

GIUSÈ

DA GIUSEPPE

DA STUZZICARE

TEMPURA DI PARMIGIANO 14€

Tempura de parmesan reggiano 36 mois
pesto rouge, balsamique et chimichurri

MOZZARELLINE FRITTE 16€

Beignets de mozzarella di bufala,
coulis rustique de tomate & basilic

CROCCHETTE DI PATATE 16€

Croquettes de pomme de terre
au jambon gran biscotto rôti,
fondue de parmesan à la truffe d'été

POLENTA & GORGONZOLA 16€

Polenta bramata snackée,
crème de gorgonzola D.O.P
et salade trévise

DAL FORNO

PADELLINO ALLA ROMANA 25€

Petite pizza cuite au padellino,
bufala, anchois de Cetara, olive de taggia,
tomate confite, origan et chapelure

PADELLINO AL TARTUFO 29€

Petite pizza cuite au padellino,
Stracciatella di bufala
et truffe noire

SALUMI

LES 100 GRAMMES

SALAME PIACENTINO 12€

BRESAOLA PUNTA D'ANCA 21€

PROSCIUTTO SAN DANIELE 30 MOIS 21€ JAMÓN PATA NEGRA CINCOS JOTAS 49€

FORMAGGI

BURRATA DI CORATO 39€

500 grammes à partager à 2 ou 3,
accompagnée de tomates cerises
et basilic

DA GIUSEPPE

ANTIPASTI

VERDURE ALLA GRIGLIA 14€

Légumes du marché,
grillés et marinés,
huile extra vierge d'olive Nocellara

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 16€

Millefeuille d'aubergines,
sauce tomate bio, fior di latte,
parmesan et basilic

VITELLO TONNATO 23€

Fines tranches de veau rôti,
cuit à basse température,
mayonnaise au thon et câpres

CARPACCIO DI MANZO 39€

Carpaccio de filet de boeuf Charolais
des boucheries Nivernaises 200 gr,
sauce Cipriani et Parmesan

DI PESCE

POLIPO PUTTANESCA 23€

Poulpe de roche grillé,
sauce puttanesca
pomme de terre & roquette

TONNO AFFUMICATO 21€

Carpaccio de thon fumé,
huile d'olive parfumée au citron
maison Bernardini Gastone

GAMBERETTI ALL' AMERICANA 21€

Belles crevettes flambées au cognac,
sauce rose légèrement pimentée

CALAMARETTI FRITTI 22€

Friture de petits calamars,
spicy mayonnaise maison

IMPEPATA DI COZZE E VONGOLE 26€

Sauté de moules et palourdes
au poivre, vin blanc,
ail et menthe

CRUDO DI BRANZINO 26€

Crudo de bar sauvage,
cubes de risotto crispy au citron
et mayonnaise fumée

DA GIUSEPPE

PRIMI PIATTI

POMOD'ORO STRACCIATELLA 18€

Tagliolini,
sauce tomate San Marzano bio,
stracciatella des pouilles et basilic

ALLA NERANO 22€

Spaghetti aux courgettes,
provolone del monaco DOP,
ail et basilic

SPICY VODKA 25€

Nos fameuses chiocciole
à la sauce rose pimentée,
flambée à la vodka

GNOCCHI CACIO PEPE 25€

Gnocchi de pomme de terre maison
au fromage poivré
cacio e pepe

PANNA, PROSCIUTTO & FUNGHI 26€

Spaghetti tricolore
à la crème, jambon granbiscotto rôti
et champignons à l'ail et persil

TORTELLINI IN BRODO 26€

Tortellini au jambon,
servi dans leur bouillon,
comme à Modène

ALLA BOLOGNESE 29€

Fettucine
au ragoût de boeuf
à la Bolognaise

ALFREDO AL TARTUFO 34€

Nos incontournables fettuccine
au beurre, parmesan 36 mois
et truffe noire

RISOTTO ZUCCA & TARTUFO 39€

Risotto à la courge,
truffe noire et parmesan 36 mois

SPIGOLA 39€

Linguine au bar sauvage,
huile d'olive extra vierge aux herbes

A PARTAGER

SPAGHETTI CON LE POLPETTE

52€ pour 2

Spaghetti aux boulettes de veau
et sauce tomate,
comme le faisait la Nonna ...

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

64€ pour 2

Linguine
aux fruits de mer
légèrement pimentées

DA GIUSEPPE

SECONDI PIATTI

POLPETTE DELLA NONNA 29€

Nos fameuses boulettes de veau
à la sauce tomate,
comme le faisait la Nonna ...

