



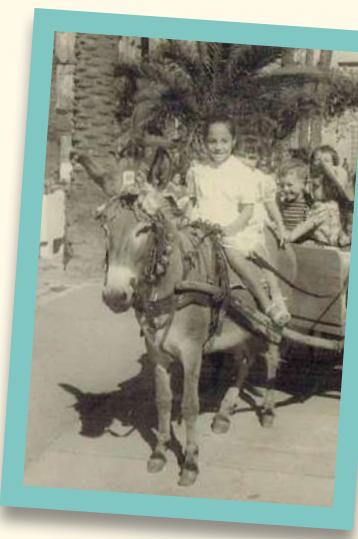
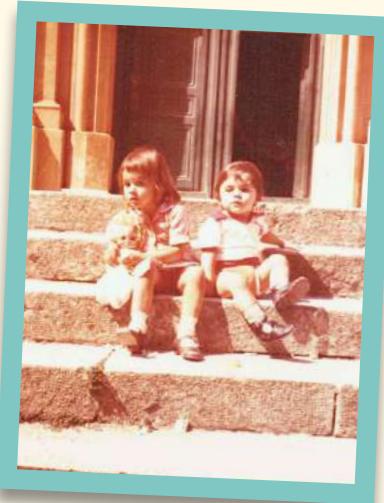
Carte

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	4,00€
	1L	6,00€
VITTEL	50cl	4,00€
	1L	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	8,00€
<i>Jus de pomme, menthe, citron vert, cassonade, eau gazeuse</i>	
MOJITO	12,00€
<i>Rhum, menthe, citron vert, cassonade, eau gazeuse</i>	
MOJITO FRAISE	12,00€
<i>Rhum, citron vert, coulis de fraise, cassonade, eau gazeuse</i>	
SPRITZ	11,00€
<i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i>	
SPRITZ SAINT-GERMAIN	12,00€
<i>Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse</i>	
GAETANO SPRITZ	11,00€
<i>Limoncello, coulis de fruits rouges, Prosecco, eau gazeuse</i>	
PORN STAR MARTINI	12,00€
<i>Vodka, passion, citron vert, sirop de vanille, Champagne</i>	
CAÏPIRINHA	12,00€
<i>Cachaça, citron vert, cassonade, eau gazeuse</i>	
CUBA LIBRE	10,00€
<i>Rhum, citron vert, coca</i>	
ROSSINI	12,00€
<i>Champagne, coulis de fruits rouges, framboise</i>	
AMERICANO MAISON	8,00€
<i>Martini rouge, Gin, Campari, eau gazeuse, tranche d'orange</i>	

BIÈRES

PRESSION PAULANER BLONDE	25cl	5,40€
<i>Notes de malt</i>	50cl	8,80€
PRESSION PAULANER BLANCHE	25cl	5,80€
<i>Notes de mangue et ananas</i>	50cl	9,00€
PRESSION PAULANER IPA	25cl	5,80€
<i>Discretes notes caramélisées complimenterées 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€
BIÈRE DES ÎLES D'OR BLONDE	33cl	6,50€
BIÈRE DES ÎLES D'OR IPA	33cl	6,50€

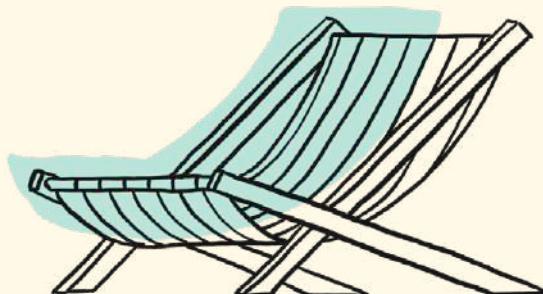


ANTIPASTI À PARTAGER

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€
FOIE GRAS MAISON <i>Oignons confits, pain maison</i>	24,50€
MOULES FARCIÉS 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€



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

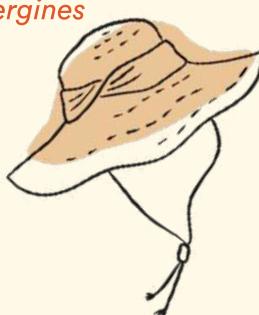
Mozzarella, figatelli, oignons, basilic

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

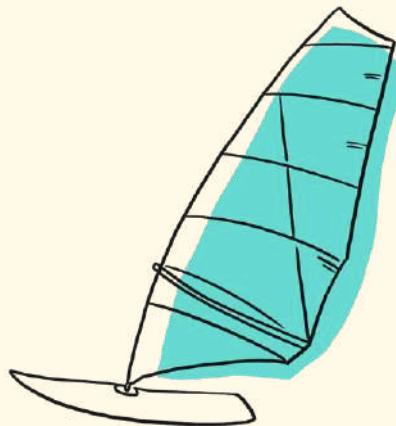
Fromage, tomates cerises, jambon cru, basilic, copeaux de parmesan

