

UNA CUCINA SINCERA
DI FORTE IMPRONTA MEDITERRANEA




GIUMA
PIZZA & CUCINA

ME NU

CHEF MATTEO TAVECCHIO

ANTIPASTI STARTERS

CRUDO DI PARMA 24 MESI "VESCOVI", FIORI DI ZUCCA FRITTI
E SALSA AGRODOLCE  € 19,00
24-month aged Parma ham "Vescovi", fried zucchini flowers
and sweet & sour sauce

TARTARE DI MANZO TRADIZIONALE (CAPPERI, ACCIUGHE, SENAPE, UOVO,
CIPOLLA, CETRIOLI) GIARDINIERA FATTA IN CASA E FOCACCINA  € 18,00
Traditional Beef tartare (capers, anchovies, egg, mustard, onion, pickles)
served with homemade pickled vegetables and focaccia

MARE AL VAPORE  €20,00
Steamed Seafood salad


TENTACOLI DI POLPO ARROSTO, TORTINO DI PATATE SCHIACCIATE
E TARTUFO NERO ESTIVO  € 20,00
Roasted octopus tentacles, mashed potatoes and black truffle

CANNOLO DI PASTA FILLO RIPIENO ALLE MELANZANE,
CREMA DI POMODORO TIEPIDO E BURRATINA  € 16,00
Phyllo pastry cannolo filled with eggplant, warm tomato cream and burrata

VERDURE PASTELLATE E FRITTE  € 10,00
fried mix of vegetables in batter

SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLE ARAGOSTELLE  € 24,00
spaghetti with baby lobster

RISOTTO VIALONE NANO MANTECATO AGLI ASPARAGI, CACIOCAVALLO
E GRANELLA DI PISTACCHI  € 17,00
Risotto with caciocavallo cheese, asparagus and pistachios

RAVIOLI RIPIENI DI PATATE VIOLA, GAMBERI SALTATI AL ROSMARINO
E RIDUZIONE DI CROSTACEI  € 18,00
purple potatoes filled ravioli, sauteed prawn tails with rosemary and crustacean
sauce stracciatella cheese

FUSILLONI AL RAGU DI CONIGLIO CON VERDURINE E MAGGIORANA € 15,00
fusilloni with rabbit ragout, vegetables and majoram 

GNOCCHI DI RICOTTA FATTI IN CASA CON CREMA DI PISELLI,  € 20,00
POMODORINI CONFIT, TARTARE DI TONNO ROSSO E STRACCIATELLA
homemade ricotta gnocchi, red tuna tartare, pea cream, confit cherry tomatoes
and stracciatella

IN ASSENZA DI PRODOTTI FRESCHI, ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI
in the absence of fresh products, some ingredients could be frozen

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

SECONDI PIATTI SECOND COURSES



COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE     € 26,00
milanese-style veal cutlet with french fries

COSTATA DI MANZO CON PATATA AL CARTOCCIO E SALSA ALLO YOGURT   € 28,00
T bone steak with baked potatoes served with a yogurt sauce

FRITTO MISTO DI PESCE     € 19,00
fried seafood

PESCE DEL GIORNO (CHIEDERE PROPOSTA AL CAMERIERE) 
fish of the day (ask the waiter)

GIUMA BURGER     € 18,00
PANE ARTIGIANALE, HAMBURGER ANGUS 220GR, INSALATA, SALSA TARTARA, POMODORO, CIPOLLE ROSSE SPADELLATE, CHEDDAR E BACON CROCCANTE CON PATATE FRITTE
artisanal bread, angus burger 220gr, salad, tartare mayo, tomatoes, red onions, cheddar and crispy bacon served with french fries

NORDIC BURGER       € 18,00
PANE ARTIGIANALE, SALMONE MARINATO FATTO IN CASA, CAPRINO, INSALATA, AVOCADO, CIPOLLE IN SALSA TERYAKI SERVITO CON PATATE FRITTE
marinated salmon, caprino cheese, salad, avocado, onions in a teryaki sauce, served with french potatoes

CHICKEN BURGER      € 18,00
POLLO ARROSTO, MAIONESE, LATTUGA, POMODORO, UOVO SODO, BACON CROCCANTE SERVITO CON PATATE FRITTE
roasted chicken, mayonnaise, lettuce, tomato, boiled egg and crispy bacon with french fries

