



DÉJEUNER
et
DINER

Gigi Ramatuelle

Antipasti

STRACCIATELLA, HUILE DE BASILIC 12
Stracciatella cheese, basil oil

BRESAOLA, ROQUETTE, PARMESAN 26
Bresaola, arugula, parmesan cheese

PETITS ARTICHAUTS POIVRADE 15
Purple artichokes

JAMBON DE PARME, 22 MOIS 21
22 months aged Parma ham

PARMIGIANO, VINAIGRE BALSAMIQUE 14
Parmesan cheese, balsamic vinegar

POIVRONS CONFITS 14
Candied peppers

MORTADELLE À LA TRUFFE 20
Truffled mortadella

ARANCINI À LA TRUFFE 23
Truffled arancini

AUBERGINE ALLA PARMIGIANA 26
Eggplant, mozzarella cheese, tomato sauce

VITELLO TONNATO 26
Vitello tonnato

Pizze

MARGHERITA 23
Burrata cheese, tomato, basil

TARTUFO 51
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 52
Riviera salad, tuna belly, romaine lettuce

CAPRESE, TRESSE DE MOZZARELLA 500gr, À PARTAGER 49
Mozzarella cheese braid, tomatoes, to share

TOMATES DE LA NONNA 26
Tomatoes salad

ARTICHAUTS VIOLETS, PARMESAN 24 MOIS 24
Purple artichokes, 24 months aged parmesan cheese

Carpacci & Crudos

LOUP DE MER, STRACCIATELLA, HUILE DE BASILIC 32
Sea bass, stracciatella cheese, basil oil

BŒUF, CÂPRES, PARMESAN, SAUCE CIPRIANI 26
Beef, capers, parmesan cheese, Cipriani sauce

THON ROUGE MI-CUIT, FENOUIL, HUILE D'OLIVE 26
Semi-cooked red tuna, fennel, olive oil

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, TARTARE DE LANGOUSTINES
PISTACHES 49
Norway lobster tartar, pistachios

SPAGHETTINI À LA TRUFFE 51
Spaghettini, 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, POIVRONS, CITRON 39
Semi-cooked tuna, zucchini, peppers, lemon

LANGOUSTE GRILLÉE (pour 2) 45/100GR
Spiny blue lobster (for 2)

POULPE GRILLÉ, MOZZARELLA FUMÉE,
TOMATES, BASILIC 48
Grilled octopus, smoked mozzarella, tomatoes, basil

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, SALSA 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

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



Dolci

PANNA COTTA, AGRUMES, BASILIC 14
Panna cotta, citrus, basil

GELATO FIOR DI LATTE, NOISETTES CARAMELISÉES 16
Fior di latte ice cream, caramelized hazelnuts

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY 19
Red fruits plate, chantilly

GAUFRE ALLA NOCCIOLATA 25
Nocciolata waffle

SEMI FREDO FRAISE, PISTACHES 17
Strawberry and pistachio semi fredo

GIGI BUENO, CHOCOLAT GIANDUJA, NOISETTES 18
Gigi bueno, Gianduja chocolate, hazelnuts

CROSTATA CITRON MERINGUÉ 16
Meringue lemon tart

AFFOGATO 12
Affogato

À partager

TIRAMISÙ 35
Coffee, mascarpone cream

MERINGUE À L'ITALIENNE, FRUITS ROUGES 72
Italian meringue, red fruits

GELATO PISTACCHIO 38
Caramelized pistachio, olive oil

FRUITS GIVRÉS
Frozen fruits

*Citron : 15 Mangue : 45 Fruit de la passion : 18
Noix de coco : 45 Cacao : 59 Ananas : 44*

Alla grande!

LES TABLES PARIS SOCIETY

*Mūn - BeauCoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Dar Mima - Bonnie - Apicius
Louie - Perruche - Il Bambini Club - Le Piaf - Mondaine - Maison Revka - Maxim's -
La Suite - Laurent - Baronne - Bistrot Minim's*