



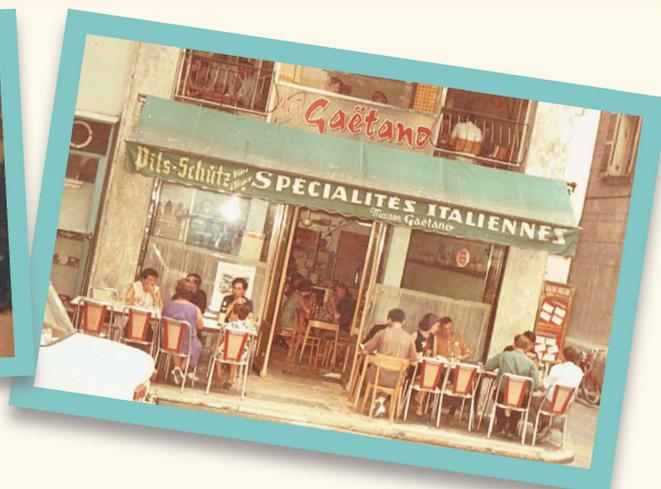
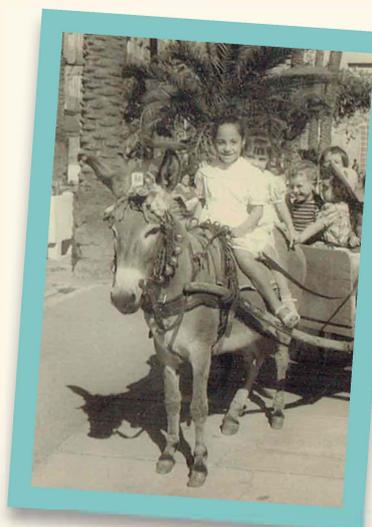
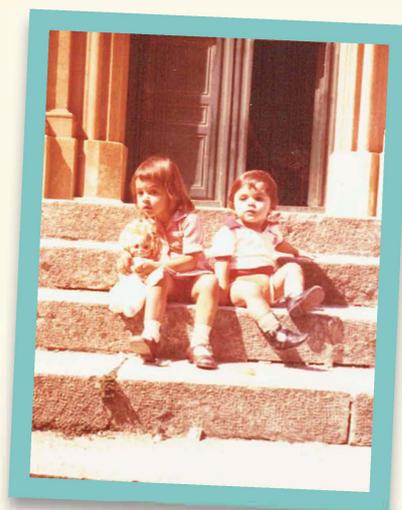
Carte

Une Histoire de Famille Depuis 1954

L'histoire de Gaetano, c'est avant tout celle d'une famille unie par la passion de la cuisine italienne depuis 1954.

De la première pizzeria ouverte à Toulon Centre par Gaetano et Rosalia aux trois établissements d'aujourd'hui, l'esprit de la maison perdure : authenticité, générosité et savoir-faire transmis de génération en génération.

Ancrée dans le cœur des Toulonnais, Gaetano célèbre l'Italie : des ingrédients choisis avec soin, une pâte maison et une cuisson au feu de bois. Du centre-ville au port de Toulon, jusqu'à la plage de l'Almanarre, chaque lieu raconte une histoire : celle du partage, de la famille et de la passion.



SODAS & SOFTS

COCA-COLA, COCA ZERO, COCA CHERRY	33cl	5,00€
FANTA, SPRITE, FUZE TEA	25cl	4,00€
LIMONADE	33cl	5,00€
MINUTE MAID <i>Pomme, Orange, Ananas, Abricot, Tomate</i>	25cl	4,00€
PERRIER	33cl	4,00€
SAN PELLEGRINO	50cl 1L	4,00€ 6,00€
VITTEL	50cl 1L	4,00€ 5,00€

