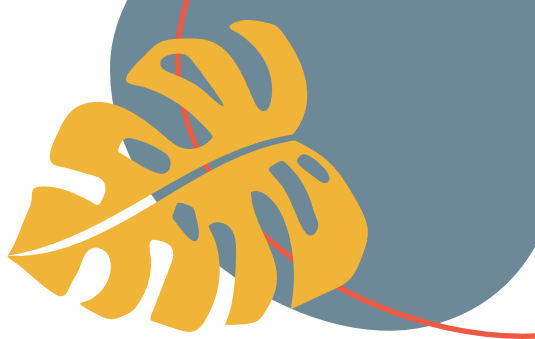


LE PIZZE



Gli impasti “Giordano”

Classico	Senza Glutine
Multi-cereali	Ricordati di dirci se sei intollerante o celiaco!
2,00 €	3,50 €

LE PIZZE CON BUFALA

Bufalina <i>pomodoro, bufala, basilico, olio evo</i>	€ 10,00  
Bufalina con crudo <i>pomodoro, bufala, basilico, olio evo, crudo di Parma</i>	€ 13,00  
Sorrentina <i>pomodoro, bufala, basilico, olio evo, origano, acciughe</i>	€ 12,00   
Bufalina ai due pomodori <i>pomodoro, bufala, basilico, olio evo, pomodorini gialli e rossi</i>	€ 12,00  
Burrata <i>pomodoro, bufala, rucola, crudo di Parma, burrata</i>	€ 13,00  
Favola <i>pomodoro, bufala, olio evo, basilico, mortadella</i>	€ 12,00   
Campagnola <i>pomodoro, bufala, grana, basilico</i>	€ 10,00  
Tramantina <i>pomodoro, bufala, crudo di Parma, rucola</i>	€ 13,00  

LE CLASSICHE

Aglio, Olio e Peperoncino <i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo</i>	€ 9,00  
Americana <i>pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte</i>	€ 9,50  
Calabrese <i>pomodoro, mozzarella, capperi, olive, acciughe, peperoni, salame piccante, olive taggiasche, origano</i>	€ 11,00   
Capricciosa <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi</i>	€ 10,00  
Estiva <i>pomodoro, mozzarella a fine cottura: prosciutto cotto, rucola, ricotta, olio evo</i>	€ 11,00  
Genovese <i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, origano</i>	€ 9,50   
Giò <i>pomodoro, mozzarella, capocollo, pecorino, olive taggiasche</i>	€ 11,00  
Gorgonzola <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola</i>	€ 8,00  
Gorgo e Noci <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci</i>	€ 10,00   
Gorgo e salame piccante <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante</i>	€ 10,00  

LE PIZZE

Lombarda
pomodoro, mozzarella,
pancetta, funghi, grana
a scaglie

€ 11,00



Margherita
pomodoro, mozzarella

€ 7,00



Marinara
pomodoro, pomodorini,
origano, olio evo, aglio

€ 6,00



Napoletana
pomodoro, mozzarella,
acciughe, capperi, origano

€ 9.50



Parmigiana
pomodoro, mozzarella, melanzane
a funghetto, basilico, parmigiano,
olio evo, burrata

€ 13,00



Patatine Fritte
pomodoro, mozzarella,
patatine fritte

€ 8,00



Prosciutto Crudo
pomodoro, mozzarella, Crudo
di Parma

€ 10,00



Prosciutto Cotto
pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto

€ 8,00



Pugliese
pomodoro, mozzarella, cipolla,
origano

€ 8,00



Romana
pomodoro, mozzarella,
acciughe, origano

€ 8,00



Radicchio
pomodoro, mozzarella,
radicchio, scamorza,
prosciutto crudo

€ 13,00



Salame piccante
pomodoro, mozzarella,
salame piccante

€ 8,00



Speck
pomodoro, mozzarella,
speck

€ 10,00



Würstel
pomodoro, mozzarella,
würstel

€ 8,00



Zucchine e Gorgo
pomodoro, mozzarella,
gorgonzola, zucchine

€ 10,00



LE PIZZE CON IL PESCE

Pescatora
pomodoro, pomodorini, polpo,
gamberetti, cozze, olive,
capperi, origano, olio evo

