



MENÙ

COPERTO 1,5 €

Follow us

seguici anche su:



Pubblica la tua stories e tagga @Giomepizzeria
sarà un piacere per noi condividerla



MENÙ DOMENICA A PRANZO

TERRA

ANTIPASTO

Mozzarelline
Gamberoni in tempura
Patatine fritte
Bruschetta

PRIMO PIATTO a scelta tra

Spaghetti all'assassina
Orecchiette alle rape
Risotto cacio e pepe

SECONDO PIATTO a scelta tra

Arrosticini di pecora
Zampina

Acqua

COPERTO INCLUSO

N.B. Menù promozionale valido per tutti i coperti

PREZZO 20 € A PERSONA



MENÙ DOMENICA A PRANZO

MARE

ANTIPASTO

Mozzarelline
Gamberoni in tempura
Patatine fritte
Bruschetta

PRIMO PIATTO a scelta tra

Cavatelli con le cozze
Linguine alle vongole
Paccheri allo scoglio

SECONDO PIATTO a scelta tra

Fritturina mista di calamari e gamberi
Gamberoni al forno

Acqua

COPERTO UNCLUSO

N.B. Menù promozionale valido per tutti i coperti

PREZZO 25 € A PERSONA

ANTIPASTO GIOME'



6 PORTATE DI ANTIPASTI MISTI CALDI E FREDDI
FANTASIA DELLO CHEF.

10 €
A PERSONA

ANTIPASTI

BRUSCHETTA CLASSICA 4 PZ. 	3,5 €
BRUSCHETTA GOURMET  Stracciatella pomodorini secchi e rucola fritta) 4 PZ.	6 €
PATATA VERTIGO 	4 €
PATATINE FRITTE	2,5 €
CHIPS	3,5 €
CHIPS CACIO E PEPE 	4 €
CODE DI GAMBERONI IN CROCCANTE PANKO     SERVITO CON SALSIA THAI (6 PZ.)	10 €
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI  Prosciutto crudo, speck, capocollo, grana, pecorino e caciocavallo	Piccolo 8 € Grande 14 €
TERRINA DI GNOCCHI ALLA SORRENTINA   	5 €
TERRINA DI GATOU DI PATATE CON MOZZARELLA, POMODORI SECCHI, PROSCIUTTO COTTO E GRANA  	5 €
TERRINA DI SPECK E MOZZARELLA (4 PZ.) 	4 €

PRIMI E SECONDI PIATTI



SPAGHETTI ALL'ASSASSINA 
+ straciatella 1,5€ + pistacchio 1,5€

10 €

COTOLETTA DI POLLO CON PATATE FRITTE



7 €

TAGLIATA DI ENTRECOTE CON POMODORINI RUCOLA E GRANA

12 €

BORDO RIPIENO



TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE REALIZZATE CON IL BORDO RIPIENO, FATTI CONSIGLIARE L'ABBINAMENTO IDEALE DAL NOSTRO STAFF

CREMA DI NOCI
CREMA DI FUNGHI
CREMA DI PISTACCHIO
CREMA DI PEPERONI
CREMA DI BASILICO

STRACCIATELLA
PHILADELPHIA
FORMAGGIO FRANCESE
RICOTTA FORTE
CREMA DI 'NDUJA

PREZZO 3 €

n.b. TUTTE LE NOSTRE CREME SONO ACCOMPAGNATE DA RICOTTA
n.b. IL SABATO NON SI REALIZZANO PIZZE CON IL BORDO RIPIENO



PIZZE ROSSE



- FUME'**   7 €
Pomodoro pelato, fior di latte, scamorza, speck dell'Alto Adige
- 4 FORMAGGI**   8 €
Pomodoro pelato, fior di latte, scamorza, emmenthal, gorgonzola
- CAPRICCIOSA**     7 €
Pomodoro pelato, fior di latte, funghi champignon, corolle di carciofi, prosciutto cotto, olive nere
- GENOVESE**     8 €
Pomodoro pelato, fior di latte, pesto alla genovese, formaggio francese, speck dell'Alto Adige IGP
- VALTELLINA**   9 €
Pomodoro pelato, fior di latte, bresaola punta d'anca, rucola, scaglie di grana
- DIAVOLA**   8 €
Pomodoro pelato, fior di latte, crema di n'duja, salame piccante, pecorino romano
- GIOME'**     11 €
Pomodoro pelato, mozzarella di bufala, crema di funghi porcini, salame piccante, gorgonzola sedano
- PRINCIPESSA**   8 €
Pomodoro pelato, stracciatella, prosciutto crudo di Parma IGP
- CRUDAIOLA**   7,5 €
Pomodoro pelato, fior di latte, pomodorini, rucola e cacio ricotta a scaglie
- INSOLITA**    8 €
Pomodoro pelato, fior di latte, melanzane, granella di noci e bacon
- DESIDERIO**    9 €
Prosciutto crudo, granella di mandorle, straccetti di peperoni e crema cacio e pepe