CONTORNI   € 5,00
PATATE FRITTE, INSALATA, VERDURE SPADELLATE, GIARDINIERA FATTA IN CASA
Side dishes
french fries, salad, sauteed vegetables, homemade pickled vegetables

I NOSTRI BURGER OUR BURGERS

SALSICCIA & FRIARIELLI (BIANCA)  	€ 10,00
mozzarella, bitter greens, sausage	
CRUDO PARMA 24 mesi  	€ 13,00
Parma ham 24 months, tomatoes, mozzarella	
BURRATINA   	€ 12,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATINA E CREMA AL BASILICO	
tomatoes, mozzarella, burrata cheese, basil sauce	
MORTADELLA   	€ 12,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLA CARCIOFI E GRANELLA DI PISTACCHI	
tomatoes, mozzarella, mortadella ham, artichokes, pistachios	
BUFALA   	€ 12,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BUFALA E POMODORINI CONFIT	
tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella, with herbs cooked cherry tomatoes	
SPECK & SCAMORZA  	€ 13,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SCAMORZA, SPECK E POMODORINI SECCHI	
tomatoes, mozzarella, scamorza cheese, speck and sundryed-tomatoes	
CATALANA   	€ 15,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CODE DI GAMBERI E CIPOLLE ROSSE	
tomatoes, mozzarella, prawn tails, sauteed red onions	
TALEGGIO E PANCETTA    	€ 13,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TALEGGIO, PANCETTA ARROTOLATA E SESAMO TOSTATO	
tomatoes, mozzarella, taleggio cheese, bacon, sesame seeds	
SALMONE (BIANCA)   	€ 15,00
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALMONE MARINATO, ASPARAGI, POMODORINO CONFIT	
mozzarella, marinated salmon, asparagus, confit cherry tomatoes	
CAPRINA (BIANCA)  	€ 15,00
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPECK ALLA BRACE, E FORMAGGIO CAPRINO	
mozzarella, speck cooked over charachoal, caprino cheese	

FOCACCIA BRESAOLA  	€ 15,00
FOCACCIA CON BRESAOLA, CREMA DI PARMIGIANO E RUCOLA focaccia with bresaola ham, parmesan sauce, rocket	
FOCACCIA ACCIUGHE   	€ 16,00
FOCACCIA RIPIENA CON ACCIUGHE CANTABRICO, BURRATA, POMODORI SECCHI, CIPOLLE ROSSE focaccia filled with anchovies from cantabrico sea, burrata cheese, sundried tomatoes, red onions	
COPPA, ZOLA & RADICCHIO (BIANCA)  	€ 13,00
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COPPA, GORGONZOLA E RADICCHIO mozzarella, coppa ham, gorgonzola cheese, red chicory	
CANTABRICO   	€ 14,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FIORI DI CAPPERO E ACCIUGHE CANTABRICO SERVITE A PARTE IN CONFEZIONE DA 50 gr tomatoes, mozzarella, capers, anchovies from cantabrico sea served on the side in their box of 50 gr.	
BRACE (BIANCA)  	€ 12,00
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE E ZUCCHINE ALLA SCAPECE mozzarella, ham cooked over charchoal, cured zucchini	
ARICCIA (BIANCA)  	€ 13,00
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCHETTA DI ARICCIA, CIPOLLE ROSSE CANDITE IN AGRODOLCE mozzarella, pork roast from Ariccìa, sweet and sour red onions	
PORCINI   	€ 12,00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI PORCINI tomatoes, mozzarella, porcini mushrooms	
VEGANA   	€ 12,00
MOZZARELLA VEGANA, VERDURE MISTE, ANACARDI E CREMA DI POMODORO SECCO vegan mozzarella, mixed vegetables, nuts, dried tomatoes sauce	
SCAROLA (BIANCA)   	€ 11,00
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CAPPERI, ACCIUGHE, SCAROLA COTTA AL FORNO E OLIVE mozzarella, capers, anchovies, braised endive, olive	

IN ASSENZA DI PRODOTTI FRESCHI, ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI
in the absence of fresh products, some ingredients could be frozen

pizza di stagione

ESTIVA



CREMA DI POMODORINI GIALLI, GAMBERI, STRACCIATELLA, PESTO DI BASILICO
yellow cherry tomatoes sauce, prawn tails stracciatella, basil pesto

