

GIULIA

PIZZERIA | TRATTORIA

BUONGIORNO A TUTTI 

Retrouvez dans cet endroit unique aux couleurs de la vieille Italie, des produits sélectionnés chez de petits producteurs italiens. Nous vous proposons un large choix de charcuteries, fromages, plats cuisinés, pizzas napolitaines ainsi qu'une épicerie aux produits uniques en leur genre ! Estelle, Clément et Adrien vous attendent avec impatience dans ce lieu dépaysant !

Pizzas napolitaines à emporter

TRATTORIA - EPICERIE FINE ITALIENNE

02 85 52 87 42

1 Rue de la Cité des Sports, 44190 Gorges

PIZZAS NAPOLITAINES

BASE SAUCE TOMATE

MARGHERITA10 €
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic. ✓

REGINA14,50 €
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons cuisinés. Après cuisson: prosciutto cotto (jambon cuit), olives taggiasche, basilic.

GIULIA15,90 €
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte. Après cuisson: jambon de Parme, confiture de figues, éclats de noisettes, basilic, parmesan.

PARMA15,90 €
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte. Après cuisson: jambon de Parme, tomates cerises confites, parmesan, roquette, crème de vinaigre balsamique.

DIAVOLA13,90 €
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata piquante. Après cuisson: olives taggiasche, basilic.

QUATTRO STAGIONI14,90 €
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, aubergines, poivrons, artichauts, tomates séchées. Après cuisson: stracciatella. ✓

CALABRESE16,90 €
Mozzarella fior di latte, spianata piquante, boulettes de bœuf cuisinées, scamorza fumée, oignons rouges confits. Après cuisson: basilic.

BASE CRÈME FRAÎCHE

QUATTRO FORMAGGI14,90 €
Mozzarella fior di latte, ricotta, gorgonzola, taleggio. ✓

MIELE12,50 €
Mozzarella fior di latte, chèvre cendré. Après cuisson: miel. ✓

SALMONE16,90 €
Mozzarella fior di latte, saumon fumé. Après cuisson: stracciatella, huile d'olive citronnée.

MONTAGNA ORIGINALE15,90 €
Mozzarella fior di latte, pommes de terre cuisinées, oignons rouges confits, guanciale, taleggio.

BASE SPÉCIALE

POLLO ROSSO15,90 €
Pesto rosso, mozzarella fior di latte, poulet cuisiné, oignons rouges confits, scamorza fumée.

TARTUFO16,90 €
Crème de truffe, mozzarella fior di latte. Après cuisson: prosciutto cotto (jambon cuit), parmesan, copeaux de truffes.

CAMEMBERT RÔTI15,50 €
Camembert entier rôti. Après cuisson : Roquette, jambon de Parme, miel, crème de vinaigre balsamique.

PISTACCHIO16,20 €
Crème de pistaches, mozzarella fior di latte. Après cuisson: mortadelle, stracciatella, pesto de pistaches, éclats de pistaches, basilic.

SUPPLÉMENTS

Oeuf..... 1,50 €
Légumes (champignons, olives taggiasche, pommes de terre cuisinées, tomates séchées)..... 2,00 €
Fromages (gorgonzola, chèvre cendré, taleggio, scamorza fumée, stracciatella)..... 2,50 €
Viandes (jambon, jambon de Parme, spianata piquante, poulet, guanciale, boulettes de bœuf cuisinées)..... 3,00 €
Burrata..... 4,00 €

DÉCOUVREZ-EN PLUS

TOMATES SAN MARZANO : variété de tomates italiennes DOP de la région de Campanie.

MOZZARELLA FIOR DI LATTE : mozzarella fleur de lait à base de lait de vache, originaire de la région de Campanie et des Pouilles.

OLIVES TAGGIASCHE : olives de caractère produites dans la région d'Imperia.

TALLEGIO : fromage italien fabriqué à partir de lait de vache et originaire de Lombardie comparable au reblochon français.

SPIANATA PIQUANTE : saucisse sèche typique de Calabre, légèrement salée et parfumée au fenouil, avec une touche de piment. Equivalent italien du chorizo.

STRACCIATELLA : cœur crémeux de la burrata.

GUANCIALE : viande séchée non fumée typique des régions du centre et centre sud de l'Italie.

BOISSONS

SOFTS

SODAS EN CANETTES (Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres, Orangina, Fuze Tea)	2,00 €
SODAS EN BOUTEILLES 50 cL (Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres, Orangina, Fuze Tea).....	3,00 €
SODAS EN BOUTEILLES GRANDS FORMATS (Coca-Cola)	4,50 €

BIÈRES

BIÈRES LOCALES DES PAPAS BRASSEURS : BLONDE, BLANCHE, IPA.....	4,40 €
BIÈRE ITALIENNE PERONI.....	3,20 €

VINS ROUGES

BARDOLINO ROSSO DOC LE COLLINE DEI FILARI (RÉGION DE LA VÉNÉTIE) 75 CL	8,00 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DEGLI EREMI (RÉGION DES ABRUZZES) 75 CL	16,00 €
CHIANTI TORRE DELLE GRAZIE DOCG (RÉGION DE LA TOSCANE) 37,5 CL	8,00 €
CHIANTI TORRE DELLE GRAZIE DOCG (RÉGION DE LA TOSCANE) 75 CL	12,00 €
CHIANTI CLASSICO TORRE DELLE GRAZIE DOCG (RÉGION DE LA TOSCANE) 75 CL	16,00 €
PRIMITIVO VIGNETI DEL SALENTO IGP (RÉGION DES POUILLES) 75 CL	17,00 €
NERO D'AVOLA IGT TERRE DI ZAGARA (SICILE) 75 CL	10,00 €

VINS ROSÉS

BARDOLINO CHIARETTO LE COLLINE DEI FILARI DOC (RÉGION DE LA VÉNÉTIE) 37,5 CL	6,00 €
BARDOLINO CHIARETTO LE COLLINE DEI FILARI DOC (RÉGION DE LA VÉNÉTIE) 75 CL	8,00 €
ROSATO LE COLLINE DEI FILARI TRE VENEZIE IGT (RÉGION DE LA VÉNÉTIE) 75 CL	8,00 €

VINS BLANCS

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE LE COLLINE DEI FILARI IGT (RÉGION DE LA VÉNÉTIE) 75 CL	8,00 €
GRILLO SICILIA ZABU-ANTINORI DOC (SICILE) 75 CL	19,00 €

VINS PÉTILLANTS

LAMBRUSCO AMABILE ROUGE CECI DOC (RÉGION D'EMILIE-ROMAGNE) 75 CL	12,00 €
LAMBRUSCO ROSÉ CECI IGT (RÉGION D'EMILIE-ROMAGNE) 75 CL	12,00 €
PROSECCO ALBERTO TORRESI DOC (RÉGION DE LA VÉNÉTIE) 75 CL	13,00 €
MOSCATO D'ASTI ALTE ROCCHIE BIANCHE DOCG (RÉGION DU PIÉMONT) 75 CL	19,00 €

QUAND NOUS TROUVER ?

Du mardi au jeudi : 10h à 14h30 / 17h à 21h30

Vendredi et samedi : 10h à 14h30 / 17h à 22h

Dimanche : 18h à 21h30

Les pizzas à la demande sont disponibles de 11h30 à 14h
et de 18h à 21h30 (jusqu'à 22h les vendredis et samedis).

OÙ NOUS TROUVER ?



02 85 52 87 42

1 Rue de la cité des Sports, 44190 GORGES