

## BRUSCHETTAS

À DÉCOUVRIR EN APÉRITIF, EN ENTRÉE OU EN PLAT

<b>Bruschetta Pomodore</b> Dés de tomates fraîches, huile d'olive et basilic	9.50 €
<b>Bruschetta Truffes</b> Crème de truffe, roquette et pignons de pin	11.00 €
<b>Bruschetta Ruccola</b> Tomates, mozzarella et en fin de cuisson, jambon de Parme roquette et parmesan	10.50 €
<b>Bruschetta Hawaï</b> Tomates, mozzarella, jambon et ananas	10.00 €
<b>Planche autour de la tomate</b> Différentes préparations autour de la tomate, chaud et froid, verrines, mini bruschettas, pâtes etc...	13.50 €



*Délicieuses tranches de pain, typiquement italien, nappées de sauce tomate, de mozzarella, aromatisées d'épices aux senteurs de l'Italie...*

## L'antipasto della casa

DIFFÉRENTES CHARCUTERIES ITALIENNES, VERRINES, ET PAIN À L'AÏL

A partager entre amis à l'apéritif, ou en entrée:

Pour 1 personne	12.00 €
Pour 2 personnes	14.00 €
Pour 3 personnes	16.00 €
Pour 4 personnes	18.00 €

## ENTRÉES FROIDES Entrées chaudes

<b>Tomates mozzarella de notre région</b> De la mozzarella ardennaise??? <i>Et oui, ça existe. Produite à Semel, à 40 km de chez nous, une mozzarella bufflone au cœur tendre... Attention: dès que vous y aurez goûté, vous en serez accro...</i>	13.00 €	<b>Potage du jour</b>	7.60 €
<b>Carpaccio de boeuf</b> Roquette, copeaux de parmesan, tomates séchées, pesto maison, huile d'olive, pain à l'ail Possibilité de l'avoir en plat: double portion: 17.50€ (+ frites ou pâtes 3€)	13.60 €	<b>Fondus parmesan</b>	8.70 €
<b>Carpaccio de saumon</b> Fines tranches de saumon, aneth, marinées au citron, baies de poivre rose	15.50 €	<b>Croquettes de volaille</b>	8.70 €
		<b>Duo de croquettes</b> (parmesan et volaille)	8.70 €
		<b>Croquettes de crevettes</b>	9.30 €
		<b>Scampis du chef</b> (crème томатée et ail)	12.80 €
		<b>Lasagnette Aubergines</b> Aubergines, tomates, mozzarella et pesto, en étage comme une lasagne	12.00 €
		<b>Le petit risotto à la truffe</b>	13.00 €



## SALADES (SERVIES EN PLAT)

<b>Frisée tiède aux lardons à l'italienne</b> Salade, carotte, tomates, lardons, mozzarella et croûtons	14.00 €
<b>Salade Bufflone</b> Jambon de Parme, salade, tomate, mozzarella bufflone, pesto, tomates séchées	14.00 €
<b>Salade tiède de scampis</b>	14.90 €