PIZZE BIANCHE



LIGHT  	7 €
Fior di latte, bresaola, insalata iceberg, limone, olio EVO	
ORTOLANA  	10 €
Fior di latte, melanzane, zucchine, crema di peperoni, funghi freschi, pomodorini e pan grattato	
ALTO ADIGE   	8,5 €
Fior di latte, crema di noci, speck dell'Alto Adige IGP e gorgonzola	
BOSCAIOLA  	8 €
Fior di latte, crema di funghi porcini, patate al forno e salsiccia di Norcia	
ENERGETICA    	8,5 €
Fior di latte, crema di noci, bacon croccante, uovo ad occhio di bue e crema di philadelphia	
MARGHERITA 2.0  	10 €
Mozzarella di bufala, crema di basilico, pomodorini e scaglie di grana	
SFIZIOSA   	10 €
Fior di latte, crema di pistacchio, mortadella, scaglie di grana e pomodorini	
SPECIAL    	11 €
Base bianca, straciatella, formaggio Francese, zucchine, bacon, patate al forno e tarallo sbriciolato	
CRUDAIOLA SBAGLIATA  	9 €
Base crema di bufala, patè di pomodori secchi, rucola frita e fonduta di parmigiano	
SAPORITA  	10 €
Fior di latte, chips di zucchine, scaglie di caciocavallo e bacon all'uscita: straciatella	
CICCIO SPECIAL   	9,5 €
Base ciccio con pomodorini infornati e caciocavallo, all'uscita straciatella bacon croccante e noci	
DELICATA  	7 €
Purè di patate, fior di latte, prosciutto cotto pangrattato e besciamella al basilico	

CARTA DEI DOLCI



TIRAMISÙ

4€



CHEESECAKE

3,5€



DISPONIBILE AL:
CIOCCOLATO, FRUTTI DI
BOSCO E PISTACCHIO

CASSATA SICILIANA

4€



CANNOLO SICILIANO

3,5€



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO
CON CUOR DI PISTACCHIO

4€



TARTUFO BIANCO

3,5€



CARTA DEI DOLCI



TARTUFO NERO

3,5€



SORBETTO

3€



MACEDONIA

2€



SOUFFLÉ AL
CIOCCOLATO

3,5€



BOMBONIERA MIX
6 pz.

3,5€



BOMBONIERA
6 pz.

3€





BEVANDE

Coca cola vetro	2 €
Coca cola Zero vetro	2 €
Fanta vetro	2 €
Sprite vetro	2 €
Acqua liscia/ frizzante 50 cl	1 €
Acqua liscia/frizzante 1 l	2 €
Birra Moretti 33 cl	2 €
Birra Moretti 66 cl	3,5 €
Birra Moretti la rossa 33 cl	3 €
Heineken 66 cl	3,5 €
Heineken 33 cl	2,5 €
Beck's 33cl	2,5 €
Ichnusa 33cl	2,5 €
Corona 35,5 cl	3,5 €
Ceres 33 cl	3 €
Tennet's 35,5 cl	3,5 €

COPERTO 1,5 €

Follow us

seguici anche su:



Giomè



Giomepizzeria

Pubblica la tua stories e tagga @Giomepizzeria
sarà un piacere per noi condividerla

VINI BIANCHI



750 cl



375 cl

CHARDONNAY

14€ / 8€

VITIGNO: Chardonnay

DENOMINAZIONE: Salento IGP

ZONA DI PRODUZIONE: zona rurale della provincia di Brindisi

MATURAZIONE: 4 mesi in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 %

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: La delicatezza e freschezza di questo Chardonnay diventa un ottimo segreto per allegri aperitivi, particolarmente esaltante durante le calde sere estive. Salumi e formaggi sono piacevolissimi compagni di sorso. Code di gamberoni in croccante panko servito con salsa thai è il nostro piatto che meglio si abbina.



