



*Carte*

# 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€
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 6cl d'alcool

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	25cl	5,40€
PRESSION PAULANER BLONDE	50cl	8,80€
PRESSION PAULANER BLANCHE <i>Notes de mangue et ananas</i>	25cl	5,80€
PRESSION PAULANER BLANCHE <i>Notes de mangue et ananas</i>	50cl	9,00€
PRESSION PAULANER IPA <i>Discrètes notes caramélisées complimentées par un arôme de houblon</i>	25cl	5,80€
PRESSION PAULANER IPA <i>Discrètes notes caramélisées complimentées par un arôme de houblon</i>	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€

# 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, ACE, Tomate</i>	25cl	4,00€
PERRIER	33cl	4,00€
SAN PELLEGRINO	50cl	4,00€
SAN PELLEGRINO	1L	6,00€
VITTEL	50cl	4,00€
VITTEL	1L	5,00€

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# ANTIPASTI À PARTAGER

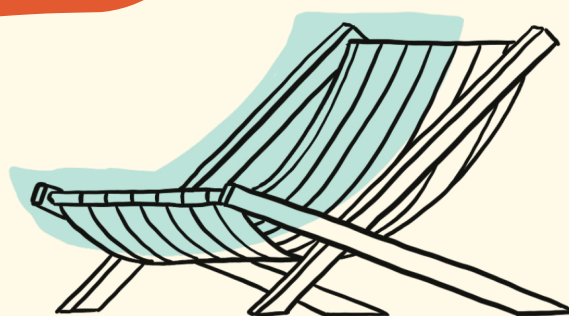
<b>ASSIETTE ITALIENNE</b> <i>Mortadelle, mozzarella di bufala, olives, cressins, speck, pecorino, tomates cerises confites, pesto de roquette</i>	26,00€
<b>ASSIETTE DUO DE MOZZARELLA</b> <i>Mozzarella di bufala, mozzarella à la truffe, jambon de parme, parmesan, artichaut, cressins, tomates cerises confites, melon</i>	26,00€
<b>PALOURDES EN PERSILLADE</b> <i>Ail, persil, déglacées au vin blanc</i>	18,00€
<b>MOULES FARCIES 6 MOULES / 12 MOULES</b> <i>Cuites au feu de bois</i>	11,00€ / 20,00€
<b>FRITTO MISTO DE LA MER</b>	18,00€
<b>PAIN MAISON AUX HERBES CUIT AU FEU DE BOIS</b>	5,00€

# ENTRÉES

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



Plage  
**Gaetano**



# PIZZAS AU FEU DE BOIS



## LES CLASSIQUES

MOYENNE 19,50€ GRANDE 26,40€

JAMBON FROMAGE  
JAMBON MOZZA  
ANCHOIS FROMAGE

MARGHERITA  
*Mozzarella, basilic*

GAETANO PÈRE  
*Ail, oignons, anchois*

## LES ORIGINALES

MOYENNE 21,50€ GRANDE 28,40€

### ATOMIQUE

*Jambon, fromage,  
champignons, mozzarella*

### NAPOLITAINE

*Anchois, câpres, mozzarella*

### 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, aubergine*

### SHOW

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

### CELINA

*Jambon, fromage, gorgonzola, œuf*

### ORIENTALE

*Mozzarella, merguez, poivrons,  
piment vert*

### GRECQUE

*Mozzarella, aubergine, 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 21,50€ GRANDE 28,40€

### CHAMPIONS DU MONDE

Mozzarella, gorgonzola, chèvre, viande hachée

### SAVOYARDE

Fromage, lardons, oignons, raclette

### 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

### CHÈVRE-MIEL

Fromage, chèvre, miel

## LES INÉDITES

MOYENNE 23,00€ GRANDE 29,80€

### 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

### BOMBA

Mozzarella, jambon, champignons, chorizo, merguez, gorgonzola, aubergine

### SANTINA

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

### VÉGÉTARIENNE

Mozzarella, courgette, aubergine, basilic, champignons frais

### LOLO

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

### L'ITALIENNE

Mozzarella, speck, scamorza, roquette, tomates cerises

Plage  
Ristorante  
Pizzeria

## LES MÉDITERRANÉENNES

MOYENNE 23,00€ GRANDE 29,80€

### FRUITS DE MER

Fruits de mer en persillade

### ROBINSON

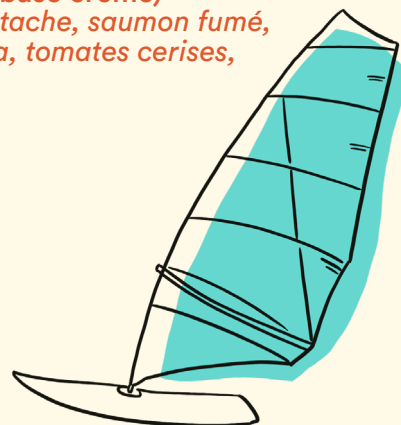
Crevettes, persil, oignons, poivrons, mozzarella

### SUNSET (base crème)

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

## LES SUPPLÉMENTS

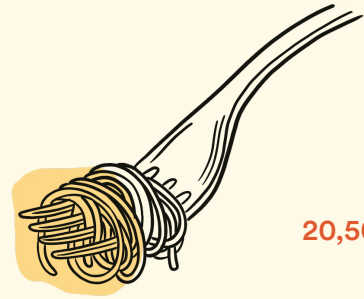
Supplément boule de mozzarella di bufala	4,00€
Supplément ingrédient	1,50€
Supplément roquette sur la pizza	1,00€
Supplément bol de salade verte	2,50€



