

# GOLOSINO

## PIZZERIA

### ANTIPASTI

#### **TAGLIERE MISTO 18€**

Assortiment de charcuteries et fromages italiens.  
Notre best seller idéal à partager  
(min. 2 personnes)

#### **TAGLIERE VEGETARIANO 18€**

Assortiment FROID de légumes  
(min. 2 personnes)

#### **BURRATA 10€**

Burrata crémeuse sur lit de tomates cerises et basilic.  
Option crème de pesto ou crème de truffe.

#### **ARANCINI SICILIANI 5€**

Croquettes de riz panées et dorées, garnies avec mozzarella et jambon,  
ou ricotta et d'épinards,  
ou encore de chorizo et gorgonzola.

#### **ARANCINI GOURMANDS 6€**

Croquette de riz panée et dorée, garnie de mozzarella et d'une délicieuse crème de  
truffe,  
ou à la sauce bolognaise maison.

#### **BRUSCHETTA 9,90€**

Pain maison, sauce tomate, ail, tomates cerises, huile d'olive, câpres et origan.

#### **CAPONATA SICILIANA 9,90€**

Ratatouille de légumes à la sicilienne avec câpres et céleris.

#### **FOCACCIA À L'AIL 5€**

Pain maison, ail, huile d'olive et origan.

#### **FOCACCIA ALLA CRÉMA DI TARTUFO O PESTO 6€**

Pain maison garni à la crème de truffe ou pesto, huile d'olive et basilic.

#### **CARPACCIO DI SALMONE 14€**

Saumon fumé, roquette et citron.

#### **CARPACCIO DI BRESAOLA 14,90€**

Carpaccio de Bresaola, roquette, parmesan et citron.

# PIZZE CLASSICHE

## **CARUSO 8€**

PIZZA ENFANT SAUCE TOMATE ET MOZZARELLA FIOR DI LATTE  
(plus un ingrédient au choix)

## **MARINARA 9,50€**

SAUCE TOMATE, AIL, HUILE ET ORIGAN

## **MARGHERITA 10,90€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ET BASILIC

## **PUGLIESE 12€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OIGNONS ROUGES ET ORIGAN

## **REGINA 13,50€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC ET CHAMPIGNONS

## **DIAVOLA 13,50€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPIANATA PICCANTE ET OLIVES NOIRES

## **SICILIANA 13,50€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ANCHOIS, OLIVES NOIRES ET CÂPRES

## **CAPRICCIOSA 14€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS,  
OLIVES NOIRES ET ARTICHAUTS

## **ORIENTALE 14€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MERGUEZ, OLIVES NOIRES ET POIVRONS .

## **QUATTRO FORMAGGI 14€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, SCAMORZA ET  
PARMESAN

## **TONNO 15€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE , THON, OIGNONS ROUGES ET OLIVES  
NOIRES

## **CARBONARA 15€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, PANCETTA, ŒUF, CRÈME FRAÎCHE  
ET COPEAUX DE PARMESAN

## **BUFALINA 15,50€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA ET BASILIC

## **SALMONE 15,90€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, SAUMON FUMÉE ET CRÈME FRAÎCHE.

## **CALZONE 16€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS,  
ŒUF ET PARMESAN

## **VEGETARIANA 16€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, COURGETTES, AUBERGINES, POIVRONS,  
ARTICHAUTS ET ROQUETTE

## **VEGANIA 16€**

SAUCE TOMATE, POUSSES D'ÉPINARDS, COURGETTES, AUBERGINE,  
POIVRON, ARTICHAUTS ET OLIVES NOIRES



## **PIZZE DELLA CASA**

### **TIROLESE 14€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPECK ET BRIE

### **BRACCIO DI FERRO 14€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA ET JEUNES POUSSES D'ÉPINARDS

### **BIANCANEVE 14€**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CRÈME FRAÎCHE, GORGONZOLA; NOIX ET PARMESAN

### **BALLARÓ 14,50€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AUBERGINES, SPIANATA ET BRIE

### **NORMA 14,50€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, AUBERGINES,  
RICOTTA ET BASILIC

### **ROMANA 14,90€★**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC,  
GORGONZOLA ET COPEAUX DE PARMESAN

### **DELICATA 15,50€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON BLANC, COURGETTES,  
OIGNONS ROUGES ET RICOTTA