APÉRITIFS

PASTIS, RICARD <i>Supplément sirop 1€</i>	2cl	5,00€
WHISKY	4cl	8,00€
WHISKY SUPÉRIEUR	4cl	12,00€
MARTINI ROUGE, BLANC	6cl	6,00€
CAMPARI	6cl	6,00€
VIN AU VERRE <i>CHÂTEAU FONTAINEBLEAU AOP Provence Bio Rosé, Blanc, Rouge</i>	12cl	6,00€
KIR ITALIEN AU PROSECCO	10cl	10,00€
COUPE DE CHAMPAGNE	10cl	12,00€
PISCINE DE CHAMPAGNE	20cl	18,00€
PISCINE DE PROSECCO	20cl	10,00€
RHUM	4cl	9,00€
GIN	4cl	11,00€
VODKA GREY GOOSE	4cl	12,00€
VODKA	4cl	9,00€



Cocktails
Sunset
Lounge



COCKTAILS 6cl d'alcool

VIRGIN MOJITO <i>Jus de pomme, menthe, citron vert, cassonade, eau gazeuse</i>	8,00€
MOJITO <i>Rhum, menthe, citron vert, cassonade, eau gazeuse</i>	12,00€
MOJITO FRAISE <i>Rhum, citron vert, coulis de fraise, cassonade, eau gazeuse</i>	12,00€
SPRITZ <i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i>	11,00€
SPRITZ SAINT-GERMAIN <i>Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse</i>	12,00€
GAETANO SPRITZ <i>Limoncello, coulis de fruits rouges, Prosecco, eau gazeuse</i>	11,00€
PORN STAR MARTINI <i>Vodka, passion, citron vert, sirop de vanille, Champagne</i>	12,00€
CAÏPIRINHA <i>Cachaça, citron vert, cassonade, eau gazeuse</i>	12,00€
CUBA LIBRE <i>Rhum, citron vert, coca</i>	10,00€
ROSSINI <i>Champagne, coulis de fruits rouges, framboise</i>	12,00€
AMERICANO MAISON <i>Martini rouge, Gin, Campari, eau gazeuse, tranche d'orange</i>	8,00€

BIÈRES

PRESSION PAULANER BLONDE <i>Notes de malt</i>	25cl	5,40€
	50cl	8,80€
PRESSION PAULANER BLANCHE <i>Notes de mangue et ananas</i>	25cl	5,80€
	50cl	9,00€
PRESSION PAULANER IPA <i>Discrètes notes caramélisées complimentées par un arôme de houblon</i>	25cl	5,80€
	50cl	9,00€
PANACHÉ	25cl	5,00€
MONACO, TANGO, GOMET	25cl	5,50€
PRESSION PÊCHE	25cl	5,50€
PICON BIÈRE	25cl	5,50€
BIÈRES BOUTEILLES		
DESPERADOS	33cl	6,00€
MORETTI	33cl	6,00€
BIÈRE DES ÎLES D'OR BLONDE	33cl	6,50€
BIÈRE DES ÎLES D'OR IPA	33cl	6,50€



ANTIPASTI À PARTAGER

ASSIETTE ITALIENNE <i>Mortadelle, mozzarella di bufala, olives, cressins, speck, pecorino, tomates cerises confites, artichauts, pesto de roquette</i>	26,00€
FOCACCIA PRIMAVERA <i>Tomates cerises, jambon de Parme, roquette, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan</i>	19,00€
FOCACCIA ITALIENNE <i>Tomates, huile d'olive, basilic, ail, mozzarella di bufala, olives</i>	18,00€
PALOURDES EN PERSILLADE <i>Palourdes fraîches, déglacées au vin blanc, ail, persil</i>	18,00€
MOULES FARCIES MAISON 6 MOULES / 12 MOULES <i>Cuites au feu de bois</i>	11,00€ / 20,00€
TENTACULES D'ENCORNETS PERSILLÉES <i>Et sa rouille maison</i>	18,00€
PIADA <i>Pâte à pizza, sauce tomate, huile d'olive, origan</i>	6,00€
PIADA PARMIGIANA <i>Pâte à pizza, sauce tomate, huile d'olive, origan, parmesan</i>	8,00€

