

## *Pour l'apéro*

Paleta ibérica de bellota 100g **34.**  
avec pan con tomate à la Catalane

Cecina de boeuf Angus **26.**  
avec pan con tomate à la Catalane

Arancini au safran **22.**  
Citron, fior di latte, roquette, aigre-doux de poivrons rouges (5 pces)

Calamaretti croustillants **25.**  
Aïoli à l'ail et Pimentón de la Vera

## *Entrées*

Aubergines japonaises confites **26.**  
avec labneh, grenade, pistache, menthe et réduction d'orange

Velouté glacé aux courgettes **22.**  
avec nodini di fior di latte, tomates confites et basilic

Caponata Gigi & Boquerones **24.**  
aubergines, courgettes, poivrons bicolores, câpres, olives, pignons, basilic et Espelette  
avec anchois marinés au vinaigre

Tartare de thon rouge Balfegó **28. / 38.**  
avec gingembre, amandes toastées, jalapeños et tarama

Le Veau Tonnato **27.**

## *Plats*

Tagliolini pesto & crevettes **34.**  
Tagliolini fraîches, crevettes sauvages rôties à l'Espelette et à l'orange, tartare de tomates et pignons

Mezzo paccheri aux moules de bouchot **34.**  
avec citron confit, tomates, courgettes, ail, piment, persil et basilic

Tagliatelle ragoût de boeuf **38.**  
Tagliatelle maison au ragoût de boeuf façon Toscane, roquette, tomates confites et copeaux de parmesan

Espadon croustillant au Panko **38.**  
avec sucrose à la ligurienne et poivrons cristal confits à l'ail et pimientos del padron



## *Les pizzas*

### **Burrata & pesto 25.**

sauce tomate, burrata, tomates datterino rôties et basilic frais

### **Parmigiana 26.**

sauce tomate, mozzarella di Bufala, pesto, aubergines confites, tomates multicolores et basilic

### **Gigi 25.**

sauce tomate, fior di latte, aubergines fumées, courgettes à la menthe et Grana Padano

### **Anchois de Cantabrie 26.**

sauce tomate, fior di latte, anchois de Cantabrie, câpres, poivrons et olives taggiasche

### **Jamón de Teruel Reserve 30 mois 32.**

sauce tomate, fior di latte, jamón de Teruel, burratina, roquette, tomates confites, copeaux de Grana Padano, huile infusée aux truffes blanches

### **Marinara au thon 26.**

sauce tomate, ail, piment, oignons rouges, câpres acidulées, olives taggiasche, persil et basilic

### **Chèvre frais & artichauts barigoule 26.**

sauce tomate, tomates rôties, olives taggiasche, persil et basilic

### **Fleurs de courgette du Pays 30.**

tomates San Marzano, fior di latte, fleurs farcies à la ricotta fraîche au citron et basilic

## *Les desserts*

### **Tiramisu façon Gigi 14.**

Abricots à la vanille de Tahiti / espuma de crème Catalane / glace vanille 14.

Burnt Basque Cheesecake au caramel beurre salé 14.

Mousse au chocolat noir Guayaquil 64% / glace noisettes du Piémont 14.

Boule de glace ou sorbet 5.80

Gigi Gelato 7.50