

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
Truffes de chez Marcelli Tartufi
Champignons

13.5

ANTONIA

Fior di latter 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

15.5
LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Basta!

PASTA DEL GIORNO

Pâte du jour (voir l'ardoise)

14.5
PARMIGIANA DI MELANZANE, INSALATA

Gratin d'aubergines gratinées à la Mozzarella fleur de lait de Salerne, salade

INSALATE

13
GUSTAVO

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

13
VEGETARIANA

Melanzana, zucchine, peperoni, pomodori ciliega, cetriolo, olive Leccino, rucola

Aubergine, courgette, poivron, concombre, tomates cerise, olives Leccino de Toscane, roquette

13
RAFFAELLO

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

Che Figata

C'est vraiment cool

Basta!

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

Chi cava il sonno, non si cava la fame

On peut résister au sommeil, mais pas à la faim

Chi ruba un uovo oggi, ruba una bue domani

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

Mmmm cazzo che buono!

Mmmm Dieu que c'est bon!

Carestia 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

Tanto buono che non val niente

Tel est si bon qu'il n'est bon à rien

La fame è il miglior intingolo

La faim est la meilleure sauce

Chi ha bevuto berrà

Qui a bu boira

IL VOCABOLARIO UTILE DI GABRIELLA

Buongiorno!

Bonjour!

Per favore!

S'il vous plaît!

Puoi darmi il numero del cameriere?

Pouvez vous me donner le numéro du serveur?

Grazie!

Merci!

Passami il sale, per favore

Passe-moi le sel, s'il te plaît

Uno spritz, per favore

Je voudrais un Spritz, s'il vous plaît

Puoi darræalla cameriera?

Pouvez vous me donner le numéro de la serveuse?

Un poco più di Parmigiano

Un peu plus de Parmesan

La stessa cosa per favore

La même chose s'il vous plaît

Colpi sparati per il tavolo!

Tournée de shots pour la table!

Tesoro, hai monete per la mancia?

Chérie, tu as de la monnaie pour le pourboire?

Pago 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

COCKTAILS

SPRITZ CLASSICO ⁸_{18cl}

Le classique (et le meilleur)

Aperol
Prosecco
Orange
Perrier

FRESCO SPRITZ ^{8.5}_{18cl}

Fraîcheur garantie

Martini Bianco
Prosecco
Concombre
Menthe
Fleur de sureau Luxardo

ROSSO SPRITZ ^{8.5}_{18cl}

Fruité et sexy

Campari
Prosecco
Rosmarino Bitter
Jus de Cranberry

CAMPARI SPRITZ ⁸_{18cl}

L'autre classique (et le meilleur aussi)

Campari
Prosecco
Orange
Perrier

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

I CLASSICI

Così Deliziosi

MOJITO ^{8.5}_{18cl}

Rhum Bacardi Carta Oro
Menthe
Citron vert
Sucre de canne
Perrier

MAMMARGARITA ⁸_{12cl}

Tequila Camino
Cointreau
Sirop de sucre de canne
Citron vert

GABY BLOODY MARY ⁸_{18cl}

Jus de tomates San Marzano de Naples
Vodka Eristoff
Tout simplement

MOSCOW MULE ⁸_{18cl}

Fruité mais surtout endiablé

Vodka Eristoff
Ginger beer
Citron vert

COCKTAILS

I FAVORITI DELLA MAMMA

Da bere senza moderazione!

10

GABY 18cl

Frais mais bien relevé

Gin Bombay Sapphire

Citron vert

Concombre

Wasabi

Sucre de canne

9

HUGO 18cl

Rafraîchissant sans être étourdissant

Gin Bombay Sapphire

Prosecco

Sirop de fleur de sureau Luxardo

Menthe fraîche

Citron vert

Perrier

9

OLD MAMMA 12cl

Elle n'a pas changé depuis 1880

Whisky

Bitter Angustora

Zeste d'orange

Sucre blanc

8

MATRONA 18cl

Un court séjour dans les Antilles

Rhum Bacardi Carta Oro

Citron vert

Sirop de vanille

9

MAMMA MIA 18cl

Fruité mais surtout endiablé

Vodka Eristoff

Fleur de sureau Luxardo

Citron jaune

Concombre

Basilic

8

DISARONNO SOUR 12cl

On adore les amandes

Disaronno

Jus de citron

Sirop de sucre de canne

Blanc d'œuf

I COCKTAIL VERGINI

Per i più saggi

6

POMPELMO 27cl

Pomme

Pamplemousse

Mangue

Sirop de grenadine

6

VIRGIN MAMMAJITO 27cl

Jus de pommes

Menthe

Citron vert

Splash de Perrier

BIBITE

Trenta monaci e un abate non farebbero bere un asino per forza.
On ne saurait faire boire un âne qui n'a pas soif.

