



Giuseppe

MENU

---



Tous nos délices sont disponibles via notre service traiteur pour toutes occasions. Rendez-vous sur notre site web pour en découvrir d'avantages !

[WWW.EPICERIEGIUSEPPE.COM](http://WWW.EPICERIEGIUSEPPE.COM)



Giuseppe est une épicerie fine où nous mettons à l'honneur la délicieuse gastronomie d'Italie comme nul part ailleurs.

Grâce à notre large gamme de produits d'exception et nos préparations maison, nous vous proposons une cuisine artisanale qui allie tradition italienne et création moderne.

Chez nous, à part la recette de notre porchetta maison, il n'y a pas de secrets ! Les charcuteries et fromages artisanaux que vous dégustez sont visibles à l'étalage, nos pains sont faits maison à base de produits naturels, comme nos différents tapas, nos sauces ou très simplement toutes nos préparations.

Giuseppe, c'est la qualité à chaque bouchée, et vous le goûtez !

*Buon Appetito*

# Antipasti



## ANTIPASTI

Antipasti classique en apéro	Charcuteries, fromages, légumes, olives, tapenade - (min. 2 pers.)	8,5/p
Antipasti classique en plat	Charcuteries, fromages, légumes, olives, tapenade	17/p
Antipasti deluxe	Charcuteries fromages legumes, olives, tapenade + 5 antipasti chauds selon l'humeur du chef - (min. 2 pers.)	25/p

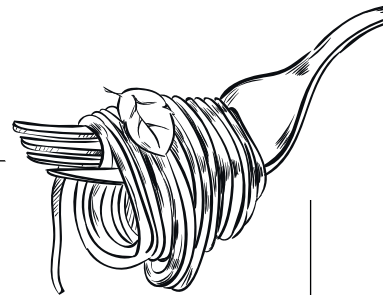
## ANTIPASTI CHAUDS




Croquettes de parmesan		7,5
Bruschetta	Tomates cerises préparées servies sur nos pains à l'ail maison	6
Pains à l'ail	Focaccia maison avec notre beurre à l'ail maison	4
Polpette en sauce tomate		4,5
Toast umami	Porchetta, crème de parmesan, oignons confits	6
Poulet frit à la sicilienne		7,5



# Pates



 Toutes nos pates sont servies à table avec nos pains maison et du fromage rapé

## CHOISISSEZ VOS PÂTES FRAICHES

Penne

Maccheroni

Tagliatelle

Spaghetti

## CHOISISSEZ VOTRE SAUCE MAISON

Carbonara à la truffe	Pancetta, Parmesan, oeufs, crème de truffes, poivre noir	18
Carbonara traditionnelle	Guanciale, Pecorino Romano, oeufs, poivre noir	16
Tomates basilic		11
Bolognese		13
4 fromages		14
Pesto Genovese (Basilic)		12
Magico	Pancetta, ail, crème-tomates, basilic	15
Crème de truffes & parmesan		16
Polpette en sauce tomate		15

## CHOISISSEZ VOS FINITIONS (OPTION)

Crème de parmesan	3	Pancetta ou guanciale croquante	2
Burrata entière	4	Huile piquante	1
Pecorino à la truffe rapé	4	Huile de truffes blanches	1

## LES GOURMANDES

Lasagne traditionnelle	Bolognese, bechamel, (pâte fraîche)	12
Canneloni	Porc, boeuf, sauce tomate, bechamel, (pâte fraîche)	13
Raviole fraîches fourrées truffes-ricotta	Sauce crème de truffes et parmesan	21
Raviole fraîches porc, boeuf & mortadella	Sauce tomate basilic	16



Suis nous sur les réseaux pour ne rien manquer !



# Sandwiches

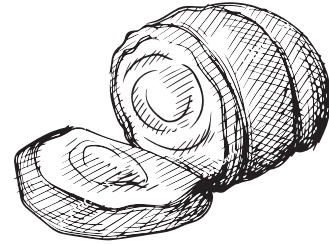
## CHOISISSEZ VOTRE BASE (PAIN MAISON)

### Piadina

Pain plat cuit sur la plancha

### Focaccia

Pâte à pizza aromatisée cuite au four



## PORCHETTA MAISON

Le Signature	Porchetta maison, sauces & crudités au choix	9
L'Umami	Porchetta maison, crème de parmesan, oignons confits, zest de citron	10
Le Porchetissima	Porchetta maison, mozzarella fior di latte, pesto genovese, roquette	10
Le Siesta	Porchetta maison, pancetta grillée, asiago, andalouse maison + oignons confits	11,5
Le Quentin	Porchetta maison, burrata, tomates séchées, pesto Genovese, pignons de pin, roquette	13,5
Le Jody	Porchetta maison, burrata, tomates cerises en bruschetta, roquette	12,5

## CLASSIQUES D'ÉPICERIE FINE



L'Incredible	Coppa, crème de parmesan, tomates demi-séchées, roquette	9
L'italien	Jambon de Parme, mozzarella fior di latte, tomates demi-séchées, huile d'olives, crème balsamique, roquette	9,5
Le Dagoberto	Prosciutto cotto, asiago, mayonnaise, tomates fraîches, salade, oignons confits	9
Le Classico	Mozzarella fior di latte, tomates fraîches, pesto genovese	7
Le Picanto	Spianata piquante, provolone piquant, huile d'olives aux piments, roquette	8
Le Carpaccio	Bresaola, aubergines grillées, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olives, crème balsamique, poivre du moulin	10