€ 17,00



Positano
pomodoro, mozzarella, brie,
salmone affumicato, gamberetti

€ 14,00



Mediterranea
pomodoro, sedano, polpo,
pomodorini, grana a scaglie,
olio evo

€ 16,00



LE PIZZE

LE PIZZE BIANCHE

Ortolana mozzarella, verdure miste, brie	€ 10,00
Calamari mozzarella, pomodorini gialli e rossi, calamari fritti	€ 14,00
Tonno mozzarella, tonno, olive	€ 9,00
Formaggiosa mozzarella, gorgonzola, scamorza, brie, parmigiano	€ 10,00
Magretta mozzarella, bresaola, grana a scaglie, rucola, olio evo	€ 11,00
Montagnola mozzarella, pomodorini gialli e rossi, funghi porcini e champignon, scamorza, grana	€ 13,00
Salsiccia mozzarella, salsiccia	€ 8,00
Bronte mozzarella, burrata, mortadella, pomodorini gialli, basilico, olio evo, trito di pistacchio	€ 14,00
La Patata mozzarella, patate al forno, pancetta, scamorza, funghi porcini	€ 13,00
Boscaiola mozzarella, porcini, crema al tartufo, speck, burrata	€ 15,00
Contadina mozzarella, grana, salsiccia, friarielli	€ 12,00

LE PIZZE GOURMET

La Cantabrico pomodoro, burrata, acciughe del Cantabrico, olio evo, origano	€ 19,00
La Norvegese mozzarella, salmone affumicato, brie, zucchine grigliate, olio evo	€ 18,00
La Parma prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, pomodorini gialli, olio evo	€ 18,00
La Tropea mozzarella, brie, tagliata di tonno pinne gialle, cipolle rosse, olive e pomodorini saltati	€ 27,00
La Fassona mozzarella, tartare di manzo, crema di senape e miele, verdurine fritte, olio evo	€ 26,00
La Marinaia base focaccia con pomodorini gialli e rossi, burrata, tartare di gamberi rossi, olio evo	€ 29,00

LE FOCACCE E I CALZONI

Focaccia Bianca olio origano, sale	€ 5,00
Focaccia Rossa olio, origano, pomodoro	€ 5,00
Calzone Marghe fritto pomodoro, mozzarella, parmigiano, olio evo, basilico	€ 10,00
Calzone Napoli fritto mozzarella, salame piccante, ricotta	€ 10,00
Calzone farcito pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto	€ 10,00
Calzone normale pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 8,00