*«Le fait maison ne coûte pas plus cher, il prend juste plus de temps.»*

## Pâtes fraîches

**Spaghetti, rigatoni, tagliatelles**  
- Bolognese  
- Carbonara (pancetta, oeuf cru et crème)  
- 4 fromages

### NOS SPÉCIALITÉS

<b>Rigatonis aux truffes</b> Sauce crème et truffes	13.00 €
<b>Ravioloni funghi e tartufi</b> Pâtes fourrées sauce crème truffes	15.00 €
<b>Tortellinis du chef</b> Sauce crème, томатée, et jambon	11.00 €
<b>Les rigatonis Romagnola</b> Sauce 4 fromages томатée, jambon de Parme	11.00 €
<b>Agnolottis «Di Magro»</b> Gros raviolis fourrés ricotta-épinards 1/2 sauce crème épinards et 1/2 sauce tomate	13.00 €
<b>Cannelonis della Mamma</b> Cannelonis de veau, sauce aux 4 fromages et tomate, légumes grillés	15.00 €
<b>Les spaghetti Pollo alla Mediterranea</b> Sauce à l'huile d'olive, tomates marinées, pesto, pignons de pin et poulet	13.00 €
<b>Les tagliatelles aux scampis et aux crevettes</b>	15.00 €
<b>Les spaghetti mezza mezza</b> Moitié sauce bolognese, moitié sauce carbonara	11.50 €
<b>Les tagliatelles noires à l'encre de seiche aux coquilles St-Jacques</b>	17.20 €
<b>Les tagliatelles «Bella Italia»</b> Sauce à l'huile d'olive, foie gras et poelé, magret de canard, huile de truffes et petits copeaux de truffes marinés	18.00 €
<b>Rigatonis royal salami</b> Sauce crème, curry, ventriccina (salami piquant)	13.00 €
<b>Les tagliatelles de l'Italia</b> Sauce tomate parfumée d'épices fraîches, légumes grillés et ½ burrata par dessus	13.00 €
<b>Le risotto safrané aux filets de rougets</b>	18.00 €
<b>Les spaghetti frutti de mare</b> Sauce crème, fruits de mer et ail	14.00 €
<b>Les tagliatelles Tikka Masala</b> Sauce crème, poivrons, poulet et épice tikka masala	16.00 €
<b>NOS GRATINS</b>	
<b>Lasagne du chef</b>	12.00 €
<b>Lasagne végétarienne</b> Sauce crème томатée, petits légumes	13.50 €
<b>Les rigatonis Salvia</b> Rigatonis, jambon fermier, sauge, tomates, le tout recouvert d'une pâte à pizza et cuit au four feu de bois	14.50 €
<b>Les cannellonis daurade et petits légumes</b> Sauce crème, saumon	15.90 €
<b>Rigatonis al forno</b> Bolognese, crème, basilic, ail, gratiné	10.90 €
<b>Lasagne forestière</b> Champignons, volaille, sauce crème champignons	11.00 €
<b>Cannelonis al forno</b>	12.00 €
<b>Trio de pâtes gratiné</b>	12.00 €



*«Il vaut mieux manger des spaghetti avec des amis...  
Que du caviar avec des conrards...»*

## LE POKER DE PÂTES

Assortiment de pâtes pour 2 personnes 30.00 €

## LE MENU DUO

Pour 2 personnes 45.00 €

## LE DECOUVERTE de l'Italie

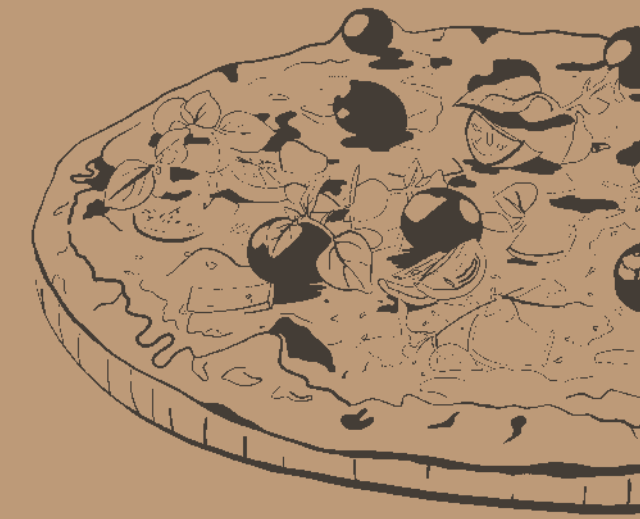
- Antipasto della casa (planche de charcuteries, pain à l'ail, verrines...)
- Poker de pâtes (5 sortes de pâtes & 5 sortes de sauces)
- Café gourmandissimo

## TOUTES NOS PÂTES SONT GARANTIES FABRICATION «MAISON»

**TOUTE NOTRE CARTE EST À EMPORTER**  
Consultez la carte sur notre site internet [www.giorgi.be](http://www.giorgi.be) (carte de fidélité -10%)

