

DA GIGI

RISTORANTE - PIZZERIA
CON GIARDINO



PIZZE

GIGI	15 €
pomodoro, mozzarella, ricotta, salame, funghi porcini <i>tomato, mozzarella, ricotta, salami, porcini mushrooms</i>	
MARGHERITA	8 €
pomodoro, mozzarella, basilico <i>tomato, mozzarella, basil</i>	
NAPOLETANA	10 €
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano <i>tomato, mozzarella, anchovies, oregano</i>	
ITALIANA	13 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata <i>tomato, mozzarella, raw ham, burrata cheese</i>	
VEGETARIANA	10 €
pomodoro, mozzarella, verdure miste <i>tomato, mozzarella, vegetables</i>	
REGINA	10 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi <i>tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms</i>	
GORGONZOLA E NOCI	11 €
mozzarella, gorgonzola, noci <i>mozzarella, gorgonzola, nut</i>	
4 STAGIONI	11 €
pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofini, olive <i>tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives</i>	
5 FORMAGGI	11 €
mozzarella, burrata, formaggi misti <i>mozzarella, burrata, mixed cheeses</i>	
LUCANA	10 €
fior di latte, friarielli, salsiccia <i>mozzarella, friarielli, sausage</i>	
VAN GOGH	12 €
mozzarella, fiori di zucca, acciughe <i>mozzarella, pumpkin flowers, anchovies</i>	

TOSCANA	11 €
mozzarella di bufala, pancetta toscana <i>buffalo mozzarella, Tuscan bacon</i>	
CALZONE	10 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>tomato, mozzarella, cooked ham</i>	
VALTELLINA	16 €
Mozzarella, funghi porcini, bresaola punta d'anca <i>mozzarella, porcini mushrooms, dried beef</i>	
TROPEA	11 €
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla <i>tomato, mozzarella, tuna, onion</i>	
REGGIO CALABRIA	10 €
pomodoro, mozzarella, salame napolì, 'nduja <i>tomato, mozzarella, naples salami, 'nduja</i>	
CAPRICCIOSA	11 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, origano, capperi <i>tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes, oregano, capers, mushrooms</i>	
PARMIGIANA	10 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, grana, melanzane <i>tomato, mozzarella, cooked ham, parmesan, aubergines</i>	
PESCATORA	16 €
pomodoro, mozzarella, frutti di mare <i>tomato, mozzarella, seafood</i>	
PARMA	11 €
mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo di Parma <i>mozzarella, tomato, Parma ham</i>	
PROSCIUTTO	9 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>tomato, mozzarella, raw ham</i>	
AMERICANA	11 €
pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine <i>tomato, mozzarella cheese, wurstel, fries</i>	
PROFONDO SUD	9 €
pomodoro, mozzarella, melanzane, grana <i>tomato, mozzarella, aubergines, parmesan</i>	
MONTANARA	12 €
pomodoro, funghi porcini, salsiccia <i>tomato, porcini mushrooms, sausage</i>	
CALZONE IMPERIALE	15 €
scamorza e prosciutto <i>scamorza cheese and raw ham</i>	

{ PANE E COPERTO
bread and the cover charge

⇒⇒ 2,5 € }

SCANSIONA IL QR-CODE per visualizzare
la lista degli allergeni presenti negli alimenti.



DA GIGI
RISTORANTE - PIZZERIA
CON GIARDINO

APERITIVI

APERITIF

Spritz aperol	8 €
Spritz campari	8 €
Bellini	9 €
Gin tonic	9 €
Hugo	12 €
Vodka tonic	9 €
Mimosa	8€
Limoncello spritz	8€

ANTIPASTI

APPETIZER

Bruschetta con pomodorini <i>bruschetta with tomato and basil</i>	4 €
Antipasto di mare caldo <i>warm seafood salad</i>	14 €
Misto di salumi con gnocco fritto <i>mixed salami with fried pizza bread</i>	15 €
Insalata caprese <i>mozzarella cheese and tomatoes</i>	12 €
Fritto di fiori di zucca e mozzarella <i>fried zucchini Flowers with mozzarella</i>	14 €
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano <i>raw beef with rucola salad and parmesean cheese</i>	14 €
Burratino <i>burrata cheese with tomato</i>	10 €
Padellata di cozze con crostini <i>mussels with hot bread crostini</i>	12 €
Capesanta (cad.) <i>baked scallop</i>	4,5€
Polpo e gamberi alla catalana <i>octopus and shrimps with onion and tomato</i>	15 €
Prosciutto di Parma con burrata <i>raw Parma ham with burrata cheese</i>	13 €
Melanzane alla parmigiana <i>egg plant "parmigiana style"</i>	14 €

PRIMI

FIRST COURSE

Spaghetti alle vongole veraci (1-2-12-14) <i>spaghetti with clams</i>	16 €
Spaghetti in crosta ai frutti di mare <i>spaghetti with seafood under pizza crust</i>	19 €
Tagliolini fatti in casa ai funghi porcini <i>home made thin tagliatelle with porcini mushrooms</i>	15 €
Risotto alla milanese <i>risotto with saffron milanese style</i>	13 €
Tagliatelle fatte in casa al ragù <i>home made pasta with ragù sauce</i>	14 €
Penne con gamberi e fiori di zucca (1-2-7-12) <i>penne with shrimps and zucchini flowers</i>	15 €
Spaghetti aglio olio peperoncino <i>spaghetti with oil, garlic and red hot chili pepper</i>	13 €
Spaghetti con uova e guanciale alla carbonara <i>spaghetti with eggs and bacon carbonara style</i>	14 €

