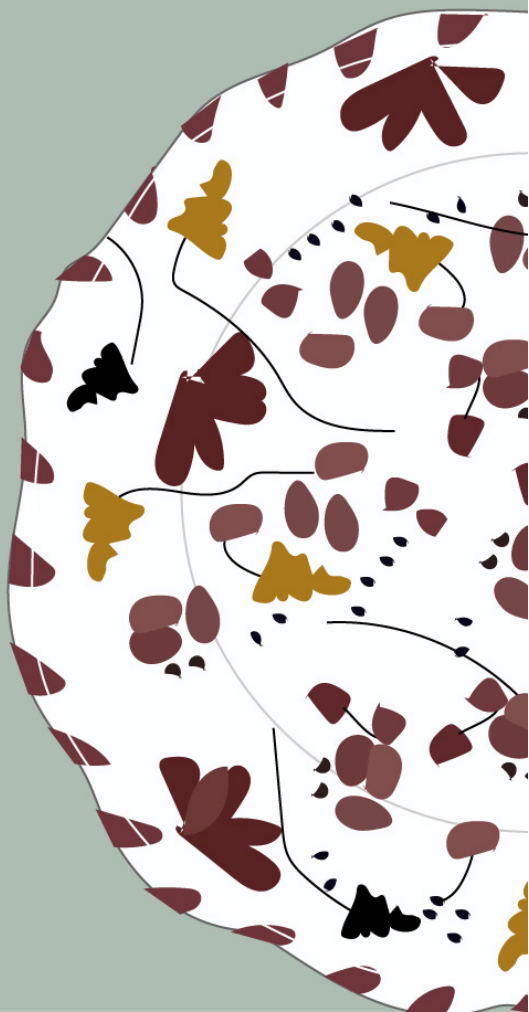







*Giovanni's*








## Antipasti e buoni prodotti

Arancini da condividere <i>Arancini to share</i>	28
Prosciutto di Parma 24 mesi <i>Parma ham 24 months</i>	32
Mortadella al tartufo <i>Mortadella with truffle</i>	37
Burrata di bufala 250g 	38
Insalata caprese  <i>Mozzarella and tomato salad</i>	42
Carciofi alla siciliana <i>Artichoke sicilian style</i>	38
Misto di verdure grigliate e marinate  <i>Marinated and grilled mixed vegetables</i>	35

## Pizza gourmet

Pizza gourmet da condividere A base di crema di formaggio al rafano, salmone gravlax all'aneto e caviale di Sologne (25g) Gourmet pizza to share <i>Horseradish cream cheese based, Gravlax salmon, dill and Sologne caviar (25g)</i>	125
---	-----

## Primi piatti

Pasta fresca del giorno, pomodoro San Marzano e basilico  <i>Pasta of the day, San Marzano tomato sauce and basilic</i>	44
Linguine con vongole, calamaretti e gamberoni   <i>Seafood linguine with clams, calamari and prawns</i>	59
Risotto del giorno  <i>Risotto of the day</i>	PREZZO DI MERCATO MARKET PRICE
Occhi di lupo, pomodoro San Marzano e salsiccia tipo Perugia  <i>Occhi di lupo pasta, San Marzano tomato sauce and perugine sausage</i>	48
Paccheri all'amatriciana <i>Paccheri pasta with amatriciana sauce</i>	48





# Secondi Piatti

Gambero gigante Giovanni's e caponatina di melanzane 🌱 <i>Giant prawns Giovanni's style and eggplant caponatina</i>	92
Filetto di San Pietro di Liguria, carciofi violetti, pomodori, capperi e basilico 🌱 <i>John Dory filet, purple artichokes, tomatoes, capers and basilic</i>	78
Osso buco al forno e polenta cremosa <i>Oven baked osso buco and creamy polenta</i>	68
Tagliata di manzo Simmental, vinaigrette tiepida <i>Beef simmental tagliata, lukewarm vinaigrette</i>	86

## Pizza

Margherita 🌱 A base di pomodoro San Marzano, fior di latte, origano e basilico <i>Tomato based, fior di latte, oregano and basil</i>	42
Don Pepe A base di pomodoro San Marzano, fior di latte, stracciatella, salsiccia piccante e 'nduja <i>Tomato based, fior di latte, stracciatella, spicy sausage and 'nduja</i>	46
Di Parma A base di pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto di Parma, rucola, pomodori ciliegino, aceto balsamico e parmigiano reggiano <i>Tomato based, fior di latte, Parma ham, rocket salad, cherry tomatoes, balsamic vinegar and parmesan cheese</i>	45
Burratina 🌱 A base di pomodoro San Marzano, burrata di bufala, olive, pomodori caramellati, rucola e pesto <i>Tomato based, burrata di bufala, olives, confit tomatoes, rocket salad and pesto</i>	46
Diamante Nero 🌱 A base di crema al tartufo e Beaufort, fior di latte, Mascarpone alla crema di tartufo e tartufi neri pregiati (20g) <i>Truffle cream and Beaufort based, fior di latte, Mascarpone with truffle cream and fresh melanosporum tuber (20g)</i>	110
Bianchi 🌱 A base di panna fresca e santoreggia, Taleggio, Gorgonzola, fior di latte, Parmigiano Reggiano e pepe nero macinato <i>Fresh cream and savory herbs based, Taleggio, Gorgonzola, fior di latte, Parmigiano Reggiano and ground black pepper</i>	48