## PIZZAS

<b>MARGHERITA</b> tomates, mozzarella	9.50 €
<b>PROSCIUTTO</b> tomates, mozzarella, jambon	10.00 €
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b> tomates, mozzarella, jambon, champignons	10.50 €
<b>4 SAISONS</b> tomates, mozzarella, anchois, jambon, champignons, artichauts	11.50 €
<b>HAWAÏ</b> tomates, mozzarella, jambon, ananas	11.50 €
<b>VEGETARIENNE</b> tomates, mozzarella, champignons, artichauts, oignons, ananas, tomates fraîches, poivrons	11.50 €
<b>AUX 4 FROMAGES</b> tomates, mozzarella, gruyère, taleggio, parmesan	11.00 €
<b>ARDENNAISE</b> tomates, mozzarella, jambon de Bastogne, saucisson, lardons, tomates fraîches	11.50 €
<b>SOLEMIO</b> tomates, mozzarella, jambon, chorizo, oignons, œuf	11.50 €
<b>CALZONE</b> (pizza fermée) tomates, mozzarella, jambon, chorizo, œuf	11.00 €
<b>SALAMI PIQUANTE</b> tomates, mozzarella, chorizo	10.00 €
<b>RUCCOLA</b> tomates, mozzarella, jambon de Parme en fin de cuisson, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive au basilic	12.00 €
<b>BOLOGNESE</b> tomates, mozzarella, sauce bolognese, gruyère	11.00 €
<b>CINQUECENTO «500»</b> tomates, mozzarella, jambon, champignons, gorgonzola et poivrons	12.50 €
<b>«4 FANTASTIQUES»</b> tomates, mozzarella, 1/4 jambon cuit, 1/4 jambon cru, 1/4 saucisson, 1/4 curva piquante	12.50 €
<b>RUCCOLA</b> tomates, mozzarella, et en fin de cuisson jambon de Parme, roquette, parmesan et huile d'olives au basilic	12.50 €
<b>FRUTTI DI MARE</b> tomates, mozzarella, fruits de mer, ail	12.50 €
<b>SPAGHETTI</b> tomates, mozzarella, emmenthal, spaghetti, épices	11.00 €
<b>ALLA CACCIATORE</b> tomates, mozzarella, poulet, poivrons, oignons, champignons, aubergines, olives	11.50 €



<b>ROYALE</b> tomates, mozzarella, 1/3 4 fromages, 1/3 salami poivrons, 1/3 prosciutto & funghi	11.00 €
<b>SCAMPIS</b> tomates, mozzarella, scampis, crevettes, ail	14.00 €
<b>CHÈVRE ET MIEL</b> tomates, mozzarella, chèvre, tomates fraîches, jambon, lardons, miel	12.00 €
<b>DIAVOLA</b> tomates, mozzarella, chorizo, merguez, oignons et poivrons	11.50 €
<b>CARPACCIO &amp; TRUFFES</b> tomates, mozzarella, et en fin de cuisson carpaccio de boeuf, roquette, huile de truffe, parmesan	14.00 €
<b>CEZAR</b> tomates, mozzarella, poulet, oeufs durs, salade, copeaux de parmesan, et sauce César	14.00 €
<b>SAVOYARDE (de octobre à avril)</b> tomates, mozzarella, pdt, reblochon, lardons	12.00 €
<b>MELANZANE</b> tomates, mozzarella, aubergines, champignons et parmesan	12.00 €
<b>BUFFLONE</b> tomates, mozzarella, tomates fraîches, mozzarella di buffala, basilic frais	13.00 €
<b>MEZZA LUNA</b> tomates, mozzarella, jambon, champignons, gorgonzola, épinards et oeufs durs	12.50 €
<b>VULCANO (double pâte)</b> tomates, mozzarella, ventriccina (salami piquant), oignons et champignons	13.00 €

## PIZZA BLANCHE (sans coulis de tomate)

<b>LA PIZZA PESTO</b> crème, pesto, mozzarella, saumon fumé, scampis	14.00 €
<b>GREGORIO</b> crème, mozzarella, saumon, oignons, tomates fraîches et ail	14.00 €
<b>PIZZA PASTA A BASTA</b> pizza et pâtes selon l'humeur du chef (servie pour 2 personnes)	25.00 €

