

Antipasti

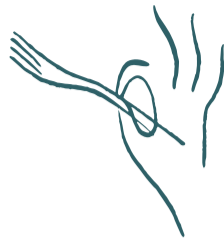
- STRACCIATELLA, HUILE DE BASILIC 11
Stracciatella cheese, basil oil
- JAMBON DE PARME 30 MOIS 23
30 months aged Parma ham
- BURRATA 250G, ROQUETTE,
HUILE D'OLIVE CITRON 24
AVEC UNE RÂPÉE DE TRUFFE 44
Mozzarella cheese, arugula, lemon olive oil
- SCROCCHIARELLE, CHÂTAIGNE, CÈPES 29
Scrocchiarella, chesnut, ceps
- CULATELLO DI ZIBELLO 32
Zibello culatello
- PARMIGIANO, VINAIGRE BALSAMIQUE 14
Parmesan cheese, balsamic vinegar
- ARTICHAUTS, POUTARGUE, RICOTTA 21
Artichokes, bottarga, ricotta cheese
- FRITTO MISTO, TRUFFE 35
Fritto misto, truffle
- THON FUMÉ, PICKLES 27
Smoked tuna, pickles
- MORTADELLE À LA TRUFFE 20
Truffled Mortadella
- JAMBON DE BŒUF 22
Dry aged beef
- ARANCINI À LA TRUFFE 22
Truffled arancini

Carpacci

- LOUP DE MER, STRACCIATELLA 27
Sea bass, stracciatella cheese, basil oil
- SAINT-JACQUES, POMME, CELERI 26
AVEC UNE RÂPÉE DE TRUFFE 46
Sea scallops, apple, celery
- BETTERAVES CHIOGGIA, STRACCIATELLA,
VINAIGRE DE BAROLO FUMÉ 19
*Chioggia beetroots, stracciatella cheese,
smoked Barolo vinegar*
- BOEUF, SAUCE CIPRIANI 26
Beef, capers, parmesan cheese, cipriani sauce
- SÉRIOLE, HUILE D'OLIVE AU CITRON, POUR 2 45
Yellowtail, lemon olive oil, for 2

Pasta & Risotto

- RIGATONI AL POMODORO 22
Tomato sauce, basil
- LINGUINE ALLE VONGOLE 35
Clams, white wine, parsley, garlic
- PACCHERI, COUTEAUX, CALAMARS 33
Razor clams, calamari
- RAVIOLI, CANARD, FOIE GRAS 32
Duck, foie gras
- SPAGHETTI LANGOUSTE À PARTAGER 42/100GR
Spiny lobster spaghetti to share
- MAFALDINE À LA TRUFFE 46
Truffled cream
- RISOTTO DI GIGI
Risotto of the day



Huître & Caviar

HUÎTRES PERLES NOIRES N°4 (LES 3) 15
CIPOLLOTTI RESERVE DI GIGI
Black pearl oysters N°4, Gigi's onions pickles

CAVIAR OSCIÈTRE
Maison Russe

30GR: 135 50GR: 220

CAVIAR BELUGA
Maison Russe

30GR: 330 50GR: 540

Primi

- VITELLO TONNATO 26
Vitello tonnato
- MINISTRONE 20
Italian Soup
- SCAMPI SALADE, POUR 2 46
Scampi, romaine salad, green beans, eggs, potatoes, for 2
- POULPE, TOMATES, BASILIC 27
Octopus, tomatoes, basil

Pizze

- MARGHERITA 21
Tomato sauce, stracciatella, basil
- CÈPES 43
Ceps mushrooms
- TARTUFO 49
Cream, seasonal truffle

Carni

- COQUELET AL LIMONE, GNOCCHI, ESTRAGON 36
Baby chicken, lemon gravy, gnocchi, tarragon
- ESCALOPE DE VEAU ALLA MILANESE 39
Veal Milanese
- BOEUF CONFIT AU BAROLO, SPAGHETTINI 35
Confit beef, barolo sauce, spaghetti
- TAGLIATA DE BOEUF, SALSA VERDE,
CHAMPIGNONS 49
Beef tagliata, salsa verde, mushrooms
- EPAULE D'AGNEAU CONFIT, POUR 2 160
Lamb shoulder for 2
- SELEZIONE DI GIGI 180
(Selon arrivage - According to arrival)

Piccoli

- AUBERGINE ALLA PARMIGIANA 23
Eggplant, mozzarella cheese, tomato sauce
- PÂTES, ALL' OLIO 12
Pasta, olive oil
- CAPONATA 12
Italian ratatouille
- SALADE DE ROQUETTE, PARMESAN 10
Arugula, parmesan cheese
- ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX HERBES 10
Crushed potatoes, fresh herbs
- POLENTA CREMEUSE 10
Creamy polenta



Dolci

CRÈME BRÛLÉE, PANE DI GENOVA, FLEUR D'ORANGER 16
Genova bread, almond, orange blossom cream

GAUFRE ALLA NOCCIOLATA 20
Nocciolata waffle

TORTA DE LA NONA, NOISETTES DU PIÉMONT 18
Almond biscuit, praline, hazelnuts

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES 22
Exotic fruits plate

GIGI BUENO, CHOCOLAT GIANDUJA, NOISETTES 16
Gigi bueno, Gianduja chocolate, nuts

NOUGAT GLACÉ, MYRTILLE, PISTACHES CARAMÉLISÉES 18
Iced nougat, blueberries, caramelized pistachios

CROSTATA CITRON MERINGUÉE 16
Meringue lemon tart

POIRE, AMANDE, GLACE VANILLE 14
Pear, almond, vanilla ice cream

AFFOGATO 12
Affogato

À partager

TIRAMISÙ 32
Coffee, mascarpone cream

NAPOLITAIN 68
Toppings : glace vanille, crème anglaise, Chantilly

FRUITS GIVRÉS
Frozen fruits

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

Selezione Piccoli 96 - Selezione Grande 210