€ 18,00

PIZZE TRADIZIONALI
TRADITIONAL PIZZA

MARINARA  	€ 6,00
tomatoes, garlic, oregano	
MARGHERITA   	€ 7,00
tomatoes, mozzarella	
COSACCA   	€ 7,00
POMODORO, GRANA IN COTTURA, ORIGANO tomatoes, parmesan, oregano	
PROSCIUTTO E FUNGHI  	€ 10,00
mushrooms & ham	
SPIANATA CALABRA  	€ 10,00
spicy salami	
NAPOLI   	€ 9,00
Napoli anchovies & capers	
CAPRICCIOSA  	€ 11,00
mushrooms, ham, artichokes	
PARMIGIANA   	€ 9,00
aubergines & parmesan	
WÜRSTEL  	€ 9,00
würstel	
TONNO E CIPOLLE ROSSE   	€ 10,00
tunafish and red onions	
VERDURE   	€ 10,00
vegetables	
FRUTTI DI MARE    	€ 13,00
seafood	
4 FORMAGGI   	€ 10,00
4 cheeses	
CALZONE  	€ 9,00
PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA FIOR DI LATTE ham & mozzarella	

IMPASTO ARTIGIANALE PRODOTTO CON FARINA CAPUTO NUVOLA,
MOLINO NAPOLETANO, LIEVITATO ALMENO 48H

APERITIVO APERITIF

GIUMA GIN TONIC CON BOMBAY MEDITERRANEAN LEMON E FRUTTO DELLA PASSIONE	€ 9,00
GIN TONIC	€ 7,00
SPRITZ APEROL / CAMPARI	€ 5,00
HUGO	€ 4,00
ANALCOLICO DELLA CASA	€ 5,00
SAN BITTER/CRODINO	€ 4,00

BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEER

“DOLOMITI ITALIANA” BIONDA blonde
“DOLOMITI ROSSA” red

PICCOLA 0.25 L small 0.25 l	€ 3,00
MEDIA 0.45 L large 0,45 l	€ 5,50

BIRRE IN LATTINA

IBEEER BIRRIFICIO AGRICOLO MARCHIGIANO “TIME TO IBEEER” DA 0,33



GRATEFUL BREAK – BLANCHE - alta fermentazione, dissetante, aromi di arancia e bergamotto con canapa sativa 5,5% vol. € 6,00



TRIPPIN'OUT – TRIPEL – non pastorizzata, non filtrata, intensa dai profumi di frutta gialla e spezie 8,6% vol. € 6,00



NO TIME FOR KARMA – FRUIT IPA – leggera e beverina con aromi di frutti 4,2% vol. € 6,00



OUTSIDE THE SONNO – LAGER HELL – bassa fermentazione, delicata con sentori di leggeri di cereale 4.3% vol. € 6,00



MAISEL'S WEISS 0.50 L € 5,00

BIRRA ANALCOLICA 0.33 L. € 4,00
no-alcoholic beer 0.30 L.

COCA COLA / FANTA / SPRITE / TONICA / THE FREDDO € 3,00

GRAPPA / AMARO € 4,00

CAFFE ESPRESSO / MACCHIATO / DECA / ORZO € 1,50

GINSENG € 2,00

CAPPUCCINO / CAFFÈ AMERICANO / THE / CAMOMILLA € 2,50

ACQUA ALLA SPINA ULTRA FILTRATA NATURALE / FRIZZANTE 0,75 CL. € 2,00

ACQUA IN BOTTIGLIA PEJO (TN) NATURALE / FRIZZANTE 0,75 CL. € 3,00

BIRRE BEER

BAR BAR

ALLERGENI ALLERGENS



GLUTINE



UOVA



PESCE
E DERIVATI



SENAPE
E DERIVATI



SEMI DI SESAMO
E DERIVATI



ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI



CROSTACEI
E DERIVATI



ARACHIDI
E DERIVATI



SOIA
E DERIVATI



LUPINO E
DERIVATI



MOLLUSCHI E
DERIVATI



PIATTO
VEGETARIANO



SEDANO
E DERIVATI



LATTE
E DERIVATI



FRUTTA A GUSCIO
E DERIVATI



VINO BIOLOGICO

Siete pregati di segnalare eventuali allergie e intolleranze al momento dell'ordine

**VI
NI
WI
NE**

**Oltre a regalarci dei panorami
fantastici il nostro territorio
ci dona dei prodotti
altrettanto interessanti.**

Per questo abbiamo deciso di valorizzare le cantine
locali che secondo noi producono dei vini d'eccellenza
ma soprattutto ci mettono il cuore.