*Toute modification apportée à une pizza peut entraîner une majoration du prix*

# Viandes

<b>Escalope «MARZOLINO»</b> Escalope de veau, aubergines, tomates marinées, mozzarella «filante» gratinée, sauce tomate au basilic	20.00 €
<b>Ossobuco de veau</b>	21.00 €
<b>Tagliata Irish Beef</b> Tranche de bœuf irlandais, sauce au vinaigre balsamique, huile de truffes, roquette, parmesan	22.00 €
<b>Escalope de veau Marsala</b> Marsala et échalottes	21.00 €
<b>Escalope de veau Salmone</b> Escalope de veau, tranche de saumon fumé et sauce crème épinards	21.00 €
<b>Escalope de veau champignons crème</b>	21.00 €
<b>Escalope de veau milanèse</b> et ses légumes grillés	18.00 €
<b>Escalope de veau alla parmigiana</b> Jambon de Parme, sauge et mozzarella, gratinée	20.00 €
<b>Escalope de veau pizzaiola à notre façon</b> Tomate, crème, ail	20.00 €
<b>Escalope de veau bolognese gratinée</b>	20.00 €
<b>Escalope de veau ardennaise</b> Jambon, champignons, crème et fromage	20.00 €
<b>Escalope de veau pepperonata</b> Sauce tomate et poivrons	20.00 €
<b>Entrecôte</b> nature champignons crème, béarnaise ou poivre crème (+3.00€)	18.50 €

Toutes nos escalopes de veau sont panées, et nos viandes sont accompagnées de crudités, pâtes ou frites

**TOUTE NOTRE CARTE EST À EMPORTER**  
Consultez la carte sur notre site internet [www.giorgi.be](http://www.giorgi.be)  
(carte de fidélité -10%)



Nous vous informons que nous disposons de tarifs où les allergènes sont notés pour chaque plat sur demande.

Nous vous informons également que la composition de certains plats est susceptible de varier.



## APÉRITIFS SANS ALCOOL

Crodino Apéritif amer pétillant	4.50 €
Apéritif maison Sans alcool	5.00 €



## COCKTAILS

Apéritif maison	5.50 €
Cocktail «Hugo» St-Germain, sirop de fleur de sureau, eau pétillante et Prosecco	7.00 €
Apérol «Spritz» Apérol, eau pétillante et Prosecco	7.00 €
Cocktail Limoncella Spritz Sucre de canne, Limoncello, Prosecco, eau pétillante et citron vert	7.00 €
Américano Campari, Martini rouge et blanc	5.00 €

*«Pour tous ceux qui font d'un gin & tonic une belle histoire...»*

Gin Hendrick Concombre et tonic de qualité supérieure	10.00 €
Gin Julien Lapraille Zeste d'orange, noix et baie de genévrier, tonic de qualité supérieure	10.00 €

## Apéritifs

Coupe de Prosecco	6.00 €
Kir au vin blanc (cassis, mûres ou violette)	5.00 €
Pineau des Charentes	4.50 €
Porto rouge	4.50 €
Martini rouge ou blanc	5.00 €
Pastis / Ricard	5.00 €
Picon vin blanc	5.00 €
Picon bière	5.00 €
Marsala	5.00 €
Campari nature*	4.30 €
Gin nature*	4.00 €
Pisang nature*	4.00 €
Whisky*	5.00 €
Bacardi*	4.30 €
*Supplément jus/coca/soda	1.30 €



## CHAMPAGNES & VINS PÉTILLANTS

Champagne 3/4 bouteille	43.00 €
Prosecco 3/4 bouteille	33.00 €

## Bieres

Pression 25cl	2.50 €
Pression 50cl	4.50 €
Bière sans alcool	4.00 €
Carlsberg	3.50 €
Airborne	4.50 €
Kriek	3.50 €
Orval	3.90 €
Trappiste de Rochefort 8°	3.90 €
Leffe blonde ou brune	3.90 €
Blanche	3.50 €
Chouffe	3.90 €

## Softs

Sprite ou Fanta	2.50 €
Coca-cola (normal, zéro)	2.50 €
Ice tea	2.50 €
Eau gazeuse/plate 1 L	6.80 €
Eau gazeuse/plate 1/2 L	4.00 €
Schweppes Agrumes/tonic	2.60 €
Jus d'orange	2.60 €
Jus de multi-vitamines	2.60 €
Jus de pomme-cerise	2.60 €



sacha design - www.sacha.lu