CUCINA DAL 1977

ANTIPASTI DI MARE E TERRA

Tartare di Salmone

alla mediterranea con pat  home made di pomodori secchi, olive e capperi

  16,00  

Tartare di Gamberi rossi

crema alla nocciola servita con verdure fritte

  20,00   

Tartare di Tonno

all'olio, sale, pepe e insalatina

  17,00  

Polipo capriccioso

polipo, pomodorini, olive, sedano, patate lesse

  17,00 

Polipo alla griglia

con salsa teriyaki

  17,00   

Acciughe del Cantabrico

crostini di pane, burro e pomodori secchi

  16,00   

Insalata di Mare

  17,00   

Carpaccio di Salmone affumicato

insalatina, crema di senape e miele, olio del Garda

  16,00 

Saut  di Cozze

servito con bruschette

  13,00  

Saut  di Vongole

servito con bruschette

  16,00  

Saut  di Cozze e Vongole

servito con bruschette

  18,00  

Crudo di Parma

con burratina e noci

  16,00 

Tartare di Manzo

con scaglie di Parmigiano, sale maldon e senape

  15,00  

Caprese di bufala Campana

  13,00 

Polpette al sugo

con crostini

  11,00  



CUCINA DAL 1977

PRIMI PIATTI DI MARE E TERRA

Fusilli napoletani cacio e pepe

€ 13,00 
con aggiunta di tartare
gamberi rossi + 8,00 €  

Paccheri alla Pescatora

€ 18,00   

Paccheri ai Crostacei

scampi, gamberoni e mazzancolle
con pomodorini leggermente
piccanti

€ 23,00  

Spaghetti alle vongole

€ 15,00   
con aggiunta di bottarga
di Muggine + 3,00 €

Paccheri alla carbonara di mare

€ 16,00     

Spaghetti alla Tramonti

cozze, vongole, scampo
e pomodorini

€ 16,00   

Fusilli napoletani

con funghi porcini, gamberi
e pomodorini

€ 14,00  

Spaghetti al pomodoro

€ 11,00 

Penne all'arrabbiata

€ 11,00 

Paccheri allo Scarpariello

pomodoro, pomodorini,
peperoncino, parmigiano
e basilico

€ 13,00  

Fusilli napoletani alle verdure

€ 13,00  

Spaghetti alla carbonara

€ 12,00   

Gnocchi alla sorrentina

€ 12,00  

PER I PIÙ PICCOLI

 Pennette al pomodoro
o pesto  € 7,00

 Pennette in bianco € 5,00

 Würstel alla griglia
con patatine fritte € 9,00

  Cotoletta di pollo
con patatine fritte € 10,00

  Happy Giordy Burger
bun, hamburger di manzo,
ketchup, contorno di patatine
fritte € 10,00



CUCINA DAL 1977

SECONDI PIATTI DI MARE E TERRA

Tagliata di Tonno

servita con misticanza dai profumi delicati e leggermente aromatici

€ 18,00   

Trancio di Salmone

alla griglia servito con verdure

€ 17,00  

Polpo alla Luciana

in umido con pomodoro, olive, capperi, origano servito con bruschette

€ 18,00  

Tagliata di Manzo

servita con patate al forno

€ 20,00

Filetto di branzino

spadellato con pomodorini, olive e capperi

€ 19,00  

Spiedini

di gamberi e calamari grigliati

€ 17,00   

Filetto di Manzo

alla griglia servito con verdure grigliate e crema alla nocciola

€ 25,00  

Cotoletta di vitello

Servita con patate al forno

€ 23,00  

Cotoletta di pollo

con patatine fritte

€ 12,00  

FRITTI



Fritto misto di pesce

calamari, gamberi, verdure

€ 20,00



Fritto di Calamari

calamari e verdure

€ 17,00



Fritto di gamberi e verdure

€ 13,00



Fritto di code

di gamberoni e verdure

€ 17,00



Pollo Fritto

€ 9,00

CONTORNI

Patatine fritte

€ 5,00

Patate al forno

€ 5,00

Verdure grigliate

€ 6,00

Insalata mista

€ 6,00

INSALATONE

Vegan

insalata, carote, pomodori, pomodori secchi, olive, capperi, carciofi

€ 11,00

Giordano

insalata, carote, pomodori, mozzarella di bufala, acciughe, tonno, olive, gamberetti

€ 15,00



Montana

insalata, rucola, pomodorini, burrata, bresaola, olive, chips di nachos

€ 15,00



L'Affumicata

insalata, pomodori, salmone affumicato, mozzarella di bufala, olive, noci

€ 16,00



La Gustosa

insalata, carote, pomodori, pollo fritto, maionese, chips di nachos

€ 14,00



Gli Hamburger di GIORDANO

Classic Burger

bun artigianale, hamburger di manzo, cheddar, insalata, pomodori, salsa a scelta tra maionese, ketchup, bbq, senape e miele, contorno di patatine fritte



15,00 €

Crispy Giordy Burger

bun, hamburger di manzo, cheddar, bacon, crema di senape e miele, contorno di patatine fritte



13,00 €

Fish Burger

bun artigianale, tartare di salmone, pomodorini, maionese, insalata, mozzarella di bufala, contorno di patatine fritte



19,00 €

Giulietta Burger

bun artigianale, hamburger di manzo, pesto di basilico, bufala, pomodori, insalata



19,00 €

Giordano Burger

bun artigianale, hamburger di manzo, brie, bacon, cipolle caramellate, salsa a scelta tra maionese, ketchup, bbq, senape e miele, contorno di patatine fritte



16,00 €

Happy Giordy Burger

bun, hamburger di manzo, ketchup, contorno di patatine fritte



10,00 €

Polpo Burger

bun artigianale, polpo, pomodori, maionese, melanzane a funghetto, scaglie di parmigiano, contorno di patatine fritte



20,00 €

Gorgo Burger

bun artigianale, hamburger di manzo, gorgonzola dop, zucchine grigliate, pomodori