Troverete molte referenze biologiche.

VINI FRIZZANTI
SPARKLING WINE

FRANCIACORTA BRUT € 39,00

GATTI LOMBARDIA - LOMBARDIA

FRANCIACORTA SATEN MILLESIMATO € 44,00

GATTI - LOMBARDIA



VALDOBBIADENE BRUT "COSTABELLA" DOC € 18,00

MASOTTINA - VENETO

CHAMPAGNE BLANC DE BLANC GRAND CRU BRUT € 75,00

VOIRIN JUMEL - FRANCIA

ROSÈ



ROSATO "OSCILLAZIONI" RIFERMENTATO € 24,00

CASCINA BELMONTE - LOMBARDIA

CREMANT D'ALSACE ROSE' BRUT € 35,00

MOLTES FRANCIA

ROSATI
ROSÈ



CHIARETTO DOC € 18,00

MERIDIANA - LOMBARDIA



ROSATO "ROSANOIRE" € 26,00

CANTRINA - LOMBARDIA



ROSATO C'D'C' € 23,00

BAGLIO DEL CRISTO - SICILIA



MARZEMINO DOC € 17,00

MERIDIANA - LOMBARDIA



GROPPELLO DOC € 23,00

CANTRINA - LOMBARDIA

REBO IGT € 21,00

FRANZOSI - LOMBARDIA



MERLOT € 24,00

ANTICO GELSO - LOMBARDIA



VALPOLICELLA CLASSICO DOC € 24,00

CORTE BRAVI - VENETO



VALPOLICELLA SUPERIORE € 34,00

CORTE BRAVI - VENETO

PINOT NERO € 28,00

GIRLAN - ALTO ADIGE



ROSSO DI MONTALCINO € 23,00

VISCONTI - TOSCANA



PRIMITIVO 14 € 21,00

POLVANERA - PUGLIA

VINI ROSSI
RED WINE

VINI BIANCHI
WHITE WINE

	LUGANA DOC MERIDIANA - LOMBARDIA	€ 19,00
	LUGANA "TERECREA" DOC PILANDRO - LOMBARDIA	€ 22,00
	LUGANA DOC FRANZOSI - LOMBARDIA	€ 18,00
	INCROCIO MANZONI "SERESE" CASCINA BELMONTE - LOMBARDIA	€ 24,00
	RIESLING "RISMEN" PIETTA - LOMBARDIA	€ 26,00
	SOAVE CLASSICO I STEFANINI - VENETO	€ 16,00
	CHARDONNAY POJER & SANDRI - TRENTO	€ 26,00
	TRAMINER AROMATICO POJER E SANDRI - TRENTO	€ 30,00
	PINOT GRIGIO DOC GIRLAN - ALTO ADIGE	€ 20,00
	SAUVIGNON "INDRA" GIRLAN - ALTO ADIGE	€ 30,00
	FALANGHINA IGT MONTE CIGNO I PENTRI - CAMPANIA	€ 21,00
	VERMENTINO DI GALLURA DOCG MEORU TANI - SARDEGNA	€ 23,00

VINI DA DESSERT
DESSERT WINE

SAUTERNES "CHATEAU DE HAUT PICK" 0.375	
BOTTIGLIA	€ 20,00
BICCHIERE	€ 6,00
MOSCATO	€ 15,00
FRANZOSI - LOMBARDIA	

VINI AL BICCHIERE
GLASS OF WINE

PROPOSTA DEL GIORNO € 5,00



LUGANA DOC € 4,00
MERIDANA - LOMBARDIA



MARZEMINO € 4,00
MERIDANA - LOMBARDIA



VALDOBBIADENE BRUT "COSTABELLA" DOC € 4,00
MASOTTINA - VENETO

SAUTERNES € 6,00
CHATEAU DE HAUT PICK