### **MAIALINA 15,90€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, SPIANATA PICCANTE, JAMBON BLANC ET PANCETTA

### **JEAN ZAY 15€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, PESTO, TOMATES CONFITES, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN

### **PRIMAVERA 16€★**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON DE PARME, ROQUETTE ET COPEAUX PARMESAN

### **GOLOSINA 16€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, JAMBON DE PARME ET ARTICHAUTS

### **CAMPAGNOLA 16€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, PANCETTA, OIGNONS ROUGES; OLIVES NOIRES ET PESTO

### **BOSCAIOLA 16,90€**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, SPIANATA PICCANTE, MÉLANGES DE CEPES ET CHAMPIGNONS, COPEAUX DE PARMESAN

### **GUSTOSA 16,90€★**

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, PANCETTA, MÉLANGE DE CÈPES,  
ET CHAMPIGNONS, COPEAUX DE PARMESAN



# **PIZZE GOURMANDES**

## **SORPRESA 16€**

Pizza élaboré avec des ingrédients sélectionné en fonction de l'inspiration du chef pizzaiolo.

## **BURRATINA 17€**

Délicieux mélange de mozzarella fior di latte, jambon de Parme et roquette accompagne da la douceur crémeuse de la Burrata et la saveur juteuse des tomates cerises.

Pour completer le tout un filet d'huile d'olive et origan.

## **DELIZIOSA 17€**

Garnie de sauce tomate, mozzarella de Bufala fraîche, speck fumée et roquette.

Des tomates confites pour apporter un touche de douceur, parmesan en copeaux et un filet de huile d'olive parfument le tout.

## **BRESAOLA 18€**

Garnie de sauce tomate, mozzarella fior di latte et Bresaola, roquette fraîche et copeaux de parmesan.

Pour completer le tout un filet de huile d'olive et origan.

## **SALENTINA 19€**

Garnie de mozzarella fior di latte et de Mortadella, une Burrata crémeuse et granella de pistache.

Pour completer le tout une touche de zeste de citron.

## **TARTUFO 20€**

Un délicieux mélange de mozzarella fondante, mélange de cèpes et champignons, de la scamorza fumée et de la creme à la truffe.

Pour compléter, une Burrata crémeuse et de copeaux de parmesan.  
Le tout parfumée avec du basilic frais.

## **CALABRESE 20€**

Garnie de mozzarella fior di latte, Gorgonzola, mozzarella di Bufala et scamorza fumee.

Mélange de cèpes et champignons. Spianata piccante et copeaux de parmesan.  
Un touche de basilic frais pour parfumer le tout.

## **ATTENTION**

TOUT LE SUPPLEMENT 2€

SAUF :

BUFALA ET MORTADELLA 4€  
BURRATA E BRESAOLA 5€



## **PRIMI PIATTI**

ACCOMPAGNÉ DE NOTRE PAIN MAISON

### **LASAGNA ALLA BOLOGNESE 13,90€★**

Pâtes fraîches, sauce bolognaise maison, mozzarella fondu et parmesan.  
Le tout accompagné d'une petite salade.

### **LASAGNA AL TARTUFO 15,90€★**

Pâtes fraîches, sauce béchamel aux champignons frais, mélanges de cèpes et crème de truffe, mozzarella fondu et parmesan.  
Le tout accompagné d'une petite salade verte.

### **PARMIGIANA 14,90€**

Aubergines gratinées à la sauce tomate, mozzarella fondu et parmesan accompagné d'une petite salade verte.