ENTRÉES

TARTARE DE THON <i>Mangue, wakamé, guacamole, graines de sésame</i>	25,00€
SALADE NIÇOISE <i>Salade, tomates, haricots verts, thon, œuf dur, oignons, riz, poivrons, anchois, olives</i>	22,00€
SALADE GAETANO <i>Salade, tomates, jambon de Parme, mozzarella di bufala, croûtons de chèvre, tomates séchées, melon ou fruits de saison</i>	22,00€
SALADE CÉSAR <i>Salade, tomates, poulet pané, oignons frits, croûtons, copeaux de parmesan, anchois, œuf dur</i>	22,00€
SALADE CAPRESE <i>Mozzarella di bufala, tomates multicolores, basilic, roquette, huile d'olive, cressins, croûtons à l'ail, crème de vinaigre balsamique</i>	22,00€



EN CAS D'ALLERGIE, DEMANDEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES

PIZZAS AU FEU DE BOIS



LES CLASSIQUES

MOYENNE 20,50€ GRANDE 26,40€

JAMBON FROMAGE
JAMBON MOZZA
ANCHOIS FROMAGE

MARGHERITA
Mozzarella, basilic

GAETANO PÈRE
Ail, oignons, anchois

LES ORIGINALES

MOYENNE 22,50€ GRANDE 28,40€

ATOMIQUE
*Jambon, fromage,
champignons, mozzarella*

NAPOLITAINE
Anchois, câpres, mozzarella

FRUITS DE MER
Fruits de mer en persillade

4 FROMAGES
*Fromage, mozzarella,
gorgonzola, chèvre*

ROMANTICA
*Jambon, fromage, lardons fumés, crème
fraîche sauce préparée avec un peu
de champignons*

SPÉCIALE GAETANO FILS
*Jambon, fromage, poivrons, oignons,
cœurs d'artichauts, thon*

ROYALE
*Jambon, fromage, champignons frais,
œuf, mozzarella*

CALZONE (chausson)
*Jambon, fromage, champignons frais,
œuf, mozzarella*

RUSTIQUE
*Mozzarella, oignons,
champignons frais, poivrons*

MAFIOSA
Mozzarella, cœurs d'artichauts, aubergines

CAPRICIOSA
*Jambon, mozzarella,
champignons, cœurs d'artichauts*

SHOW
*Jambon, fromage, câpres, merguez,
chorizo, poivrons, oignons*

CELINA
Jambon, fromage, gorgonzola, œuf

ORIENTALE
*Mozzarella, merguez, poivrons,
piment vert*

GRECQUE
*Mozzarella, aubergines, oignons,
viande hachée*

CALIENTE
*Mozzarella, chorizo,
champignons frais, jambon*

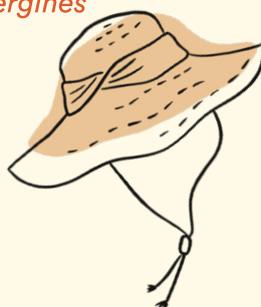
L'AN 2000
*Viande hachée, fromage, oignons,
piment vert, œuf*

PAKISTANAISE
Fromage, thon, piment vert, oignons

ÎLE DE BEAUTÉ
Mozzarella, figatelli, oignons, basilic

MEZZO-MEZZO
*Moitié mozzarella, moitié anchois,
tomates cerises, basilic*

PETIT-FILS
*Mozzarella, jambon cru, oignons,
tomates cerises*



Dolce Vita

LES BASE CRÈME

MOYENNE 22,50€ GRANDE 28,40€

SUNSET

Crème pistache, saumon fumé, mozzarella, tomates cerises, roquette

CHAMPIONS DU MONDE

Mozzarella, gorgonzola, chèvre, viande hachée

SAVOYARDE

Fromage, lardons, oignons, raclette

CHÈVRE-MIEL

Fromage, chèvre, miel

LES INÉDITES

MOYENNE 24,00€ GRANDE 29,80€

ROBINSON

Crevettes, persil, oignons, poivrons, mozzarella

ROSALIA (base crème)