L'ITALIENNE

Mozzarella, speck, scamorza, roquette, tomates cerises

LES SUPPLÉMENTS

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



MENU ENFANT

Pour les moins de 8 ans

SIROP OU COCA

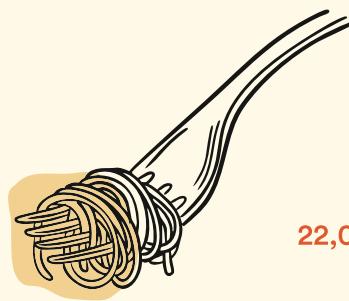
PIZZA BABY (JAMBON FROMAGE) OU TENDERS FRITES

OU POLPETTINE AVEC SPAGHETTI

1 BOULE DE GLACE

14,00€

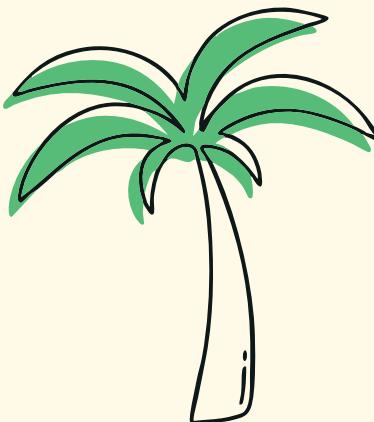
PÂTES



SPAGHETTI GAETANO <i>Sauce aux tomates cerises, huile d'olive, ail, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan, basilic, pignons</i>	22,00€
LASAGNE BOLOGNAISE <i>Cuites au feu de bois</i>	20,50€
RIGATONI DOLCE VITA <i>Sauce tomate, légumes confits, mozzarella di bufala, basilic</i>	23,50€
SPAGHETTI CARBONARA <i>Pancetta, guanciale, pecorino, crème fraîche, œuf</i>	23,00€
SPAGHETTI AUX CREVETTES <i>Sauce tomate et crème de burrata</i>	29,00€

POISSONS

FISH AND CHIPS (environ 200g) <i>Dos de cabillaud pané, frites, sauce tartare maison</i>	26,00€
POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE (environ 300g) <i>Cuit au feu de bois accompagné de pommes de terre au four et légumes confits</i>	28,00€
MI-CUIT DE THON À LA PLANCHA (environ 200g) <i>Sauce vierge, pommes de terre au four et légumes confits</i>	29,00€
ENCORNET FARCI À L'ITALIENNE <i>Farce à base de spianata, veau et bœuf, accompagné de riz</i>	28,00€
TENTACULES D'ENCORNETS PERSILLÉES <i>Accompagnées de pommes de terre au four et légumes confits</i>	26,00€



VIANDES

Accompagnement au choix : frites, spaghetti, légumes, pommes de terre, riz ou salade

POLPETTE DELLA MAMMA SPAGHETTI <i>Boulettes de viande hachée de bœuf, sauce tomate</i>	23,00€
MILANAISE DE VEAU (environ 200g)	26,00€
BOCCONCINI DE VEAU <i>Escalope roulée avec jambon et mozzarella cuite au feu de bois sauce gorgonzola ou crème champignons</i>	28,00€
ENTRECÔTE (environ 250g) <i>Sauce gorgonzola ou crème champignons</i>	29,00€
CORDON BLEU MAISON AU FEU DE BOIS <i>Milanaise de veau, jambon blanc, mozzarella, sauce gorgonzola ou crème champignons</i>	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 AOP Provence Bio		27,00€	66,00€
DOMAINE DES PEIRECÈDES AOP Provence Bio Cuvée <i>Fil d'Ariane</i>	19,00€	25,00€	
CHÂTEAU ANGUEIROUN AOP Provence Bio Cuvée <i>Réserve</i>		28,00€	
DOMAINE FIGUIÈRE AOP Provence Bio Cuvée <i>Première</i>	27,00€	35,00€	74,00€
DOMAINE DE RIMAURESQ AOP Provence Bio Cru Classé Cuvée <i>Classique</i>		33,00€	
DOMAINE DE L'ALMANARRE IGP Bio Cuvée <i>La Lune Bleu</i>		32,00€	
DOMAINE DE LA COURTADE AOP Provence Bio Cuvée <i>Les Terrasses, Porquerolles</i>		34,00€	
CHÂTEAU CARQUEIRANNE AOP Provence Cuvée <i>LAMOUR</i>		32,00€	
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE AOP Provence Bio Cru Classé, Cuvée <i>Symphonie</i>		34,00€	

BLANCS

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

VINS DE PAYS DU VAR

	50cl	75cl
RÉSERVE GAETANO IGP du Var Rosé, Rouge, Blanc	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

