

# ANTIPASTI – ENTRÉES

Gratiné

Pain à l'ail sur panini maison.....	4	7
Bruschetta sur panini maison.....	4	7
Fondue parmesan.....	8	
Zucchini fritti.....	8	
Escargots à l'ail.....	6	8
Escargots cicioli.....	9	
Sauce à la crème, cognac, champignons et chili		
Escargots Fra Diavolo.....	9	
Sauce tomate épicée, échalotes et vin blanc, piments forts, poivrons		
Tomates et bocconcini.....	9	
Saucisses Italiennes.....	9	
Sauce tomate, poivrons, échalotes et oignons		
Calamari fritti et sa mayonnaise épicée.....	11	
Carpaccio di manzo.....	12	
Fines tranches de filet mignon cru, marinade au pesto, noix de pin, copeaux de parmesan, citron et huile d'olive		
Entrée de moules [Voir section moules].....	12	
Boulettes polpetines <sup>3</sup> .....	9	

# INSALATA – SALADES

pa

g

Insalata César.....	8	12
Insalata Gio's.....	8	12
Insalata di Toscana.....	17	
Salade mixte, noix de pin, champignons et poitrine de poulet		
Insalata fromaggio di capra.....	17	
Salade mixte, croûtons au chèvre chaud, oignons caramélisés, cœurs de palmier et artichauts		

# LE ZUPPE – LES SOUPES

Tortellini in brodo.....	7	
consommé de volaille, échalotes et tortellinis farcis au veau		
Stracciatella florentine.....	7	
consommé, échalotes, épinard, parmesan et œuf		



# pasta - pâtes

TORTELLINI AU VEAU  
OU  
RAVIOLI AU FROMAGE  
*remplacer  
pour  
2\$*

## choix de sauces

Napolitana .....	14
sauce tomate, oignons, échalotes, vin blanc, basilic frais et parmesan	
Amatriciana .....	15
sauce tomate, vin blanc, pancetta, parmesan, basilic et échalotes	
Arrabiata .....	15
sauce tomate, ail, échalotes, vin blanc, basilic frais, parmesan, piments forts, poivrons et oignons	
Bolognese .....	15
sauce à la viande, parmesan, basilic frais, oignons, échalotes et vin blanc	
Polpetine .....	17
sauce à la viande, boulettes de veau maison, parmesan et basilic frais	
Alfredo .....	15
sauce à la crème, poivre noir et parmesan	
Carbonara .....	17
sauce à la crème, oeuf, pancetta, oignons, parmesan, échalotes et vin blanc	
Gambes .....	18
sauce crème, échalotes, oignons et crevettes de Matane, ail	
Rosée .....	16
sauce tomate, crème, échalotes, parmesan et oignons	
Romanoff .....	16
sauce rosée, poivre noir, échalotes. Vodka, parmesan, oignons et basilic frais	
Alla Gigi .....	17
sauce rosée, champignons, prosciutto, vin blanc, échalotes, oignons basilic frais et parmesan	
Gio's .....	17
sauce rosée, champignons, pancetta, échalotes, vin blanc, oignons et parmesan	

## choix de pâtes

*ajouter*  
SAUCISSE,  
POULET OU CREVETTE  
*pour 5\$*



PENNE



TAGLIATELLE



LINGUINI



SPAGHETTINI



CAPELLINI



RAVIOLI



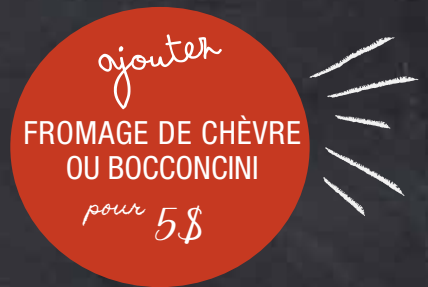
TORTELLINI

# j'ai la dale!

Pescatore .....	22
Pétoncles, crevettes, palourdes, goberges, moules, échalotes, oignons, ail, basilic, vin blanc.	
<i>Choix de sauce; tomate, rosée ou crème</i>	
Paesano .....	17
consommé, épinards, basilic frais, ail, échalotes, parmesan, tomates séchées, champignons, noix de pin et vin blanc	
Della casa .....	17
huile d'olive, pesto, tomates fraîches, noix de pin, parmesan, ail, échalotes, vin blanc et basilic frais	
Aglione & olio .....	14
ail, huile d'olive, parmesan, échalotes, oignons et basilic frais	
Primavera .....	16
consommé, légumes du marché, ail, échalote, vin blanc, parmesan, oignon et b 	

ou là là!

ajouter  
**FROMAGE DE CHÈVRE  
 OU BOCCONCINI**  
 pour 5\$



## pasta gratinata - pâtes au gratin

Cannelloni .....	16
pâte farcie au veau, sauce rosée à la viande, mozzarella	
Lasagne .....	18
sauce rosée à la viande, parmesan et mozzarella	
Manicotti .....	16
pâte farcie au fromage ricotta et épinards, sauce rosée, mozzarella	