Mozzarella, artichaut, parmesan, pecorino à la truffe

1954 (base crème)

Mozzarella, tomates cerises, parmesan, jambon à la truffe

GARGANTUA

Fromage, lardons, poulet, merguez, oignons, basilic

NONNA

Mozzarella, gorgonzola, tomates cerises, roquette

FROMAGÈRE

Fromage, mozzarella, gorgonzola, chèvre

FAMEUSE

Jambon, fromage, crème fraîche, lardons fumés sauce préparée avec un peu de champignons

STARLETTE

Fromage, lardons, chèvre, miel, menthe

BOMBA

Mozzarella, jambon, champignons, chorizo, merguez, gorgonzola, aubergines

SANTINA

Mozzarella, tomates cerises, courgettes, copeaux de parmesan, pancetta

VÉGÉTARIENNE

Mozzarella, courgettes, aubergines, basilic, champignons frais

LOLO

Fromage, tomates cerises, jambon cru, basilic, copeaux de parmesan

L'ITALIENNE

Mozzarella, speck, scamorza, roquette, tomates cerises

LES SUPPLÉMENTS

Supplément boule de mozzarella di bufala	4,00€
Supplément ingrédient	1,50€
Supplément roquette sur la pizza	1,00€
Supplément bol de salade verte	2,50€

MENU ENFANT

Pour les moins de 8 ans

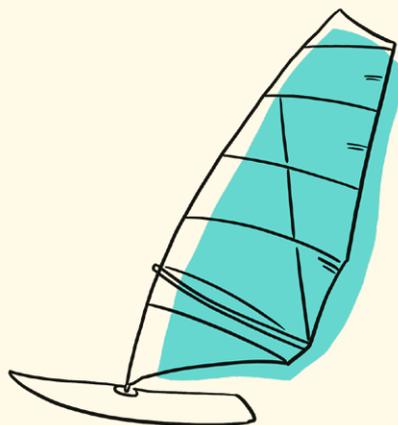
SIROP OU COCA

PIZZA BABY (JAMBON FROMAGE) OU TENDERS FRITES

OU POLPETTINE AVEC SPAGHETTI

1 BOULE DE GLACE

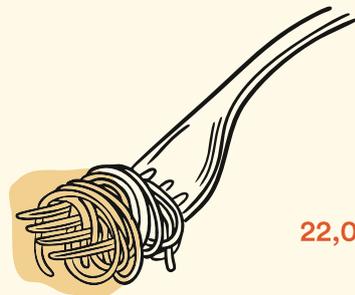
14,00€



PÂTES

SPAGHETTI GAETANO

Sauce aux tomates cerises, huile d'olive, ail, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan, basilic, pignons



22,00€

LASAGNE BOLOGNAISE

Cuites au feu de bois

20,50€

RIGATONI DOLCE VITA

Sauce tomate, légumes confits, mozzarella di bufala, basilic

23,50€

SPAGHETTI CARBONARA

Pancetta, guanciale, pecorino, crème fraîche, œuf

23,00€

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Palourdes fraîches, déglacées au vin blanc, ail, persil

27,00€

POISSONS

FISH AND CHIPS (environ 200g)

Dos de cabillaud pané, frites, sauce tartare maison

26,00€

POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE (environ 300g)

Cuit au feu de bois accompagné de pommes de terre au four et légumes confits

28,00€

MI-CUIT DE THON À LA PLANCHA (environ 200g)