## Contorni

Carciofi fritti  <i>Fried artichokes</i>	24
Polenta cremosa  <i>Creamy polenta</i>	24
Caponata di melanzane  <i>Eggplant caponata</i>	24
Germogli di rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano  <i>Rocket salad, Parmesan shavings</i>	24

## Dolce

Affogato classico Gelato alla vaniglia imbevuta di caffè espresso <i>vanilla ice cream soaked in espresso coffee</i>	20
Selezione di frutta glassata <i>Selection of frozen fruits</i>	24
Selezione di frutti rossi, sorbetto al limone <i>Selection of red berries, lemon sorbet</i>	28
Babà al limoncello In vasocottura <i>Limoncello baba served in a jar</i>	28
Tiramisù come a casa della nonna <i>Tiramisù grandma's way</i>	28



## Da condividere To share

Coppa di gelato gigante stile Giovanni's Fior di latte da condividere con condimenti <i>Sharing giant Fior di latte ice cream with toppings</i>	46
---	----

# Cocktails

Giovanni's Spritz Prosecco, Aperitivo Nonino, agrumes frais <i>Prosecco, Aperitivo Nonino, fresh citrus</i>	39
Bellini Champagne, purée de pêche blanche, liqueur de pêche <i>Champagne, white peach purée, peach liqueur</i>	39
Negroni, vieilli en fût de chêne Gin Eden-Roc, Campari, vermouth rouge <i>Gin Eden-Roc, Campari, red vermouth</i>	39
Amaro Sour Amaro Nonino, limonade, citron <i>Amaro Nonino, lemonade, lemon</i>	35
White Negroni Gin 170th Foletto, liqueur de gentiane, Lillet blanc <i>Gin 170th Foletto, gentian liqueur, Lillet blanc</i>	35
Paper Plane Bourbon whisky, Amaro Nonino, Apérol, jus de citron <i>Bourbon whisky, Amaro Nonino, Apérol, lemon juice</i>	35
Gio Pimm's Aperitivo, ginger ale, framboise, fraise, menthe fraîche <i>Aperitivo, ginger ale, raspberry, strawberry, fresh mint</i>	35

# Bambini

Insalata caprese 	21
<i>Mozzarella, tomatoe and salad</i>	
Prosciutto di Parma e melone	21
<i>Melon and Parma ham</i>	
Pizza prosciutto cotto	
A base di pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, fior di latte e olive	25
<i>Pizza with tomatoes, white ham, fior di latte and olives</i>	
Pizza Margherita 	
A base di pomodoro San Marzano, fior di latte e basilico	25
<i>Pizza with tomatoes, fior di latte and basil</i>	
La mia pasta preferita!	
Pasta del giorno con sugo a scelta :	
Pomodoro e basilico   Burro e salvia   Sugo del giorno	25
<i>Pasta of the day with sauce of your choice:</i>	
<i>Tomatoes basilic   Sage butter   Sauce of the day</i>	

## Dolci

Gelati e sorbetti	
<i>Ice cream and sorbet</i>	12

Prix nets en euros, service compris, boissons non incluses. Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous tenons à votre disposition un choix de plats vegans, pour toute demande merci de vous adresser à nos équipes. Origine des viandes : Bovine : Espagne, U.S.A., France, Italie, Allemagne - Ovine : France - Porcine : Espagne - Volaille : France. Détails des allergènes disponible sur demande. Nous vous informons que nos plats contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants : œufs, lait et dérivés, céréales à gluten, moutarde, sulfites, fruits à coque, sésame, arachide, céleri, poisson, mollusques, crustacés, lupin et soja. Du fait de notre fonctionnement, nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée entre nos produits. Pour les régimes alimentaires ou les allergies, nous avons à votre disposition des pâtes sans gluten et du pain sans gluten.

*Net prices in euros, service included, beverages not included. Our "homemade" dishes are elaborated on site from raw ingredients and fresh products. A selection of vegan dishes is available, don't hesitate to enquire with our team. Origin of meat : Beef : Spain, U.S.A., France, Italy, Germany - Lamb : France - Pork : Spain - Poultry : France. Allergens details available upon request. We inform you that our dishes may contain traces of the following allergens: eggs, milk and milk by-products, cereals with gluten, mustard, sulphites, nuts, sesame, peanuts, celery, fish, mollusks, shellfish, lupin and soy. Therefore we cannot guarantee the absence of any cross contamination between products.*

*For special diets or food allergy requirements, do not hesitate to ask for our gluten-free pasta and gluten-free bread.*