# scaloppini di vitello - pollo escalope de veau - poulet

Francesca .....	24
Sauce au beurre citronné, pané à l'oeuf, vin blanc, demi-glace	
Polignac .....	21
Sauce crème, demi-glace, échalotes, cognac et champignons	
Parmigiana .....	22
Escalope panée, sauce tomate gratiné de mozzarella et parmesan	
Al limone .....	21
Escalope, sauce citronnée et vin blanc	
Tiberti .....	23
Demi-glace, pancetta, poivrons, champignons et vin blanc	
Alla Gio's .....	23
Prosciutto, tomates fraîches, bocconcini, sauce au fond de veau	
Milanese .....	18
Escalope panée	
Florentine .....	23
Sauce crème, champignons et épinards	

servi avec pâte napolitanaaa!



# viande et poisson

Poisson du jour .....	prix du marché
Filet mignon .....	38
sauce demi-glace, porto, champignons, pancetta, poivrons, épinards, échalote et oignons servis avec légumes du jour	

# a piccolini bambini

## CHOIX DE PIZZA

Americana  
Napolitana  
Peperonita

## CHOIX DE PÂTE

Au beurre  
Bolognese  
Napolitana  
Rosée  
Alfredo

Inclus un breuvage et un dessert pour..... 10\$


Enfants de 8 ans et moins



# PIZZA


Primavera .....	16
sauce tomate, mozzarella, épinards, champignons, poivrons, oignons rouges, tomates fraîches	
Americana .....	15
sauce tomate, mozzarella, pepperoni, champignons, oignons rouges, poivrons	
Mafiosa .....	16
sauce tomate, mozzarella, saucisses Italiennes, champignons, oignons rouge, poivrons	
Napolitana .....	14
sauce tomate, mozzarella, fines herbes	
Siciliana .....	16
sauce tomate, mozzarella, pancetta, champignons, oignons rouges, parmesan	
Abruzzese  .....	16
sauce tomate, prosciutto, champignons et olives noires	
Nonno Pepe .....	19
sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre, tomates séchées, épinards, oignons rouges, champignons, prosciutto	
Casalingha .....	16
sauce tomate, mozzarella, champignons, poivrons, pepperoni, bacon, oignons rouges	
Marguerita .....	15
sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches et fines herbes	
Del patrono  .....	18
sauce tomate, pepperoni, capicollo, saucisses Italiennes, pancetta et bacon	
Piemontese  .....	16
sauce tomate, champignons, tomates fraîches, bocconcini et épinards	
Pecorina .....	16
sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre, épinards, tomates séchées, champignons	
Gabriella  .....	19
sauce tomate, fromage de chèvre, parmesan, bacon, oignons rouges et épinards	
Capricciosa .....	17
sauce tomate, mozzarella, capicollo, champignons, coeurs d'artichauts, olives vertes, bocconcini	

transformer  
 LA PIZZA EN CALZONE   
 pour 2\$

Servi avec salade  ou frites pour 2\$ de plus

Extraaa!!

**3\$** CHAMPIGNONS · POIVRONS · ÉPINARDS · OLIVES VERTES OU NOIRES · BROCOLIS  
 OIGNONS · ARTICHAUTS · EXTRA SAUCE

**5\$** PEPPERONI · BACON · SAUCISSES ITALIENNES · POULET · ANCHOIS · CREVETTES · CAPICOLLO  
 PANCETTA · PROSCIUTTO · TOMATES SÉCHÉES · FROMAGE DE CHÈVRE · NOIX DE PINS · BOCCON 



## LES MOULES *servies avec frites*

*Marinière*

>>>

consommé, ail, oignons, fines herbes, vin blanc et échalotes

*Marinara*

>>>

sauce tomate, ail, échalotes, oignons, vin blanc et basilic frais

*Fradiavolo*

>>>

sauce tomate épicée, oignons, poivrons, piments fort échalotes, ail, vin blanc, basilic frais

18\$

*Romanoff*

>>>

sauce rosée, poivre noir, oignons, vodka et échalotes

*Poulette*

>>>

sauce crème, ail, oignons, échalotes et basilic frais

*Champignons*

>>>

sauce crème, champignons, oignons, ail et échalotes

*Dijonnaise*

>>>

sauce crème, moutarde Dijon, oignons,

20\$



*Gio's* offre une cuisine italienne conviviale et gourmande. Dans un décor authentique et une ambiance décontractée, le restaurant vous propose un menu du jour ou à la carte - un pur délice, autant pour les yeux que pour le palais.

Les produits frais et distinctifs qui font saliver rendent le choix difficile parmi les plats proposés. Ici, les classiques sont préparés avec amour et un heureux mélange de tradition, modernisme et rigueur. Le service est courtois, attentionné, irréprochable.

*Gio's* c'est aussi des moments de pur plaisir et de "dolce farniente" en famille ou entre amis. L'équipe *Gio's* vous réservent toujours un accueil chaleureux. Découvrez également la charmante terrasse qui accueille les convives dès que le temps le permet.

*Gio's* un classique aux parfums d'Italie !

*buon appetito!*