### **LASAGNA PISTACCIO E PANCIETTA 15,90€**

Pâtes fraîches, sauce béchamel au pesto de pistaches, sublimées par la saveur poivrée de la pancetta italienne, de la mozzarella fondu et la texture croquante de la granella de pistaches

### **PLAT DU JOUR 12,90€**

Selon l'inspiration du chef



## **INSALATE**

ACCOMPAGNÉ DE NOTRE PAIN MAISON

### **BEDDA MIA 14,90€**

Assortiment de salades vertes, burrata, jambon de Parme, tomates cerises et copeaux de parmesan.

### **CORLEONE 16,90€★**

Assortiment de salades vertes, poulet panée, avocat, tomates confites, carottes et copeaux de parmesan.

### **TRAPANESE 15,90€**

Assortiment de salades vertes, thon, œuf dur, câpres, tomate cerises, carottes et oignons rouges.

### **ARLECCHINO 16,90€★**

Assortiment de salades vertes, saumon fumée, burrata, avocat, carottes, tomates cerises et citron.

### **CAPRESE 13,90€**

Mozzarella di Bufala ou Burrata sur un lit de salades vertes et tomate cerises, basilic et huile d'olive

### **VERDE 7€**

Mix de salade verte et tomate cerises et carottes.

# BOISSON

## APERITIVI

		H.H.	
SPRITZ APEROL	.....	9€	7€
SPRITZ LIMONCELLO	.....	12€	9€
SPRITZ DEL MOMENTO	.....	12€	9€
MARTINI	.....	5€	
AMERICANO	.....	9€	7€

## BIRRE

		H.H.	
PERONI 33CL	.....	5€	4€
MORETTI 33CL	.....	6€	4€
ICHNUZA 50CL	.....	8€	6€
MESSINA 50CL	.....	8€	6€

## SODA

		H.H.	
SAN PELLEGRINO 50CL	.....	3.50€	2.50€
PUREZZA 75CL	.....	5€	
COCA COLA /COCA O 33CL	.....	3.50€	2.50€
ORANGINA 33CL	.....	3.50€	2.50€
FUZTE PECHE 33CL	.....	3.50€	2.50€
LIMONATA BIO	.....	4,90€	4,50€
SIROP	.....	2€	
JUS DE POMME 25CL	.....	3,60€	3€

## LIQUORI

		Shot	Big
LIMONCELLO	.....	2€	5€
AMARETTO	.....	2€	5€
GRAPPA	.....	2€	5€

H.H.

## FORMULA HAPPY HOUR :

TAGLIERE + BOTTIGLIA DI VINO	38€
TAGLIERE + 2 BIRRE 50CL	25€
ASSIETTE APERO + BIÈRE 50CL	18€
ASSIETTE + 2 VERRE DE VIN OU BIÈRE 33CL	14€

## CAFFÈ

ESPRESSO	.....	2€
ALLONGE	.....	2.50€
DEKA	.....	2.70€
NOISETTE	.....	2.90€

## DESSERTS

TIRAMISU	.....	6€
TIRAMISU AL PISTACCHIO	.....	7€
CANNOLO INTERO O SCOMPOSTO	.....	6€
PIZZA NUTELLA	.....	10€
PIZZA CREMA DI PISTACCHIO	.....	15€
PANNA COTTA	.....	5€

HAPPY HOURS DE 18H A 20H

# VINI

## ROSSI



## BIANCHI



### NOTTE ROSSA - SUSUMANELLO IGP SALENTO

INTENSE ET GÉNÉREUX, IL OFFRE DES ARÔMES DE FRUITS NOIRS, D'ÉPICES ET DE RÉGLISSE. LA BOUCHE EST AMPLIE ET STRUCTURÉE, AVEC DES TANINS RONDS ET UNE BELLE LONGUEUR.

40€

7€

### PINOT GRIGIO

25€

5€

### NEGRAMARO

ROUGE CORSE DU SALENTO, VELOUTÉ ET INTENSE NÉ D'UN CEPAGE AUTOCHTONE MILLÉNAIRE. FINALE LOUNGE ET SAVOUREUSE.

