

GIUSÉ

DA GIUSEPPE

DA STUZZICARE

TEMPURA DI PARMIGIANO 14€

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

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

DAL FORNO

SCHIACCIATA AVOCADO 25€

Petite pizza fine typique de toscane,
avocats, émincé de tomate,
oignons rouges et citron vert,
huile extra vierge d'olive

SCHIACCIATA PATA NEGRA 39€

Petite pizza fine typique de Toscane,
au jambon pata negra
Bellotta cincos jotas,
émincé de tomate et basilic

SALUMI

LES 100 GRAMMES

MORTADELLA À LA PISTACHE 14€

BRESAOLA PUNTA D'ANCA 21€

PROSCIUTTO SAN DANIELE 30 MOIS 21€

CECINA DE BOEUF WAGYU 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

BRUSCHETTA SALENTINA 17€

Pain de campagne toasté,
concassé de tomate, ail,
petites burrate des pouilles

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

DI PESCE

INSALATA DI POLIPO 23€

Salade de poulpes de roche
et pomme de terre,
tomates datterino et oignons rouges
huile extra vierge d'olive

CONDIGLIONE 23€

L'origine de la salade Niçoise,
ventrèche de thon, oeuf,
haricots verts, tomate Torino,
concombre, olives de taggia

CARPACCIO DI SALMONE 21€

Carpaccio de saumon label rouge,
huile extra vierge d'olive et citron

CALAMARETTI FRITTI 22€

Friture de petits calamars,
spicy mayo maison

GAMBERETTI ALLA SCAPECE 24€

Belles crevettes
à l'escabèche,
brunoise de petits légumes

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

SPICY VODKA 25€

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

RAGŪ BIANCO 28€

Ziti lisci au ragoût blanc de
veau, comme en Toscane

RISOTTO MATERA 29€

Risotto tenuta Acquerello,
parfumé au poivron crusco IGP,
tomates et mozzarella di bufala

VONGOLE 36€

Linguine aux palourdes verace,
tomates datterino rôties

AL LIMONE 21€

Linguine crèmeuses
au citron de Sicile
et fromage caciocavallo

PESTO GENOVESE 25€

Pasta mista
au pesto de basilic
comme à Gènes ...

CACIO PEPE & FICHI 25€

Tubettoni au fromage Cacio e pepe
et confit de figues des Pouilles

ALFREDO AL TARTUFO 32€

Nos incontournables fettuccine
au beurre et parmesan 36 mois
et truffe d'été

SPIGOLA 38€

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

A PARTAGER

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

49€ pour 2

Gnocchi de pomme de terre,
sauce tomate, basilic, mozzarella,
gratinés au parmesan

SPAGHETTI CON LE POLPETTE

52€ pour 2

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

DA GIUSEPPE

SECONDI PIATTI

POLPETTE DELLA NONNA 29€

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

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 29€

Médallions de veau
au jambon San Daniele,
beurre et sauge

CHICKEN PARM 32€

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

CARPACCIO DI MANZO 32€

Carpaccio de filet de boeuf
200 grammes
sauce Cipriani et parmesan

MERLUZZO CRUSCO 34€

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

BRANZINO AVOCADO 36€

Bar de ligne juste snaké,
huile d'olive et citron,
avocats grillés

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€

CHAMPIGNONS DE PARIS
AIL ET PERSIL 5€

BROCCOLINI JUSTE SAUTÉS 5€

CAPONATA SICILIENNE 5€

ECRASÉ DE POMME DE TERRE 5€
A L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

BELLE SALADE
DE TOMATES D'ANTAN 5€

DA GIUSEPPE

PIZZA NAPOLETANA

MARGHERITA D.O.P. 13€

Sauce tomate,
fior di latte, basilic

PARMA 23€

Sauce tomate, fior di latte, basilic
jambon de Parme 24 mois

CALABRESE 17€

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

SALMONE 24€

Blanche, oignons rouges confits,
tomate datterino, saumon fumé
de la maison Nordique

PARIGINA 17€

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

BURRATINA 25€

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

QUATTRO FORMAGGI 17€

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

REGINA SBAGLIATA 25€

Blanche, fior di latte,
tomates cerises, Shitaké ail et persil,
mortadella grillée

ROMANA 19€

Sauce tomate, mozzarella di bufala,
anchois de Sicile,
olives et câpres

NOLITA 25€

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

AFFUMICATA 23€

Blanche, mozzarella bufala fumée,
champignons à l'ail et persil,
bresaola punta d'anca et roquette

MORTADELLA 25€

Blanche, stracchino,
mortadella à la pistache,
truffe d'été

DI GIUSEPPE 23€

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

TARTUFO ESTIVO 39€

Blanche, fior di latte,
fromage fontina
et truffe d'été

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)
Tubettoni, Ziti lisci, linguine et chioccioline de **Ducato d'Amalfi** à Gragnano (Campanie)
Pasta mista de la maison **Mancini** à Monte san Pietrangeli (Marches)

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 ÉTÉ 2025

VITTORIO BELTRAMELLI



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