750 cl

IRONICO

15€

Vino frizzante bianco

VITIGNO: Chardonnay e Malvasia Bianca di Lecce

ZONA DI PRODUZIONE: area rurale in provincia di Brindisi

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Aperitivi e antipasti, piatti di pesce e crostacei, risotti. Buono anche con dolci di , come cheese-cake e semifreddi.



750 cl

MALVASIA IGP Salento

14€

VITIGNO: Malvasia Bianca

ZONA DI PRODUZIONE: campagne salentine nelle province di Brindisi e Lecce

MATURAZIONE: 4 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 %

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: La delicatezza e l'aromaticità della Malvasia Bianca diventano ideali in abbinamento con piatti a base di pesce e formaggi a pasta molle. Millefoglie di salmone affumicato sono il nostro piatto che più si sposa con questo vino

VINI ROSATI



750 cl



375 cl

PRIMITIVO ROSATO

14€ / 8€

VITIGNO: Primitivo

DENOMINAZIONE: IGP Puglia

ZONA DI PRODUZIONE: zona rurale di Manduria e Sava.

MATURAZIONE: 3 mesi in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 %

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Un rosato come può esserlo il Primitivo diventa un tocco di pregiata rusticità se abbinato con le tipiche friselline del salento. I pomodorini rossi e ben maturi, conditi con del buon olio extra-vergine pugliese, esaltano l'aromaticità di un piatto semplice quanto gustoso. Crocchette di salmone e patate, verdure in pastella ed aperitivi misti sono un piacere unico dei sensi.

VINI ROSSI



750 cl



375 cl

PRIMITIVO

14€ / 8€

DENOMINAZIONE: Salento IGP

ZONA DI PRODUZIONE: area rurale di Sava e Manduria in provincia di Taranto

MATURAZIONE: 5 mesi in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 %

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Il Primitivo in questa linea diventa un contributo ai piatti della cucina storica pugliese. Abbinato a fumanti polpette al sugo e parmigiane al forno dona lode ai piatti a lunga cottura. Provalo servito in abbinamento con il nostro stinco di maiale in crosta di nocciole e salsa barbecue aromatizzata al whisky



PASSO DEL CARDINALE Primitivo di Manduria

20€

DENOMINAZIONE: Primitivo di Manduria DOP

ZONA DI PRODUZIONE: area rurale dei paesi di Manduria e Sava.

MATURAZIONE: 3 mesi in barriques di rovere americano e 6 mesi in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 %

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Il grande corpo del Primitivo di Manduria di Passo del Cardinale è in grado di esaltare carni pregiate di rigorosa struttura. Servito in abbinamento con la nostra tagliata di entrecote con pomodorini, rucola e grana sarà un perfetto abbinamento.

VINI ROSSI



750 cl



375 cl

NEGROAMARO

14€ / 8€

DENOMINAZIONE: Salento IGP

ZONA DI PRODUZIONE: area rurale di San Donaci e Salice Salentino

MATURAZIONE: 5 mesi in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 %

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Il Negroamaro di questa linea offre una tipicità che sposa carni di ricca struttura. Proposto in compagnia di brasati e ragù di cinghiale può valorizzare le tavole più nobili. Formaggi strutturati e salumi speziati sono un buon inizio per un grande sorso.



750 cl

NEGRAMANTE Negroamaro

19€

DENOMINAZIONE: Salento IGP

ZONA DI PRODUZIONE: area rurale di San Donaci in provincia di Brindisi

MATURAZIONE: 3 mesi in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 %

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Robusto e deciso il Negroamaro si concede a piatti di ricca struttura come primi piatti al forno e ragù a lenta cottura. Le migliori braci di carne valorizzano la struttura del vino. Abbinato con salumi e formaggi diventa un ospite di grande compagnia.



750 cl

MORA MORA Malvasia Nera

19€

DENOMINAZIONE: Salento IGP

ZONA DI PRODUZIONE: Area rurale di San Donaci

MATURAZIONE: 3 mesi in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5 %

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: L'aromaticità della Malvasia Nera di Moramora sposa ragù a lenta cottura. Le migliori braci di carne valorizzano la struttura del vino. Abbinato con salumi e formaggi diventa un ospite di grande compagnia.

ALLERGENI



Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del reg. UE N. 1169/2011 (sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze):

-  Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei
-  Uova e prodotti a base di uova
-  Pesce e prodotti a base di pesce
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi
-  Soia e prodotti a base di soia
-  Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
-  Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi)
-  Sedano e prodotti a base di sedano
-  Senape e prodotti a base di senape
-  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
-  Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2
-  Lupini e prodotti a base di lupini
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto e informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali.

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “ * ” sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04