SUCCO DI FRUTTA ⁴

Skipper, bere italiano

Pomme

Orange

Fraise

ACE (orange - carotte - citron)

Citron ginepro

BIBITE FRESCHE

Coca Cola, Zero ^{33cl} 3.5

Finley Tonic ^{20cl} 3.5

Limonade ^{20cl} 3

Orangina, Lipton Ice Tea ^{25cl} 3.5

Perrier ^{33cl} 4

Sirops : Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, 2

Orgeat, Menthe, Pomme, coco, kiwi

San Pellegrino ^{50cl//1l} 3 // 5

Acqua Panna ^{75cl} 4

BIRRA

Moretti Pession ^{25cl//50cl} 3 // 5.5

Peroni Nastro Azzuro ^{33cl} 5.5

TE

Tè, infusione 3

CAFFE

Espresso, decaffeinato 2

Cappuccino 3.5

Caffè Latte 3

Americano 2

Caffè Frappe 3.5

Caffè ou Cioccolato viennois 4.5

Caffè corretto (Amaretto) 7

ALCOOLS E APERETIVO

Americano ^{8cl} 5

Negroni ^{6cl} 6

Bellini ^{12cl} 6.5

Martini Bianco / Rosso ^{6cl} 4.5

Martini Riserva speciale Rubino o Ambrato ^{6cl} 8.5

Campari ^{6cl} 4.5

Limoncello Giardini Di Ravello ^{4cl} 6

Limoncello di Sorrento - L'originale ^{4cl} 8

Sambuca dei Cesari Luxardo ^{4cl} 5

Amaretto Amanda Luxardo ^{4cl} 6.5

Disaronno ^{4cl} 8

Grappa Piave ^{4cl} 6

Grappa Riserva Nardini ^{4cl} 8

Grappa di Barolo Marolo ^{4cl} 9.5

Absolut Vodka ^{4cl} 9

Marsala ^{4cl} 4.5

I VINI

Quando si è in ballo bisogna ballare.
Quand le vin est tiré, il faut le boire.

VINS ROUGES

TOSCANA

Sangiovese di Toscana – Montesperso

Le meilleur ami des planches de charcuterie italienne

Chianti DOCG – Mario Primo Piccini

J'ai envie d'un Chianti doux et droit dans ses bottes, qui me donne du love

Chianti DOCG – Castiglioni

Le genre de pinard fruité qui vous emmène en ballade tout en équilibre

15^{CL}/50^{CL}/75^{CL}

5,5 / 17 / 24

6 / 18 / 25

6,5 / 21 / 32

PUGLIA

Salento Di Primitivo IGT – Col di Sotto

Un joli mélange de fruits rouges et vanille

6.5 / 21 / 32

ABRUZZO

Montepulciano d'abruzzo DOC – Cerulli

J'ai envie d'un petit vin léger et souple pour bien commencer

5.5 / 17 / 24

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Ca' De' Medici Regiano Secco

C'est comme manger une grosse poignée de framboises et fraises mais avec des bulles en bonus

24

SICILIA

Néro d'Avola Terre Siciliane IGT – Saperi Mediterranei

Toute la Sicile dans un verre

4.5 / 15 / 21

VENETO

Valpolicella – Villa Mura

Un vin typique aux arômes éclatants et ensoleillés

5.5 / 17 / 24

PIEMONTE

Barbera d'Alba DOC – Raimonda - Tenuta Fontanafredda

J'ai envie de quelque chose de plus costaud et structuré, l'âme du nord

35

DOCG : Denominazione di Origine Controllata e Garantita - Appellation d'origine Contrôlée et Garantie

DOC : Denominazione di origine Controllata - Appellation d'origine Contrôlée

IGT : Indicazione Geografica Tipica - Indication Géographique Protégée

I VINI

VINS ROSES

VENETO

Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT – Sartori

Un bon vin fruité, clair qui se boit bien frais et facilement

15^{CL}/50^{CL}/75^{CL}

5 / 16 / 23

VINS BLANCS

VENETO

Soave Villa Mura – Riccadonna

Un vin sec à apprécier dans sa jeunesse

15^{CL}/50^{CL}/75^{CL}

4,5 / 15 / 21

UMBRIA

Orvieto classico DOC – Anfora

Un vin fruité considéré comme un classique par excellence

4,5 / 15 / 21

PIEMONTE

Batasiolo Moscato d'Asti DOCG – Bosc Dla Rei

Tout simplement doux, frais, fruité et persistant

7 / 24 / 37

VINS EFFERVESCENTS

ASTI

Ponte Villoni

En France il y a le champagne, en Italie c'est l'Asti pour un anniversaire

15^{CL}/75^{CL}

27

PROSECCO

Riccadonna

Le vrai bon Prosecco d'Italie

6.5 / 31

DOCG : Denominazione di Origine Controllata e Garantita - Appellation d'origine Contrôlée et Garantie

DOC : Denominazione di origine Controllata - Appellation d'origine Contrôlée

IGT : Indicazione Geografica Tipica - Indication Géographique Protégée