35€

6,50€

### PINOT GRIGIO

25€

5€

### CHIANTI

GOÛT SEC ET VIF, AVEC UNE BONNE ACIDITÉ. DES NOTES DE CERISE ET DE FRUITS ROUGES, SOUVENT ACCOMPAGNÉES D'UNE LÉGÈRE TOUCHE TERREUSE OU ÉPICÉE. LES TANINS SONT PRÉSENTS MAIS ÉQUILIBRÉS, CE QUI LE REND FRAIS ET AGRÉABLE À BOIRE.

30€

6,50€

### NOTTE ROSSA - CHARDONNAY IGT SALENTO

32€

6€

### NERO D'AVOLA

CHALEUREUX ET INTENSE, OFFRE DES ARÔMES ET DES SAVEURS DE FRUITS ROUGES MÜRS, COMME LA CERISE ET LA PRUNE, AVEC DES NOTES ÉPICÉES ET PARFOIS DE CACAO OU DE RÉGLISSE. LES TANINS SONT SOUPLES, L'ACIDITÉ EST ÉQUILIBRÉE ET LA FINALE EST PERSISTANTE.

23€

5€

### MUSITA - ZIBIBBO

45€

7€

### VALPOLICELLA

VIN LÉGER ET FRAIS, AVEC UN CORPS. ON Y PERÇOIT DES NOTES DE CERISE, DE FRUITS ROUGES FRAIS, ET PARFOIS UNE LÉGÈRE TOUCHE HERBACÉE OU ÉPICÉE. LES TANINS SONT SOUPLES ET L'ACIDITÉ VIVE. CE QUI EN FAIT UN VIN JEUNE ET AGRÉABLE.

25€

5€

### VERMENTINO

25€

5€

### CATARATTO

45€

7€

### MUCCHIETTO

INTENSES ET CHALEUREUX AU GOÛT PLEIN ET FRUITÉ. ON Y RECONNAÎT DES ARÔMES DE CERISE, MÛRE, PRUNE ET FRUITS DES BOIS, SOUVENT ACCOMPAGNÉS DE NOTES ÉPICÉES, DE CACAO OU DE TABAC. LES TANINS SONT SOUPLES MAIS PRÉSENTS, ET LA FINALE EST LONGUE ET ENVELOPPANTE.

30€

6€

### LUMA

45€

7€

### AMARANTA

PLEIN ET ROND, AU CARACTÈRE CHALEUREUX ET ENVELOPPANT. EN BOUCHE ON RETROUVE DES NOTES DE FRUITS ROUGES COMME LA CERISE ET LA PRUNE, AVEC DE LÉGERS ARÔMES ÉPICÉS. LES TANINS SONT SOUPLES MAIS BIEN STRUCTURÉS, L'ACIDITÉ EST ÉQUILIBRÉE, ET LA FINALE EST PERSISTANTE ET HARMONIEUSE.

50€

9€

## ROSÈ



### BARBERA D'ALBA SUPERIORE

ROUGE INTENSE ET VELOUTÉ, AUX ARÔMES DE FRUITS ROUGES MÜRS, DE VIOLETTE ET D'ÉPICES. BELLE FRAÎCHEUR ET ÉQUILIBRE.

80€

/

### ROSATO DELLE VENEZIE

23€

5€

### BAROLO D'ALBA

ROUGES STRUCTURÉ ET PROFOND, PRÉSENTANT DES NOTES DE CERISE, DE ROSES SÉCHÉES, DE CUIR ET D'ÉPICES. FINALE LONGUE ET ÉLÉGANTE.

90€

/

### BARDOLINO CHIARETTO

28€

6€

## BOLLICINE



## CHAMPAGNE

60€

/

## PROSECCO DOC

35€

7€

### LAMBRUSCO

28€

7€

## PICHET

### VIN DE LA MAISON

50CL

16€