# PÂTES

## SPAGHETTI GAETANO

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



20,50€

## LASAGNE BOLOGNAISE

Cuites au feu de bois

19,00€

## RIGATONI DOLCE VITA

Sauce tomate, légumes confits, mozzarella di bufala, basilic

22,00€

## LINGUINE À L'ENCRE DE SEICHE ET AUX GAMBAS

25,00€

## SPAGHETTI ALLE VONGOLE

26,00€

# POISSONS

## POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE

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

26,00€

## MI-CUIT DE THON À LA PLANCHA

Sauce vierge, pommes de terre au four et légumes confits

26,00€

# VIANDES

Accompagnement au choix :

frites, spaghetti, légumes, pommes de terre ou salade

## OSSOBUCCO SPAGHETTI

Jarret de veau en sauce tomate

23,00€

## POLPETTE DELLA MAMMA SPAGHETTI

Boulettes de viande hachée de bœuf, sauce tomate

19,00€

## MILANAISE DE VEAU

Environ 200g

23,00€

## BOCCONCINI DE VEAU

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

25,00€

## ENTRECÔTE

Environ 250g, sauce gorgonzola ou crème champignons

29,00€

## CORDON BLEU MAISON AU FEU DE BOIS

Milanaise de veau, jambon blanc, mozzarella

28,00€

# MENU ENFANT

Pour les moins de 8 ans

## SIROP OU COCA

PIZZA BABY OU TENDERS FRITES OU POLPETTINE AVEC SPAGHETTI

14,00€

1 BOULE DE GLACE

# DESSERTS

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

# GLACES

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



# BOISSONS CHAUDES

<b>CAFÉ OU DÉCA</b>	3,00€
<b>DOUBLE CAFÉ</b>	5,00€
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	3,50€
<b>GRAND CRÈME</b>	5,00€
<b>CAPPUCINO</b>	5,00€
<b>THÉ / INFUSION</b>	4,00€



# VINS

## ROSÉS

CHÂTEAU FONTAINEBLEAU <i>AOP Provence Bio</i>	75cl / 150cl	27,00€ / 66,00€
DOMAINE DES PEIRECÈDES <i>AOP Provence Bio Cuvée Fil d'Ariane</i>	75cl	25,00€
CHÂTEAU ANGUEIROUN <i>AOP Provence Bio Cuvée Réserve</i>	50cl / 75cl	20,00€ / 28,00€
DOMAINE FIGUIÈRE <i>AOP Provence Bio Cuvée Première</i>	75cl / 150cl	35,00€ / 74,00€
DOMAINE DE RIMAURESQ <i>AOP Provence Bio Cru Classé Cuvée Classique</i>	75cl	33,00€
DOMAINE BUNAN <i>AOC Bandol Bio Cuvée Moulin des Costes</i>	75cl	39,00€

## BLANCS

DOMAINE DES PEIRECÈDES <i>AOP Bio Cuvée Fil d'Ariane</i>	75cl	26,00€
JASCI TREBBIANO D'ABBRUZZO <i>DOC Bio</i>	75cl	32,00€
CHÂTEAU FONTAINEBLEAU <i>AOP Coteaux Varois Bio Cuvée Louis Baptiste</i>	75cl	41,00€
DOMAINE BODIN <i>AOP Cassis blanc de blancs</i>	75cl	43,00€
DOMAINE FIGUIÈRE <i>AOP Provence Bio Cuvée Première</i>	75cl / 150cl	42,00€ / 78,00€
DOMAINE BUNAN <i>AOC Bandol Bio Cuvée Moulin des Costes</i>	75cl	42,00€
DOMAINE DU CLOS DES CARRIÈRES <i>AOC Mâcon-Bourgogne</i>	75cl	34,00€
DOMAINE DE MALTAVERNE <i>AOC Pouilly Fumé</i>	75cl	46,00€

## CHAMPAGNES

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





## ROUGES

DOMAINE DES PEIRECÈDES <i>AOP Provence Bio Cuvée Fil d'Ariane</i>	75cl	26,00€
CHÂTEAU ANGUEIROUN <i>AOP Provence Bio Cuvée Réserve</i>	50cl / 75cl	20,00€ / 28,00€
CHÂTEAU FONTAINEBLEAU <i>AOP Provence Bio</i>	75cl	29,00€
DOMAINE DE RIMAURESQ <i>AOP Provence Bio Cru Classé Cuvée Classique</i>	75cl	38,00€
DOMAINE FIGUIÈRE <i>AOP Provence Bio Cuvée Première</i>	75cl	39,00€
DOMAINE BUNAN <i>AOC Bandol Bio Cuvée Moulin des Costes</i>	75cl	42,00€

## VINS ITALIENS

PROSECCO <i>DOC Mionetto Trevisio Bianco</i>	75cl	23,00€
CORIBANTE SYRAH <i>IGT Malvasia Nera Salento Rosso Castello Monaci</i>	75cl	32,00€
GRANAIO CHIANTI CLASSICO <i>DOCG Melini Rosso</i>	37,5cl / 75cl	21,00€ / 32,00€
LE POIANE VALPOLICELLA RIPASSO <i>Classico Superiore Rosso</i>	75cl	38,00€
LAMBRUSCO <i>DOC Secco Cavicchioli</i>	75cl	23,00€

## VINS DE PAYS DU VAR

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

## DIGESTIFS

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





PRIVATISATION  
BRUNCHS, ÉVÈNEMENTS, SÉMINAIRES,  
ANNIVERSAIRES, BAPTÊMES...



3089 ROUTE DE L'ALMANARRE - 83400 HYÈRES

WWW.GAETANO-PIZZA.COM | 04 94 57 67 56