17,00 €

Anni 90 Burger

bun artigianale, cotoletta di pollo, insalata, maionese



15,00 €

9 Cocktails di GIORDANO

Aperol/Campari

Spritz

*aperol/campari, vino
spumante, seltz*

€ 6,00

Hugo

*prosecco, sciroppo fiori di
sambuco, seltz, menta*

€ 8,00

Mojito

*zucchero di canna, lime, menta,
rum bianco, soda*

€ 8,00

Cosmopolitan

*vodka, triple sec, succo di
limone, succo di mirtillo*

€ 8,00

Mai Tai

*rum bianco, rum scuro, curaçao,
sciroppo d'orzata, succo di lime*

€ 8,00

Pina Colada

*rum bianco, succo d'ananas,
latte di cocco*

€ 8,00

Americano

*campari, vermut rosso,
acqua tonica*

€ 10,00

Negroni

gin, campari, vermut rosso

€ 10,00

Moscow Mule

vodka, ginger beer, succo di lime

€ 8,00

Gin Tonic/Lemon

classic..... € 9,00

special..... € 12,00

Vodka Tonic/Lemon

classic..... € 9,00

special..... € 12,00

ANALCOLICI

Virgin Red

€ 8,00

*succo d'ananas, succo alla pera,
sciroppo alla fragola, zucchero
e limone*

Virgin Mojito

€ 8,00

*zucchero di canna, lime,
menta, soda*

Virgin Pina Colada

€ 8,00

succo d'ananas, latte di cocco

DRINKS

BEVANDE

Bibite in vetro € 3,50
*coca cola, coca zero, fanta,
estathè limone, estathè pesca,
sprite, tonica, lemonsoda*

Acqua 0,75 cl € 3,00
Acqua 0,50 cl € 2,00

BIRRE ALLA SPINA

Hacker Hell bionda
piccola 0,2 cl € 3,50
media 0,4 cl € 6,00

Paulaner Salvator rossa
piccola 0,2 cl € 3,50
media 0,4 cl € 6,00

VINI DELLA CASA

Bianco frizzante alla spina
1/4 lt € 4,00
1/2 lt € 6,00
1 lt € 12,00

Bianco fermo in bottiglia
1/4 lt € 6,00
1/2 lt € 12,00
1 lt € 22,00

Rosso fermo della casa
1/4 lt € 4,00
1/2 lt € 6,00
1 lt € 12,00

LIQUORI

Bailey's € 4,00
Disaronno € 4,00
Liquirizia € 4,00
Mirto rosso € 4,00
Limoncello € 4,00
Sambuca € 4,00

BRANDY

Cardinal Mendoza € 8,00
Vecchia Romagna € 4,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Paulaner Hell 0,5 cl € 5,00
Paulaner Weiss 0,5 cl € 6,00
IPA Rivessa € 7,00
0,5 artigianale
Brasserie du mont blanc € 15,00
0,75 artigianale (bionda/rossa)



DRINKS

GRAPPE

Nonino	€ 6,00
<i>Il Prosecco o Il Moscato</i>	
Sarpa Poli	€ 7,00
<i>Bianca o Barricata</i>	
Sassicaia di Poli	€ 11,00
Candolini Bianca	€ 5,00
Tignanello	€ 7,00
Storica Nera	€ 7,00
Moet & Chandon Marc de Champagne	€ 7,00

WHISKY

Talisker 10	€ 10,00
Caol Ila 12	€ 12,00
Nikka	€ 13,00
Lagavulin 16	€ 13,00
Oban 14	€ 13,00

COPERTO € 2,50

RUM

Zacapa edición negra	€ 9,00
Zacapa XO Centenario	€ 15,00
Zacapa 23	€ 10,00
Diplomatico	€ 9,00
Matusalem 15	€ 9,00
Santa Teresa	€ 9,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 2,00
Caffè macchiato	€ 2,00
Decaffeinato	€ 2,00
Americano	€ 2,00
Caffè orzo	€ 2.50
Ginseng	€ 2.50
Caffè corretto	€ 2.50
Marocchino	€ 4,00
Thè caldo	€ 4,00
Caffè Shakerato	€ 4,00
Tisana	€ 4,00
Camomilla	€ 4,00



LEGENDA ALLERGENI

Le portate possono contenere uno o più elementi allergeni, di seguito la leggenda dei simboli presenti nel nostro menù.

Ricordiamo che per qualsiasi tipo di intolleranza alimentare o allergene siete pregati di rivolgervi al personale di sala.



Cereali



Latte



Molluschi



Crostacei



Frutta a guscio



Anidride solforosa
e solfiti



Uova



Sedano



Il prodotto potrebbe
essere congelato



Pesce



Senape



Abbattitura secondo
norma di legge



Arachidi



Semi di sesamo



Soia



Lupini

Tutti i piatti possono essere richiesti senza glutine