VITELLO ALLA FIORENTINA 32€

Médailлон de veau aux épinards
et sauce au Parmesan
comme à Florence

CHICKEN PARM 32€

Suprême de poulet fermier pané,
sauce tomate, parmesan et mozzarella
la vraie recette de Brooklyn

BRASATO AL BAROLO 39€

Joue de boeuf
cuite à basse température,
réduction de vin rouge Barolo

MERLUZZO CRUSCO 36€

Cabillaud rôti,
écrasé de pommes des terre,
crème de poivron "Crusco"

CAPELANTE 38€

Coquilles Saint-Jacques
gratinées à la chapelure
méditerranéenne

ORECCHIA D'ELEFANTE

59€ pour 2

Veau très très fin pané et pôelé
façon oreille d'éléphant,
roquette et tomates datterini

CHATEAUBRIAND

98€ pour 2

Châteaubriand de boeuf (600 gr)
à la truffe d'été,
servi tranché en "tagliata"

SIDES

FRITES MAISON TRUFFE PARMESAN 12€

FRITES MAISON 5€

CAPONATA SICILIENNE 5€

CHAMPIGNONS DE PARIS

AIL ET PERSIL 5€

ECRASÉ DE POMME DE TERRE 5€

A L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

BROCCOLINI JUSTE SAUTÉS 5€

RIZ AU SAFRAN AL SALTO 8€

DA GIUSEPPE

PIZZA NAPOLETANA

MARGHERITA D.O.P. 13€

Sauce tomate de San Marzano,
fior di latte, basilic

CALABRESE 17€

sauce tomate, fior di latte,
oignons rouges confits maison,
Nduja del spilinga

PARIGINA 17€

sauce tomate, fior di latte,
jambon cuit gran biscotto,
champignons de Paris

QUATTRO FORMAGGI 18€

fior di latte, gorgonzola,
taleggio, cacio,
petite touche de sauce tomate

ROMANA 19€

Sauce tomate, mozzarella di bufala,
anchois de cetara,
olives de Taggia et câpres

BOSCAIOLA 23€

sauce tomate, fior di latte,
champignons à l'ail et persil,
jambon fumé des Dolomites

POSITANO 23€

blanche, fior di latte,
Provolone del monaco DOP
courgettes frites, poivre et citron

PARMA 23€

sauce tomate, fior di latte,
jambon de Parme 24 mois

DI GIUSEPPE 23€

Sauce tomate, câpres, olives taggia,
oignons rouges confits,
ventrèche de thon à l'huile d'olive

BURRATINA 25€

sauce tomate, oignons rouges,
courgettes, aubergines et poivrons
grillés, petites burrate des pouilles

NOLITA 25€

blanche, fior di latte, saucisse
piquante, tomates datterino
et piments jalapeño

TUNA NOTO 26€

blanche, fior di latte,
carpaccio de thon fumé,
tomate jaune et roquette

MORTADELLA 26€

Blanche, stracchino,
mortadella à la pistache
et truffe noire

TARTUFO 39€

blanche, fior di latte,
fromage fontina
et truffe noire

DA GIUSEPPE

NOS PRODUITS

La qualité de nos produits n'est pas une option : c'est une exigence. Nous privilégions des ingrédients frais, sourcés auprès de producteurs italiens et français engagés, afin de garantir une cuisine authentique, responsable et respectueuse des saisons.

Nous avons sélectionné les plus grands pastifici d'Italie afin de vous proposer les meilleures formats de pâtes selon leurs types de blés et leurs caractéristiques:

Spaghetti du pastificio **Cavaliere Giuseppe Cocco** à Fara San Martino (Abruzzes)
Linguine et chioccioline du pastificio **Monograno Felicetti** à Predazzo (Trentino)
pâtes biologique issues d'un monograin du sud de l'Italie et de l'eau des Dolomites.

Pour nos risotti, nous utilisons le riz arborio de la **tenuta Acquerello**

Notre Pizza Napolitaine est cuite au feu de bois
dans un four de l'artisan **Stefano Ferrara** à Naples.

Notre blend secret de farines biologiques proviennent du moulin **Petra Quaglia**.

Sauce de tomate biologique de la maison **La Fiammante**.

Mozzarella fior di latte de Naples de la maison **Valle Verde**.

Charcuteries, produits de saisons et d'exceptions.

Nous remercions nos amis **des Boucheries Nivernaises**
pour leurs viandes d'exceptions et **Beaugrain** pour la qualité
des fruits et légumes sélectionnés.

CARTE AUTOMNE-HIVER 2026

VITTORIO BELTRAMELLI



Scanner ce QR code pour consulter la liste des allergènes
et la provenance de nos viandes.

