

LE CLAN DES MAMMA

# GABRIELLA

Pizze & Cocktails

La nostra mamma ha selezionato i migliori prodotti di tutte le regioni d'Italia  
Notre Mamma a sélectionné les meilleurs produits de toutes les régions d'Italie

---

**SPRITZ CLASSICO** 8  
18cl

Le classique (et le meilleur)

Aperol  
Prosecco  
Orange  
Perrier

---

**CAMPARI SPRITZ** 8  
18cl

L'autre classique (et le meilleur aussi)

Campari  
Prosecco  
Orange  
Perrier

---

**FRESCO SPRITZ** 8.5  
18cl

Fraîcheur garantie

Martini Bianco  
Prosecco  
Concombre  
Menthe  
Fleur de sureau Luxardo

---

**BASILICO SPRITZ** 8.5  
18cl

Pour les plus sauvages...

Martini Bianco  
Prosecco  
Sirop de pomme verte  
Basilico  
Perrier

---

**VIRGIN SPRITZ** 6  
25cl

Pour les plus sages

Sirop d'orange Spritz  
Orange  
Perrier

---

**ROSSO SPRITZ** 8.5  
18cl

Fruité et sexy

Campari  
Prosecco  
Rosmarino Bitter  
Jus de Cranberry

# L'ORIGINE DEI NOSTRI PRODOTTI LE POUILLES

## Burrata

Notre Burrata est originaire des Pouilles et provient du fameux producteur **Caseificio Palazzo**. Comme la Ferrari, il n'y a rien de mieux. La Burrata est un fromage frais au lait de bufflonne, un peu comme la Mozzarella mais généreusement farci d'un cœur crémeux.

## Stracciatella

La Stracciatella est la spécialité de la **Caseificio Maldera**, producteur situé en plein cœur des Pouilles. Le meilleur, d'après Gabriella. La Stracciatella est fabriqué à base de lait de bufflonne, il ravira les amateurs de Mozzarella et Burrata avec sa texture crémeuse et fondante. La crème de la crème (de la Burrata!).

## Scarmoza affumicata

Gabriella a sélectionné une Scarmoza fumée de la région des Pouilles, du producteur **Caseificio Maldera**. Elle est produite avec du lait entier de vache. What else ? Cos' altro ?

## CAMPANIE

### Pomodoro San Marzano AOP

Les fameuses tomates San Marzano sont récoltées à la main dans la région Campanie. Elles sont connues pour leur couleur rouge vif et leur forme allongée. Elles sont protégées par une Appellation d'Origine Protégée. La « Monica Bellucci » de la tomate.

### Fior Di Latte

Notre « fleur de lait » provient d'un producteur de la ville de Salerne, en Campanie. Mmm cazzo chez bono ! Dieu que c'est bon !

## TOSCANE

### Olive Leccino

L'olive Leccino est l'une des principales variétés d'olive cultivées en Toscane, elle donne une olive noire au goût doux et léger.

### Pecorino

Le Pecorino de Gabriella provient de Toscane, de la Maison **Caseificio Maremma**. Le Pecorino est un fromage italien au bon lait de brebis, bénéficiant du label de qualité AOP.

### Pecorino

Le Pecorino de Gabriella provient de Toscane, de la Maison **Caseificio Maremma**. Le Pecorino est un fromage italien au bon lait de brebis, bénéficiant du label de qualité AOP.



## PIEMONTE

### Provolone Piccante

Le provolone est un produit typique de la tradition fromagère italienne. Un fromage à pâte filée demi-dure élaboré exclusivement à partir de lait de vache entier provenant des étables du producteur. Chez Gabriella, le Provolone piccante provient de chez **Cremona**.

## EMILIA ROMAGNA

### Parmigiano Reggiano

Le Parmesan de Gabriella est produit dans une zone limitée en Emilie-Romagne, au sud de la Lombardie. Notre Parmigiano Reggiano est protégée par une Appellation d'Origine Protégée... et par Gabriella.

## LOMBARDIE

### Gorgonzola

Notre Gorgonzola AOP est produit avec beaucoup d'amour par la Maison **Oro Carozzi** dans la région de Lombardie.

