*Gin Bombay Sapphire, Italicus, citron jaune et vert, cordial basilic, lait d'amande*

COLADA DI GIGI 10CL 23  
*Rhum Havana 3 ans, ananas, crème de coco, eau de coco*

## Classics Italian Cocktails

AMERICANO 18CL 19  
*Martini Riserva Rubino, Martini Riserva Bitter, eau pétillante*

NEGRONI 14CL 19  
*Gin Bombay Sapphire, Martini Riserva Rubino, Martini Riserva Bitter*

SPRITZ 20CL 18  
*Aperol, Prosecco Martini, eau pétillante*

AMARETTO SOUR 18CL 20  
*Amaretto, citron, blanc d'œuf*

ESPRESSO MARTINI 14CL 22  
*Vodka Grey Goose, Kahlua, espresso*

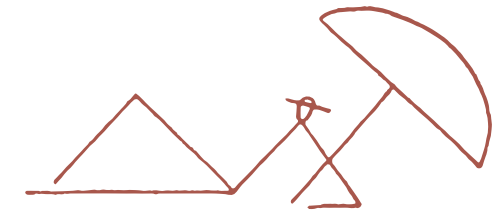
PORN STAR MARTINI 14CL 22  
*Vodka Grey Goose, vanille, fruit de la passion, Champagne Perrier-Jouët Grand Brut*

## Gigi's Mocktails

BELLI-NO 16CL 15  
*Purée de pêche, Ginger ale*

LUCE 12CL 15  
*Martini Nolo Floréale, Cordial d'aneth, concombre et jalapenos*

COCONUT 12CL 15  
*Eau de coco*



DÉJEUNER  
et  
DINER

*Alla grande!*

LES TABLES PARIS SOCIETY  
- Mun - BeauCoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Dar Mima - Bonnie  
Louie - Perruche - Il Bambini Club - Le Piaf - Mondaine - Maison Revka - Maxim's -  
La Suite - Laurent - Baronne - Bistrot Minim's

*Gigi*  
Ramatuella

## Antipasti

- STRACCIATELLA, HUILE DE BASILIC 13  
*Stracciatella cheese, basil oil*
- CECINA DE BOEUF WAGYU, ROQUETTE, PARMESAN 38  
*Wagyu beef cecina, arugula, parmesan cheese*
- BURRATA 250G, TOMATES, BASILIC 29  
*Burrata cheese, tomatoes, basil*
- JAMBON DE PARME, 22 MOIS 22  
*22 months aged Parma ham*
- PARMIGIANO, VINAIGRE BALSAMIQUE 15  
*Parmesan cheese, balsamic vinegar*
- MORTADELLE À LA TRUFFE 21  
*Truffled mortadella*
- ARANCINI À LA TRUFFE 25  
*Truffled arancini*
- AUBERGINE ALLA PARMIGIANA 27  
*Eggplant, mozzarella cheese, tomato sauce*
- VITELLO TONNATO 28  
*Vitello tonnato*

## Pizze

- MARGHERITA 24  
*Burrata cheese, tomato, basil*
- TARTUFO 55  
*Seasonal truffle, cream*

## Caviars

- CAVIAR OSCIETRE MAISON REVKA  
*50gr: 250 - 125gr: 625*
- CAVIAR BELUGA MAISON REVKA  
*50gr: 650 - 125gr: 1600*

## Insalate

- SALADE RIVIERA,  
VENTRÈCHE DE THON, ROMAINE 55  
*Riviera salad, tuna belly, romaine lettuce*
- CAPRESE, TRESSE DE MOZZARELLA 500gr. À PARTAGER 51  
*Mozzarella cheese braid, tomatoes, to share*
- TOMATES DE LA NONNA 27  
*Tomatoes salad*
- HARICOTS VERTS, PECORINO  
PISTACHES DE SICILE 28  
*Green beans, pecorino, Sicilian pistachio*

## Carpacci & Crudos

- LOUP DE MER, STRACCIATELLA, FRAMBOISE 32  
*Sea bass, stracciatella cheese, raspberries*
- BŒUF, PARMESAN, ROQUETTE 28  
*Beef, parmesan cheese, arugula*
- ARTICHAUTS VIOLETS, PARMESAN 24 MOIS 26  
*Purple artichokes, 24 months aged parmesan cheese*
- THON ROUGE EN TARTARE, AVOCAT, HUILE DE BASILIC 33  
AVEC CAVIAR 53  
*Red tuna tartar, avocado, basil olive oil*
- SÉRIOLE, HUILE DE BASILIC, CITRON (POUR 2) 44  
*Yellowtail, basil oil, lemon*
- CARPACCIO DEL GIORNO  
*Carpaccio of the day*

## Pastas & Risotti

- RIGATONI AL POMODORO 24  
*Rigatoni, tomato sauce, basil*
- LINGUINE ALLE VONGOLE 39  
*Linguine, clams, white wine, parsley, garlic*
- LINGUINI AL LIMONE,  
FINES TRANCHES DE THON ROUGE CRU 37  
*Lemon sauce, thin slices of raw red tuna*
- FUSILLOTTI À LA TRUFFE 51  
*Truffled cream*
- PASTA O RISOTTO DEL GIORNO  
*Pasta & risotto of the day*
- SPAGHETTI, LANGOUSTE (à partager) 45/100GR  
*Spaguetti, spiny lobster (to share)*

*Prix net TTC en Euros. Service inclus la maison n'accepte pas les chèques.  
Une carte des allergènes est disponible sur demande.  
Net price including VAT. Service included, the house does not accept cheques.  
An allergen card is available on request.*

## Pesci

- THON MI-CUIT, COURGETTES, TOMATES, SAUCE VIERGE 41  
*Semi-cooked tuna, zucchini, tomatoes, virgin sauce*
- LANGOUSTE GRILLÉE (pour 2) 45/100GR  
*Spiny blue lobster (for 2)*
- POULPE GRILLÉ, TOMATES, COURGETTES, HUILE DE BASILIC 48  
*Grilled octopus, tomatoes, zucchini, basil oil*
- PESCA DEL GIORNO PM\*  
*Catch of the day*

## Carni

- COQUELET, GNOCCHI, SAUGE 38  
*Baby chicken, gnocchi, sage*
- CÔTE DE VEAU ALLA MILANESE 51  
*Milanese veal chop*
- TAGLIATA DE FILET DE BŒUF ANGUS, SALSÀ VERDE,  
CHAMPIGNONS 58  
*Beef tagliata, salsa verde, orugula*
- SELEZIONI DEL GIORNO PM\*  
*According to arrival*

## Piccoli

- LINGUINE AL OLIO 15  
*Tagliatelle, olive oil*
- CAPONATA 17  
*Italian ratatouille*
- SALADE DE ROQUETTE, PARMESAN 15  
*Arugula, parmesan cheese*
- ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX HERBES 14  
*Crushed potatoes, fresh herbs*
- EXTRA TRUFFE D'ÉTÉ (5GR) 45  
EXTRA CAVIAR OSCIÈTRE (15GR) 45

*\*Prix de marché / \*Market price*