Sauce vierge, pommes de terre au four et légumes confits

29,00€

ENCORNET FARCİ À L'ITALIENNE

Farce à base de spianata, veau et bœuf, accompagné de riz

28,00€

TENTACULES D'ENCORNETS PERSILLÉES

Accompagnées de pommes de terre au four et légumes confits

26,00€

VIANDES

Accompagnement au choix :

frites, spaghetti, légumes, pommes de terre, riz ou salade

POLPETTE DELLA MAMMA SPAGHETTI

Boulettes de viande hachée de bœuf, sauce tomate

23,00€

MILANAISE DE VEAU (environ 200g)

26,00€

BOCCONCINI DE VEAU

Escalope roulée avec jambon et mozzarella cuite au feu de bois sauce gorgonzola ou crème champignons

28,00€

ENTRECÔTE (environ 250g)

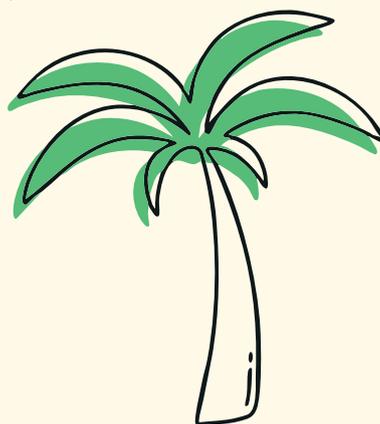
Sauce gorgonzola ou crème champignons

29,00€

CORDON BLEU MAISON AU FEU DE BOIS

Milanaise de veau, jambon blanc, mozzarella, sauce gorgonzola ou crème champignons

29,00€



DESSERTS

TIRAMISU MAISON	9,00€
FLAN MAISON CUIT AU FEU DE BOIS	9,00€
PROFITEROLE D'ÉTÉ <i>Glace vanille, framboise, meringue, coulis de fruits rouges maison, chantilly maison</i>	9,50€
PROFITEROLE CHOCOLAT <i>Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly maison</i>	9,50€
BABA AU LIMONCELLO <i>Sorbet citron, coulis de fruits rouges maison, framboise, chantilly maison</i>	11,00€
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>Avec glace vanille, chocolat chaud maison et chantilly maison</i>	9,00€
SALADE DE FRUITS MAISON	8,00€
CAFÉ GOURMAND	9,50€

GLACES

COUPE COLONEL <i>Sorbet citron, vodka</i>	10,50€
COUPE GAETANO <i>Sorbet citron, Limoncello</i>	10,50€
CAFÉ LIÉGEOIS <i>Glace café, café, chantilly maison</i>	10,50€
CHOCOLAT LIÉGEOIS <i>Glace chocolat, chocolat chaud maison, chantilly maison</i>	10,50€
MONT BLANC <i>Glace vanille, crème de marron, chantilly maison</i>	10,50€
DAME BLANCHE <i>Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly maison</i>	10,50€
COUPE 2 BOULES	7,30€
COUPE 2 BOULES CHANTILLY <i>vanille, chocolat, fraise, framboise, café, noix de coco, malaga, pistache, citron, menthe-choco, caramel beurre salé</i>	7,90€



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ OU DÉCA	2,80€
DOUBLE CAFÉ	5,00€
CAFÉ NOISETTE	3,50€
GRAND CRÈME	5,00€
CAPPUCCINO	5,00€
CHOCOLAT CHAUD	5,00€
THÉ / INFUSION	4,00€



VINS

ROSÉS

	50cl	75cl	150cl
CHÂTEAU FONTAINEBLEAU <i>AOP Provence Bio</i>		27,00€	66,00€
DOMAINE DES PEIRECÈDES <i>AOP Provence Bio Cuvée Fil d'Ariane</i>	19,00€	25,00€	
CHÂTEAU ANGUEIROUN <i>AOP Provence Bio Cuvée Réserve</i>		28,00€	
DOMAINE FIGUIÈRE <i>AOP Provence Bio Cuvée Première</i>	27,00€	35,00€	74,00€
DOMAINE DE RIMAURESQ <i>AOP Provence Bio Cru Classé Cuvée Classique</i>		33,00€	
DOMAINE DE L'ALMANARRE <i>IGP Bio Cuvée La Lune Bleu</i>		32,00€	
DOMAINE DE LA COURTADE <i>AOP Provence Bio Cuvée Les Terrasses, Porquerolles</i>		34,00€	
CHÂTEAU CARQUEIRANNE <i>AOP Provence Cuvée LAMOUR</i>		32,00€	
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE <i>AOP Provence Bio Cru Classé, Cuvée Symphonie</i>		34,00€	