## CALABRE

### Spaniata piquante

Gabriella a sélectionné la Spaniata de Calabre, plus exactement de Sila. La Spaniata est un saucisson de porc pimenté, parfait pour pimenter votre soirée.

## PROVINCE AUTONOME DE BOLZANO

### Speck dell'Alto Adige

Le Speck dell'Alto Adige est le nom d'un jambon fumé et épicé typique de la province autonome de Bolzano-Tyrol du Sud. La Rolls Royce du jambon !



# ANTIPASTI

Da condividere o no  
À partager ou pas

22

## IL PIATTO DELLA MAMMA

**Planche de la Mamma**

Encornets, croquettes de mozza, stracciatella,  
charcuterie, sauce tartare

10

### **BURRATA** (120g) con pomodori ciliegia

Burrata (120g) de chez Caseificio Palazzo, tomates cerise

11

### **BURRATA PARMA** (120g) con pomodori ciliegia,

Prosciutto di Parma DOP 18 mesi

Burrata (120g) de chez Caseificio Palazzo, tomates cerise,  
jambon de Parme DOP 18 mois

15

### **BURRATA AL TARTUFO** (120g)

Burrata (120g) de chez Caseificio Palazzo aux véritables morceaux  
de truffe de chez Marcelli Tartufi

9.5

### **STRACCIATELLA** del caseificio Maldera con gnocco fritto

Stracciatella (juste le cœur crémeux de la Burrata) de Caseificio Maldera in Puglia,  
chausson de pâte frite

8

### **CROCCHETTE DI MOZZARELLA E SPECK**

Croquettes de Mozzarella & Speck

8

### **CALAMARI ALLA ROMANA** Salsa tartara

Encornets à la romaine, sauce tartare

13

### **TAGLIERE DI SALUMI** con gnocco fritto

Assiette de charcuterie et chausson de pâte à pizza frite

10

### **CARPACCIO DI BRESAOLA**

della Valtellina IGP, rucola, Parmigiano

Une belle variante du classique carpaccio de bœuf avec de la Bresaola IGP,  
roquette, Parmesan

# PIZZE

Come tutte le mamme, Gabriella usa i pomodori San Marzano DOP per preparare la salsa di pomodoro fatta in casa.

Comme toutes les Mamma, Gabriella utilise des tomates San Marzano AOP pour faire la sauce tomate maison.

**EMPORTER LES PIZZAS DE GABRIELLA CHEZ VOUS  
OU FAITES-VOUS LIVRER VIA UBEREATS OU DELIVEROO !**

9.5

## MARGHERITA

Pomodoro San Marzano AOP  
Fior di latte di Salerno  
Basilico fresco  
Tomates San Marzano AOP  
Fleur de lait de Salerne  
Basilic frais

12.5

## REGINA

Pomodoro San Marzano AOP  
Fior di latte di Salerno  
Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini  
Funghi  
Tomates San Marzano AOP  
Fleur de lait de Salerne  
Jambon cuit aux herbes de Leoncini  
Champignons

13

## MONICA

Fior di latte di Salerno  
Parmigiano DOP 24 mesi  
Gorgonzola DOP di Oro Carozzi  
Provolone della Sila  
Fleur de lait de Salerne  
Parmesan DOP 24 mois Montanari  
Gorgonzola DOP d'Oro Carozzi  
Provolone de Sila

13.5

## MIA NONNA

Pomodoro San Marzano AOP  
Prosciutto di Parma DOP 18 mesi  
Mozzarella di Bufala La Marchesa  
Rucola  
Tomates San Marzano AOP  
Jambon de Parme DOP 18 mois  
Mozzarella Di Bufala La Marchesa  
Roquette

12.5

## LUCILLA

Pomodoro San Marzano AOP  
Fior di latte di Salerno  
Melanzane  
Zucchini  
Funghi  
Pomodorini  
Peperoni  
Tomates San Marzano AOP  
Fleur de lait de Salerne  
Aubergines  
Courgettes  
Champignons  
Tomates cerise  
Poivrons

