

UNA CUCINA SINCERA
DI FORTE IMPRONTA MEDITERRANEA



GIUMA
PIZZA & CUCINA

ME NU

CHEF MATTEO TAVECCHIO

ANTIPASTI STARTERS

CRUDO DI PARMA 24 MESI "VESCOVI", PANZANELLA E BUFALA € 22,00
Parma ham, panzanella bread salad and buffalo mozzarella

TARTARE DI TONNO ROSSO, CREMA DI AVOCADO, STRACCIATELLA € 20,00
Tuna fish tartare, avocado cream, stracciatella cheese

CODE DI GAMBERO SPADELLATE, VERDURE CROCCANTI E GAZPACHO € 18,00
Sauteed prawn tails, crunchy vegetables and gazpacho

VERDURE PASTELLATE E FRITTE CON SALSA AGRODOLCE € 10,00
Crispy battered vegetables with sweet and sour sauce

MAGATELLO DI VITELLO AL PUNTO ROSA CON FIORI DI CAPPERO E SALSA TONNATA € 16,00
Veal in tuna sauce with olives caperns

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

FUSILLONI ALLA CARBONARA CON TARTUFO NERO DEL GARDA € 16,00
Fusilloni carbonara with black truffle from Lake Garda

RISOTTO AI PORCINI, CREMA DI PREZZEMOLO E UOVO MARINATO € 18,00
Porcini mushroom risotto, parsley cream and marinated egg

GNOCCHI DI RICOTTA AL POMODORO FRESCO, PESTO DI BASILICO E CRESCENZA € 15,00
Ricotta gnocchi with fresh tomato, basil pesto and Crescenza cheese

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

RAVIOLI DI PATATE VIOLA AL SUGO DI CALAMARETTI € 16,00
Purple potato filled ravioli with baby squid sauce

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

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

BISTECCONA (CIRCA 400 G) DI ANGUS AMERICANO,   € 26,00
CON PATATE ARROSTO

American Angus steak (approx. 400 g) with roasted potatoes

COSTOLETTE DI AGNELLO "NUOVA ZELANDA" ALLA PIASTRA  € 28,00
CON VERDURE

Grilled lamb chops from New Zealand with vegetables

FRITTO MISTO DI PESCE    € 19,00
Mixed fried seafood

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

CAESAR SALAD CON PETTO DI POLLO PANATO, CIPOLLE CROCCANTI,
SALSA YOGURT, GRANA A SCAGLIE E INSALATA MISTA    € 20,00
Caesar salad with breaded chicken, crispy onions, yogurt dressing, shaved Grana
cheese and mixed salad

I NOSTRI BURGER OUR BURGERS

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

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

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 sundried-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, ZUCCHINE,
POMODORINO CONFIT
mozzarella, marinated salmon, zucchini, confit cherry tomatoes

TARTUFATA     € 17,00
CREMA DI ZUCCHINE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI MISTI E
TARTUFO DEL GARDA, ANACARDI
zucchini cream, mozzarella, mixed mushrooms and Garda truffle, cashews
tomatoes, mozzarella, red and yellow tomatoes, fresh 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
FIORI DI ZUCCA

CREMA DI ZUCCHINE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FIORI DI ZUCCA FRITTI E RICOTTA DI BUFALA
Zucchini cream, mozzarella, fried zucchini flowers, buffalo ricotta
€ 16,00

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-alchoolic beer 0.30 L.

BIRRE BEER

BAR BAR

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

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 ROSÉ



CHIARETTO DOC € 18,00

MERIDIANA - LOMBARDIA



ROSATO "ROSANOIRE" € 26,00

CANTRINA - LOMBARDIA



ROSATO C'D'C' € 23,00

BAGLIO DEL CRISTO - SICILIA

VINI ROSSI RED WINE



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 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 - TRENTINO	€ 26,00
	TRAMINER AROMATICO POJER E SANDRI - TRENTINO	€ 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 LAMOTHE" 0.50	
BOTTIGLIA	€ 25,00
BICCHIERE	€ 6,00
MOSCATO FRANZOSI - LOMBARDIA	€ 15,00

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