

Gigi

DÉJEUNER  
*et*  
DINER

## *Prodotti*

|  |    |
|--|----|
| CULATELLO DI ZIBELLO                     | 32 |
| <i>Zibello culatello</i>                 |    |
| MORTADELLE À LA TRUFFE                   | 20 |
| <i>Truffled Mortadella</i>               |    |
| SALAMI AU FENOUIL                        | 12 |
| <i>Fennel salami</i>                     |    |
| COPPA DI PARMA                           | 14 |
| <i>Parma coppa</i>                       |    |
| JAMBON DE PARME 30 MOIS                  | 19 |
| <i>Aged Parma ham 30 months</i>          |    |
| PARMESAN, VINAIGRE BALSAMIQUE            | 12 |
| <i>Parmesan cheese, balsamic vinegar</i> |    |

## *Antipasti*

|  |    |
|--|----|
| STRACCIATELLA, HUILE DE BASILIC        | 14 |
| <i>Stracciatella cheese, basil oil</i> |    |
| POIVRONS CONFITS                       | 12 |
| <i>Marinated peppers</i>               |    |
| ARTICHAUT, TRUFFE, PARMESAN            | 32 |
| <i>Artichoke, truffle, parmesan</i>    |    |
| ARANCINI À LA TRUFFE                   | 22 |
| <i>Truffled arancini</i>               |    |

## *Pizze*

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| MARGHERITA                          | 19 |
| <i>Tomato sauce, burrata, basil</i> |    |
| GORGONZOLA, SPECK, BUTTERNUT        | 26 |
| <i>Gorgonzola, speck, butternut</i> |    |
| TARTUFO NERO                        | 48 |
| <i>Cream, black truffle</i>         |    |

## *Caviar*

CAVIAR OSCIETRE  
30GR: 135, 50GR: 220, 125GR: 545

CAVIAR BELUGA  
30GR: 330, 50GR: 540, 125GR: 1300

## *Insalate*

VITELLO TONNATO 23  
*Vitello tonato*

NIÇOISE, VENTRÈCHE DE THON (POUR 2) 44  
*Niçoise, tuna belly (for 2)*

BURRATA 125GR, PESTO 19  
*Burrata cheese, pesto*

SALADE DE POULPE 24  
*Octopus salad*

## *Carpacci*

LOUP DE MER, STRACCIATELLA, HUILE DE BASILIC 26  
*Sea bass, stracciatella cheese, basil oil*

THON ROUGE, HUILE D'OLIVE BERGAMOTE 29  
*Red tuna, bergamot olive oil*

BOEUF, CÂPRES, PARMESAN 24  
*Beef, capers, parmesan cheese*

SAINT JACQUES, HUILE D'OLIVE AU CITRON 32  
*Sea scallops, lemon olive oil*

## *Pasta & Risotto*

FUSILLI AL POMODORO 22  
*Tomato sauce, basil*

TROFIE AL PESTO 24  
*Pesto trofie*

LINGUINE ALLE VONGOLE 34  
*Clams, white wine, parsley*

SPAGHETTI LANGOUSTE À PARTAGER  
PRIX DU MARCHÉ - MARKET PRICE  
*Spiny lobster spaghetti to share*

MAFALDINE À LA TRUFFE 39  
*Truffled mafaldine*

## *Pesci*

THON MI-CUIT, CRÈME D'AVOCAT 40  
*Semi cooked tuna, avocado cream*

POULPE GRILLÉ, SUCRINE 39  
*Grilled octopus, sucrine*

LANGOUSTE GRILLÉE  
PRIX DU MARCHÉ - MARKET PRICE  
*Grilled spiny lobster*

PESCA DEL GIORNO  
*(Pêche du jour – Catch of the day)*

## *Carni*

COQUELET AL LIMONE, GNOCCHI, PARMESAN 29  
*Baby chicken al limone, gnocchi, parmesan cheese*

ESCALOPE DE VEAU ALLA MILANESE 37  
*Veal Milanese*

ENTRECÔTE ANGUS 300GR, CHAMPIGNONS, BAROLO 49  
*Angus beef rib steak 300gr, mushrooms, barolo sauce*

EPAULE D'AGNEAU CONFITE POUR 2/3 140  
*Lamb shoulder for 2/3*

SELEZIONI DI GIGI  
*(selon arrivage - According to arrival)*

## *Piccoli*

AUBERGINE ALLA PARMIGIANA 17  
*Eggplant, mozzarella cheese, tomato sauce*

CAPONATA 10  
*Italian ratatouille*

SALADE DE ROQUETTE, PARMESAN 9  
*Arugula, parmesan cheese*

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AUX HERBES 10  
*Fresh herbs crushed potatoes*

PURÉE DE POMME DE TERRE 10  
*mashed potatoes*

SUPPLÉMENT TRUFFE 5GR 20  
*Extra truffles*

## *Dolci*

CHOUQUETTES MASCARPONE 16  
*Mascarpone cream puff pastry*

GAUFRE ALLA NOCCIOLATA 18  
*Nocciolata waffle*

TARTE CITRON MERINGUÉE 18  
*Meringue lemon tart*

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES 22  
*Exotic fruits plate*

GIGI BUENO, CHOCOLAT GIANDUJA, NOISETTES 14  
*Gigi bueno, Gianduja chocolate, nuts*

MONTE BIANCO 16  
*Monte bianco*

## *À partager*

TIRAMISÙ 28  
*Coffee, mascarpone cream*

COUPE DE FRUITS FRAIS 42  
*Fresh fruit plate*

PAVLOVA GÉANTE AUX FRUITS EXOTIQUES 72  
*Giant exotic fruits pavlova*

FRUITS GIVRÉS  
*Frozen fruits*  
*Piccoli 90 - Grande 178*