14

## TINA (Calzone)

Pomodoro San Marzano AOP  
Fior di latte di Salerno  
Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini  
Funghi  
Uovo  
Tomates San Marzano AOP  
Fleur de lait de Salerne  
Jambon cuit aux herbes de Leoncini  
Champignons  
Œuf

13.5

## VALENTINA

Pomodoro San Marzano AOP  
Stracciatella del Caseificio Maldera  
Pecorino Gran Ducato  
Coppa di Parma IGP  
Basilico fresco  
Tomates San Marzano AOP  
Stracciatella (cœur crémeux de la Burrata)  
Pecorino Gran Ducato  
Coppa di Parma IGP  
Basilic frais

14

## GABRIELLA

Pomodoro San Marzano AOP  
Fior di latte di Salerno  
Prosciutto di Parma DOP 18 mesi  
Gorgonzola DOP di Oro Carozzi  
Noci e pepe nero  
Tomates San Marzano AOP  
Fleur de lait de Salerne  
Jambon de Parme AOP 18 mois  
Gorgonzola DOP d'Oro Carozzi  
Noix et poivre noir

15

## MARIA

Pomodoro San Marzano AOP  
Burrata Pugliese  
Bresaola IGP  
Pomodorini  
Rucola  
Tomates San Marzano AOP  
Burrata des Pouilles  
Bresaola IGP  
Tomates cerise  
Roquette

19.5

## TULLIA

Burrata Pugliese  
Tartufo Marcelli Tartufi  
Funghi  
Burrata des pouilles  
Truffles de chez Marcelli Tartufi  
Champignons

13.5

## ANTONIA

Fior di latte di Salerno  
Funghi  
Olive Leccino della Toscana  
Pomodorini ciliegia  
Pecorino Gran Ducato  
Rucola  
Fleur de lait de Salerne  
Champignons  
Olive Leccino de Toscane  
Tomates cerise  
Pecorino Gran Ducato  
Roquette

14.5

## CARLOTTA

Pomodoro San Marzano AOP  
Provolone Piccante Cremona  
Spianata piccante della Sila  
Cipolle rosse  
Olive Leccino della Toscana  
Tomates San Marzano AOP  
Provolone piquant de Cremona  
Spianata piquante de Sila  
Oignons rouges  
Olives Leccino de Toscane

13.5

## LIVIANA

Pomodoro San Marzano AOP  
Scarmoza affumicata Maldera  
Speck dell'Alto Adige IGP  
Olive Leccino della Toscana  
Tomates San Marzano AOP  
Scarmoza Fumée Maldera  
Speck d'Alto Adige IGP  
Olives Leccino de Toscane

9.5

## MENU NIPOTI

(pour les petits)

Pizza Margherita

&

Panna Cotta ou 1 boule de glace

&

Jus de Pommes ou Sirop à l'eau

Supplemento Tartufo (truffe) + 5

Supplemento Prosciutto  
di Parma DOP 18 mesi  
(Jambon de Parme DOP 18 mois) + 3

Supplemento Uovo (œuf) + 1

Supplemento Rucola (roquette) + 1

# PASTA E TUTTI QUANTI

---

**LASAGNE ALLA BOLOGNESE** 15.5  
Basta!

---

**PASTA DEL GIORNO**  
Pâte du jour (voir l'ardoise)

---

**PARMIGIANA DI MELANZANE, INSALATA** 14.5  
Gratin d'aubergines gratinées à la Mozzarella fleur de lait de Salerne, salade

## INSALATE

---

**GUSTAVO** 13  
Prosciutto di Parma DOP 18 mezzi, Mozzarella di Bufala, pomodori ciliega, cetriolo, olive Leccino, rucola  
Jambon de Parme DOP 18 mois, Mozzarella di Bufala, tomates cerise, concombre, olives Leccino de Toscane, roquette

---

**VEGETARIANA** 13  
Melanzana, zucchine, peperoni, pomodori ciliega, cetriolo, olive Leccino, rucola  
Aubergine, courgette, poivron, concombre, tomates cerise, olives Leccino de Toscane, roquette