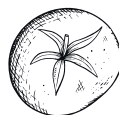
## CRÉATIONS MAISON GIUSEPPE

Le Polpette	Boulettes italiennes faites maison, sauces & crudités au choix	9
Le Poulet Croquant	Poulet croquant fait maison, sauces & crudités au choix	10
Le Bruschetta	Coppa, mozzarella fior di latte, tomates cerises en bruschetta, crème balsamique, roquette	9,5
Le Tonno	Salade de thon faite maison, crudités au choix	9
Le Vegan	Courgettes, aubergines & poivrons grillés, tomates demi-séchées, roquette	7





# Sandwiches



## BURRATA LOVER

Le Burrata	Burrata entière, huile de truffes, roquette, poivre du moulin	9
L'insta	Mortadelle, burrata, pesto pistache maison, roquette	11
Le Tartufo	Bresaola di Vitello, burrata entière, tapenade de truffes noires, roquette	12,5
Le Supreme	Jambon de Parme, burrata entière, crème de parmesan, tapenade de truffes noires, roquette	13,5
Le Lana	Jambon de Parme, burrata entière, tomates demi-séchées, huile de truffes, roquette	11
Le Deluxe	Jambon de Parme, crème de parmesan, spianata piquante, tomates demi-séchées, burrata, pesto genovese, roquette, poivrons grillés, crème balsamique	16



## SAUCES, CRUDITES ET SUPPLEMENTS



Sauces maison à base de mayonnaïse Giuseppe (ail-romarin), Andalouse, Piquante, Truffes, Mayonnaïse	0	Tomates de Sicile semi-séchées	1
Olives. Tomates fraîches. Roquette. Laitue. Onions rouges	0	Onions de Tropea confits	1
Burrata entière	4	Courgettes grillées	1
Pesto (basilic ou pistache ou tomates séchées)	1	Aubergines grillées	1
Huile de truffes blanches	1	Poivrons grillés	1
Tapenade de truffes	2	Tomates cerises en bruschetta	1
Crème de parmesan	2	Tous les légumes	2
		Copeaux de parmesan	2

# Desserts

Tiramisu traditionnel	6
Tiramisu pistache	6,5
Tiramisu du moment	6,5
Tartufo glacé Noisette	6
Tartufo glacé Pistache	6
Assortiment de miniardises italiennes (6 pièces)	9




Suis nous sur les réseaux pour ne rien manquer !




# Boissons

## APÉRITIFS

 Gins italiens artisanaux servis avec vrais tonics aux arômes naturels de quinquina


Gin Tonic (Kapriol Dry / Kapriol Pamplemousse-Hibiscus)	10	Spritz	9	Negroni	9
Apéritif maison	9	Spritz (sans alcool)	7	Prosecco	7

## SOFT BIOS

 Softs italiens bio à base d'arômes naturels

Cola	3,5
Orangeade	3,5
Limonade	3,5
Gazzosa	3,5
Orange Sanguine	3,5
Grenade	3,5
Thé menthe-gingembre	3,5
Thé citron	3,5
Thé pêche	3,5
Thé blanc-orange	3,5
Cola Zero (Ritchie, non bio)	3,5
Eau plate / pétillante (75cl)	4

## VINS

 Sélectionné par le réputé sommelier André Poès

Vin blanc au verre (Pinot Grigio Prestige bio - San Simone)	4,5
Vin rouge au verre (Pinot Nero bio - Pizzolato)	4,5
Prosecco au verre	7
Vin du moment (Demandez-en plus au service !)	...

### VINS À LA BOUTEILLE

#### ROUGE

Montepulciano d'Abruzzo (Maison Caldora)	20
Chianti Rufina bio (Maison Frascaole)	28
Barbera d'Alba bio (Maison La Raie - Piemont)	28
Pinot Nero bio (Maison Pizzolato - Treviso)	23
Primitivo bio (Maison Lamarossa - Pouilles)	29

#### BLANC

Bialento (Maison Amastuola - Pouilles)	22
Pinot Grigio Prestige bio (Maison San Simone - Friuli)	23
Ariddu bio (Maison Valdibella - Palerme)	23

#### ROSÉ

Col del Mondo (Maison Cerasuolo - Abruzzes)	24
---	----

## BULLES

Moscato Spumante bio (Maison Pizzolato - Treviso)	30
Prosecco Brut bio (Maison Pizzolato - Treviso)	30
Franciacorta (Maison Ferggettina)	60

## BIÈRES

Moretti au fût	3
Peroni	3,5
Ichnusa	3,5
Messina	3,5

## BOISSONS CHAUDES

Thé (selection du moment)	2,5	Café latte	3,5
Espresso	2,5	Capuccino	3,5
Espresso doppio	3,5	Macchiato	3,5
Café	2,5	Espresso macchiato	3,5
Café lungo	2,5	Flat white	3,5

## DIGESTIFS

Amaretto artisanal	6	Café corretto (Espresso & grappa)	8
Limoncello artisanal	5	Grappa artisanale (Alexander)	8
Sambuca artisanale	6	Grappa artisanale (Il Prosecco di Nonino)	12
Café amaretto (Capuccino & amaretto)	8	Grappa artisanale (Il Moscato di Nonino)	10

Buon appetito !