BLANCS

	50cl	75cl	150cl
DOMAINE DES PEIRECÈDES <i>AOP Bio Cuvée Fil d'Ariane</i>	19,00€	26,00€	
JASCI TREBBIANO D'ABBRUZZO <i>DOC Bio</i>		32,00€	
CHÂTEAU FONTAINEBLEAU <i>AOP Coteaux Varois Bio Cuvée Louis Baptiste</i>		41,00€	
DOMAINE BODIN <i>AOP Cassis blanc de blancs</i>		43,00€	
DOMAINE FIGUIÈRE <i>AOP Provence Bio Cuvée Première</i>	28,00€	42,00€	78,00€
DOMAINE DU CLOS DES CARRIÈRES <i>AOC Mâcon-Bourgogne</i>		34,00€	
DOMAINE DE MALTAVERNE <i>AOC Pouilly Fumé</i>		46,00€	
DOMAINE DE LA COURTADE <i>AOP Provence Bio Cuvée Les Terrasses, Porquerolles</i>		34,00€	
CHÂTEAU CARQUEIRANNE <i>AOP Provence Cuvée LAMOUR</i>		32,00€	

VINS DE PAYS DU VAR

	50cl	75cl
RÉSERVE GAETANO <i>IGP du Var Rosé, Rouge, Blanc</i>	14,00€	19,00€

ROUGES

	50cl	75cl
DOMAINE DES PEIRECÈDES <i>AOP Provence Bio Cuvée Fil d'Ariane</i>	19,00€	26,00€
CHÂTEAU ANGUEIROUN <i>AOP Provence Bio Cuvée Réserve</i>		28,00€
CHÂTEAU FONTAINEBLEAU <i>AOP Provence Bio</i>		29,00€
DOMAINE DE RIMAURESQ <i>AOP Provence Bio Cru Classé Cuvée Classique</i>		38,00€
DOMAINE FIGUIÈRE <i>AOP Provence Bio Cuvée Première</i>	29,00€	39,00€
CHÂTEAU CARQUEIRANNE <i>AOP Provence Cuvée LAMOUR</i>		32,00€

VINS ITALIENS

	75cl
PROSECCO <i>DOC Mionetto Trevisio Bianco</i>	23,00€
CORIBANTE SYRAH <i>IGT Malvasia Nera Salento Rosso Castello Monaci</i>	32,00€
GRANAIO CHIANTI CLASSICO <i>DOCG Melini Rosso</i>	32,00€
LE POIANE VALPOLICELLA RIPASSO <i>Classico Superiore Rosso</i>	38,00€
LAMBRUSCO <i>DOC Secco Cavicchioli</i>	23,00€

CHAMPAGNES

	75cl	150cl
CHAMPAGNE CHARLES COLLIN	80,00€	
CHAMPAGNE TAITTINGER	90,00€	210,00€
CHAMPAGNE TAITTINGER ROSÉ	102,00€	

DIGESTIFS

	4cl
LIMONCELLO	9,00€
AMARETTO	9,00€
GRAPPA	9,00€
GET27	9,00€
RHUM DON PAPA	12,00€
JACK DANIEL'S	12,00€
COGNAC	12,00€



GAETANO, CRÉATEUR DE BONHEUR DEPUIS 1954



3089 Route de l'Almanarre
83400 Hyères
04 94 57 67 56



4 Place Amiral Sénès
83000 Toulon
04 94 92 36 72



158 Avenue de la République
83000 Toulon
04 94 93 02 02