---

**RAFFAELLO** 13  
Burrata Pugliese, Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini, pomodori ciliega, olive Leccino, rucola  
Burrata des Pouilles, jambon blanc cuit aux herbes de Leoncini, tomates cerise, olives Leccino de Toscane, roquette

# DOLCI

Come alla mamma, a Gabriella piace far piacere.  
È con grande passione che prepara tutti i nostri dessert sul posto ogni giorno.  
Comme sa propre Mamma, Gabriella aime faire plaisir. C'est avec beaucoup  
de passion qu'elle prépare tous nos desserts sur place chaque jour.

7.5  
**TIRAMISU** caffè  
Le vrai, l'unique

7  
**MOUSSE** al cioccolato  
Mousse au chocolat

7.5  
**PANNA COTTA** alla vaniglia, granola e coulis  
Panna cotta à la vanille, granola et coulis

9.5  
**CAFFE GOURMET**  
Le vrai café italien et quelques douceurs italiennes

**GELATI** del momento  
1 boule : 2,5€ // 2 boules : 4,50€ // 3 boules : 6€ // 4 boules 7€  
Supplément chantilly +1,00€

## CAFFE & DIGESTIVO

### CAFFE

Espresso, decaffeinato	2
Cappuccino	3.5
Caffè Latte	3
Caffè ou Cioccolato viennois	4.5

### DIGESTIVO

Limoncello Giardini Di Ravello 4cl	6
Limoncello di Sorrento - L'originale 4cl	8
Grappa Piave 4cl	6
Grappa Riserva Nardini 4cl	8
Grappa di Barolo Marolo 4cl	9.5
Amaretto Amanda Luxardo 4cl	6.5

# LE ESPRESSIONI DI GABRIELLA

**C**he Figata

C'est vraiment cool

**B**asta!

Assez! ou C'est tout! Exemple: una Pizza e basta » ou criez-le aux gens qui chantent encore à 4 heures du matin devant votre fenêtre: « BASTA! »

**L'**appetito vien mangiando

L'appétit vient en mangeant

**C**hi cava il sonno, non si cava la fame

On peut résister au sommeil, mais pas à la faim

**C**hi ruba un uovo oggi, ruba una bue domani

Qui vole un œuf aujourd'hui, vole un bœuf demain

**M**mmm cazzo che buono!

Mmmm Dieu que c'est bon!

**C**arestia prevista, non viene mai

Famine prévue peut être évitée

**chi va a letto senza cena, tutta la notte si demena**

Qui se couche sans souper passe la nuit à s'agiter

**T**anto buono che non val niente

Tel est si bon qu'il n'est bon à rien

**L**a fame è il miglior intingolo

La faim est la meilleure sauce

**C**hi ha bevuto berrà

Qui a bu boira

## IL VOCABOLARIO UTILE DI GABRIELLA

**B**uongiorno!

Bonjour!

**P**er favore!

S'il vous plaît!

**P**uoi darmi il numero del cameriere?

Pouvez vous me donner le numéro du serveur?

**G**razie!

Merci!

**P**assami il sale, per favore

Passe-moi le sel, s'il te plaît

**U**no spritz, per favore

Je voudrais un Spritz, s'il vous plaît

**P**uoi darræalla cameriera?

Pouvez vous me donner le numéro de la serveuse?

**U**n poco più di Parmigiano

Un peu plus de Parmesan

**L**a stessa cosa per favore

La même chose s'il vous plaît

**C**olpi sparati per il tavolo!

Tournée de shots pour la table!

**T**esoro, hai monete per la mancia?

Chérie, tu as de la monnaie pour le pourboire?

**P**ago io per tutto

C'est pour moi

Origine des viandes: UE (voir l'ardoise)

SARL Gabriella, 4 rue de Fleurieu – 69000 Lyon - 04 78 37 00 54

Prix en euros TTC – TVA 10% et 20% incluse – service compris – No Siret 833735269

Les chèques ne sont pas acceptés - Tickets restaurant le midi en semaine uniquement