Zuppa di verdure di stagione <i>vegetables soup</i>	12 €
Cannelloni con ricotta e spinaci <i>home made classic cannelloni</i>	14 €
Lasagne tradizionali alla Bolognese (1-3-7-9-12) <i>home made lasagna</i>	13 €
Paccheri con orata e pistacchi di Bronte <i>jumbo pasta with seabream and pistachios</i>	16 €

SECONDI

SECOND COURSE

Ossobuco con risotto alla milanese <i>braised veal shank with risotto</i>	25 €
Cotoletta alla Milanese con patatine fritte (1-2) <i>fried cotoletta milanese style</i>	20 €
Entrecôte di manzo al pepe verde <i>beef steak with green pepper sauce</i>	18 €
Tagliata di manzo con funghi porcini <i>sliced beef with porcini mushroom</i>	24 €
Fritto calamari gamberi e zucchine <i>fried calamari and shrimps</i>	20 €
Filetto di branzino con fiori di zucca e gamberi <i>boneless seabass with zucchini flowers and shrimps</i>	22 €
Trancio di salmone alla griglia <i>grilled salmon</i>	18 €
Grigliata mista di pesce <i>mixed grilled fish</i>	22 €
Pollo al curry con riso basmati <i>chicken with curry sauce and basmati rice</i>	18 €
Grigliata mista di carne <i>mixed grilled meat</i>	20 €
Pesce spada alla siciliana <i>swordfish with olives and fresh tomato</i>	20 €
Costolette d'agnello alla griglia (7) <i>grilled lamb chops</i>	20 €
Fiorentina con verdure all'antica (all'etto) <i>beef bone steak with vegetables (x hectogram)</i>	6,5 €

BEVANDE

DRINKS

ACQUA PANNA 0.50 L 3 € <i>"Panna" water 0.50 l</i>	CAFFÈ ESPRESSO 2,5 € <i>espresso coffee</i>
ACQUA S.PELLEGRINO 0.50 L 3 € <i>"S.Pellegrino" water 0.50 l</i>	CAPPUCCINO 4 € <i>cappuccino</i>
COCA COLA, FANTA, SPRITE 4 € <i>coke, fanta, sprite</i>	THE' 4 € <i>tea</i>
BIRRA PICCOLA 0.20 L 4 € <i>small beer 0.20 l</i>	CIOCCOLATA CON PANNA 6 € <i>chocolate with cream</i>
BIRRA MEDIA 0.40 L 6 € <i>medium beer 0.40 l</i>	AMARI, GRAPPE 5 € <i>bitter digestive</i>
LIQUORI SPECIALI 7/15€ <i>special liquors</i>	SUCCO DI PESCA 5 € <i>Peach Juice</i>

CONTORNI E FORMAGGI

SIDE DISHES AND CHEESES

Patate fritte <i>french fries</i>	6 €
Verdure grigliate <i>grilled vegetables</i>	7 €
Parmigiano Reggiano 24 mesi <i>parmesean cheese 24 month</i>	9 €
Insalata mista <i>mix fresh salad</i>	6 €
Spinaci a piacere <i>spinach</i>	6 €
Scamorza alla griglia con trevisana <i>grilled smoked cheese and red salad</i>	12 €
Catalogna <i>garlic, oil and chilli pepper</i>	7 €

INSALATONE

SALAD

NICOISE	12 €
misticanza, uova, tonno, peperoni, cipolle, patate, olive nere <i>green salad, olives, eggs, tuna, peppers, onion, potatoes</i>	
CROCK	12 €
iceberg, pomodoro ramato, pollo ai ferri, crostini di pane con vinaigrette alla senape <i>iceberg salad, tomato, grilled chicken, grilled bread with mustard vinaigrette</i>	
GRECA	12 €
misticanza, pomodoro, peperoni, feta, olive, cetrioli, cipolla <i>peppers, feta, olives, onion, green salad, tomato</i>	
GIGI	12 €
Misticanza, pomodori, mozzarella, gamberi, uova <i>eggs, shrimps, tomato, mozzarella, green salad</i>	
PRIMAVERA	12 €
Misticanza, tonno, pomodori, uova, mais, mozzarella <i>green salad, tuna, tomato, eggs, mais, mozzarella</i>	

DOLCI FATTI IN CASA

HOMEMADE DESSERTS

Sorbetto al limone with vodka <i>lemon sorbet with voidka</i>	6 €
Gelato di castagna al porto <i>Chestnut ice cream</i>	8 €
Tart tatin con gelato di vaniglia <i>apple pie with ice cream</i>	7 €
Cheese cake <i>cheese cake</i>	6 €
Panna cotta	6 €
Tiramisù	6 €
Crema catalana	6 €
Dolce Milano caldo al grand Manier <i>typical milanese dessert with liquor</i>	7 €
Pastiera Napoletana	7 €