



Nessun amore è più sincero dell'amore per il cibo...

George Bernard Shaw

Benvenuti al Ristorante Da Giovanni

La Famiglia Filippi



INSALATISSIME

Da Giovanni

Insalata verde, radicchio, code di gambero, seppie, piovra, carote,
olive nere, salsa rosa

14

Fantasia di burrata

Burrata, insalata verde, radicchio, rucola, pomodorini, noci, olive verdi,
frutta di stagione.

12

Regina

Insalata verde, radicchio, petto di pollo ai ferri, finocchio, pomodorini,
fagioli cannellini, carote, crostini di pane tostato, ravanelli,
mandorle a lamelle.

11

Nuvole pugliesi

Rucola, carote, bocconcini di mozzarella, mela, olive nere, speck, noci,
pomodorini, origano.

10

Variopinta

Bresaola, cappuccio, rucola, insalata verde, carote, noci.

9

Si prega cortesemente di non effettuare variazioni sugli ingredienti, grazie.

Tutte le insalate sono servite già leggermente condite con sale,
limone e olio extravergine.

PIZZE

Da Giovanni

pomodoro, mozzarella, prosciutto, porcini, peperoni, salamino,
gamberetti, würstel

9.5

Boscaiola

pomodoro, mozzarella, chiodini, porcini, champignon

9.5

Praga

pomodoro, mozzarella, prosciutto di Praga, porcini freschi trifolati

9

Estate

pomodoro, mozzarella, pomodorini, burrata, basilico

9

Fumé

pomodoro, mozzarella, ricotta affumicata, pomodori secchi, speck

9

Cacciatore

pomodoro, champignon freschi trifolati, bufala, pancetta a cubetti

9.5

Summer

pomodoro, mozzarella, chiodini, carne salata di manzo, grana

9.5

Paesana

pomodoro, mozzarella, patate al forno, salsiccia, rosmarino

8.5

Taleggio e porcini

mozzarella, taleggio, porcini, prezzemolo

8.5

PIZZE

Fiocco

pomodoro, mozzarella di bufala, fiocco di Parma
8.5

Gauche

pomodoro, mozzarella, porcini, sfilacci di cavallo
8.5

Vale

pomodoro, mozzarella, zucchine, gamberetti, brie
8.5

Contadina

pomodoro, mozzarella, porcini, porchetta
8.5

Francese

pomodoro, mozzarella, brie, speck
8

Ilenia

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck
8

Leo

pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, noci
8.5

Meris

pomodoro, mozzarella, chiodini, salsiccia, grana
8

Baguette

mozzarella, verdure miste
8

PIZZE

Bianca Rosa

pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, ricotta, fiocco di Parma
8

Sfilacci

pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo
8

Trevisana

pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso ai ferri (solo in stagione)
8

Tonno e cipolla di Tropea

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea
8

Veneta

pomodoro, mozzarella, funghi, sopressa
8

Parmigiana

pomodoro, mozzarella, melanzane ai ferri, Parmigiano a scaglie
8

Brie e rucola

pomodoro, mozzarella, brie, rucola
8

Carbonara

pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo
8

Messicana

pomodoro, mozzarella, fagioli, pancetta, peperoncino
8

PIZZE

Siciliana

pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino, olive nere
8

Zingara

pomodoro, mozzarella, champignon, olive nere, salsiccia
8

Cips

pomodoro, mozzarella, patatine fritte
7.5

Tortellino

calzone con solo ricotta, spinaci, pomodoro, mozzarella
7.5

Maggiorazione su aggiunte e pizze battute 1.5 / 2 €

Le nostre pizze sono a lievitazione naturale composte da:
farina "00", lievito, sale, acqua, olio EVO, farina non solo grano

BIRRA AGRICOLA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA

	BIONDA - Golden Ale	50 cl.	8
---	---------------------	--------	---

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

	la BIONDA - German Ale	33 cl.	8
	la ROSSA - Belgian Ale	33 cl.	8
	la BIONDA - German Ale	50 cl.	11
	la ROSSA - Belgian Ale	50 cl.	11
	la DORATA - Belgian Strong Ale	50 cl.	11
	la BIONDA - Oppale	75 cl.	16
	la ROSSA - Admiral	75 cl.	16
	la BIANCA - Curmi	75 cl.	16

BIRRE IN BOTTIGLIA

	Weizen Bier	50 cl.	8
	Tourtel (analcolica)	33 cl.	3.5

BIBITE

Fanta, Sprite, Lemonsoda, Chinotto, Acqua Tonica,
Coca Cola, Coca Zero, Tè alla Pesca/Limone
3.5

CAFFETTERIA

Caffè		1.5
Decaffeinato		2
Caffè d'orzo / Ginseng		2
Tè / Camomilla		2
Grappe		4.5 / 5.5
Liquori e amari		4
Whisky		4.5 / 6.5
Acqua bottiglia	0,75 cl.	3
Acqua bottiglia	0,25 cl.	1.5
Coperto		3

Il ristorante da Giovanni e tutto lo staff avverte quanto segue:

tutto il personale è a conoscenza dei rischi legati alla presenza degli allergeni, tuttavia non possiamo escludere la presenza di crostacei e frutta a guscio nelle lavorazioni dei nostri piatti.

Vi preghiamo comunque di avvisare in caso di intolleranze o allergie.

- cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, kamut® o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- crostacei e prodotti derivati;
- uova e prodotti derivati;
- pesce e prodotti derivati;
- arachidi e prodotti derivati;
- soia e prodotti derivati;
- latte e prodotti derivati;
- frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus Communis L*), nocciole (*Corylus Avellana*), noci comuni (*Juglans Regia*), noci di acagiù (*Anacardium Occidentale*), noci pecan (*Carya Illinoiesis Wangenh K.Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia Excelsa*), pistacchi (*Pistacia Vera*), noci del Queensland (*Macadamia Ternifolia*) e prodotti derivati;
- sedano e prodotti derivati;
- senape e prodotti derivati;
- semi di sesamo e prodotti derivati;
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂;
- lupini e prodotti derivati;
- molluschi e prodotti derivati;

Il nostro personale è a disposizione per ogni chiarimento.