



FOOD



/già·lo/

# giallo

/giàl·lo/

*sostantivo maschile e aggettivo*

Etimologia: dal punto di vista etimologico in italiano la parola giallo deriva dal francese antico jalne a sua volta derivante dal latino gālbīnum derivato di gālbis con significato di 'verde-giallo'.

Uno dei sette colori dello spettro solare,  
intermedio tra l'arancio e il verde.

Il giallo, avvertito anche come segno di spontaneità, è  
il colore associato alla luce e alla brillantezza.  
E' questa luce che dà il nome al nostro luogo;  
così nasce "Giallo" sul lungomare di Viareggio.

*masculine noun and adjective*

*Etymology: from an etymological point of view the word GIALLO (yellow) in Italian comes from the old French "Jaine" which, in turn, comes from the latin word "Gālbīnum" ("Galbus", that means green - yellow).*

*One of the seven colours of the solar spectrum,  
in between orange and green.*

*The colour yellow, often felt as a sign of spontaneity  
is the colour related to the light and shine.*

*It's the light that gives the name to our place and gives life to "GIALLO",  
on the promenade of Viareggio.*



# SPECIAL'S

## ALICI / 16



SELEZIONE ARMATORE DI CETARA, BURRO ISIGNY DEMI SEL E PANE TOSTATO  
ANCHOVIES ARMATORE SELECTION SERVED WITH ISIGNY BUTTER AND TOASTED BREAD

1,4,7

## SALMONE / 25

AFFUMICATO SERVITO CON LE SUE GUARNIZIONI, BURRO E PANE NERO TOSTATO  
SMOKED SALMON SERVED WITH GARNISHES, BUTTER AND TOASTED BLACK BREAD

1,3,4,7,8,9

## FOIE GRAS/ 39

IN TERRINA D'ANATRA, CRUDO DI SCAMPI, RIDUZIONE AI LAMPONI,  
BURRO E PAN BRIOCHE  
GOOSE LIVER TERRINE, RAW SCAMPI, RASPBERRY REDUCTION, BUTTER AND BRIOCHE BREAD

1,2,3,4,7,8



The Chef LEANDRO SCOTTI, with his great Italian and international experience, together with his brigade, presents the spring/summer menu

## CAVIALE



30 GR 68  
50 GR 98

SELEZIONE BAIKAL, SERVITO CON BLINIS E PANNA ACIDA  
CAVIAR SELECTION BAIKAL, SERVED WITH ITS GARNISHED

1,4,7,9

## JAMON IBERICO/ 30

DE BELLOTA 70 GR SERVITO CON PICOS E DATTERINO GIALLO  
JAMON IBERICO DE BELLOTTA 70 GR, SERVED WITH PICOS AND YELLOW TOMATO

1,5,7,8

## CROCCHETTE /14

DI PATA NEGRA CON MAYO AL POMODORO  
PATA NEGRA CROQUETTES WITH TOMATO MAYO

1,3,7,8

# STARTERS

## Tonno / 16

\*Tacos con tartare di tonno, guacamole, cipolla in agrodolce e mayo alla soia

\*Tacos with tuna tartare, guacamole sauce, sweet and sour onion and soy mayo

1,2,3,4,6

## Polpo / 16

\*Con pappa al pomodoro, straciatella, polvere di capperi  
e caviale di basilico

\*Grilled octopus with pappasopalese sauce, straciatella cheese, caper powder  
and basil caviar

1,4,9,14

## Catalanina / 18

\*Gamberi sgusciati, pomodorini, sedano, cipolla, carota e basilico

\*Peeled prawns, cherry tomatoes, celery, onion, carrot and basil

2,4,9,14

## Prosciutto / 16

di Parma Pio Tosini 24 mesi, focaccina calda e carciofo arrostito

Pio Tosini Parma ham 24 month served with artichoke in oil and "focaccia"

1,8

STARTERS



# STARTERS

## Carota / 18

\*In crema, morbida con ginger, frita, erba cipollina e mandorle tostate

\*Carrot cream, flan with ginger, fried, chives and crispy almonds

3,7,8

## Manzo / 18

\*Tartare di manzo nobile battuta al coltello, insalata di funghi, chips di Parmigiano Reggiano, pancetta croccante e la nostra salsa cesar

\*Beef tartare knife cut, mushroom salad, parmesan chips, crispy bacon and cesar sauce

3,7

# RAW

## Tartare / 20

\*Degustazione di tartare: tonno e alga wakame, branzino e brunoise di verdure

\*Tuna tartare with wakame seaweed, sea bass with vegetables brunoise

4,6,9,11

## Crudo / 40

\*Scampi, gambero rosso, mazzancolla, degustazione di tartare: tonno e branzino  
carpaccio di pesce bianco, servito con le sue salse e accompagnamenti

\*Raw prawns, red shrimp and local shrimp, tartare of tuna and sea bass, white fish carpaccio  
served with sauce and garnished

2,3,4,6,7,11,14

## Royale / 90 (per 2 persone)

\*Scampi, gambero rosso, mazzancolla, gamberi viola, gamberi rosa, capasanta,  
degustazione di tartare: tonno e branzino, carpaccio di pesce bianco, ostriche  
fine de claire

\*Raw prawns, red shrimp and local shrimp, purple shrimp, pink shrimp, scallop, tartare  
of tuna and sea bass, white fish carpaccio, oyster fine de claire  
(for two people)

2,3,4,6,7,11,14

# RAW





/già.lo/

## Carpaccio /18 ☒

\*Ricciola fiammata con salsa ponzu, bouquet di verdure e sesamo

*\*Flamed amberjack with ponzu sauce, vegetables bouquet and sesame*

4,6,9,11

## Ostriche ☒

Fin de Claire

Plateau of fine de claire oysters

12 (3pz) / 24 (6pz) / 45 (12pz)

4

\* tutti i prodotti ittici serviti crudi hanno subito un trattamento di bonifica preventiva in abbattitore ad una temperatura non superiore a -20 e per 24 ore, così come previsto dalla normativa di riferimento, regolamento ce n. 853/2004. per motivi di stagionalità e reperibilità sul mercato alcuni dei prodotti segnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati.

*\* all the raw fish products have undergone a preventive remediation treatment in a blast chiller at a temperature not exceeding -20 and for 24 hours as required by the current legislation ec regulation no. 853/2004.*

*for seasonality and availability reasons some of the products marked with an asterisk may be frozen.*



# MAIN COURSE

## Chitarra / 26

*\*Pasta fresca con carbonara di crostacei, guanciale croccante e tartare di gambero rosa al lime*

*\*Hand made chitarra pasta with sea food, eggs, crispy bacon, prawn tartare and lime*

1,2,3,7

## Spghettini / 22

*\*Spghettini Martelli alle arselle*

*\*Spghettini Martelli pasta with arselle claims*

1,14

## Chicche / 24

*\*Di patate con verdure dell'orto, frutti di mare sgusciati e olio al basilico*

*\*Home made gnocchi with vegetables, peeled seafood and basil olive oil*

1,2,3,4,7,9,14

MAIN  
COURSE



## Calamarata / 20

*\*Calamarata di Gragnano al ragu' di mare al coltello*

*\*Calamarata pasta with sea ragu' knife cut and datterino tomato*

1,2,3,4,9

## Risotto / 24 ☒

*\*Riso carnaroli ai frutti di mare, carpaccio di gambero e polvere di spirulina*

*\*Carnaroli rice with seafood, prawn carpaccio and spirulina powder*

2,4,14

## "Norma" / 18 🌱

*\*Raviolo di burrata, melanzane, pomodoro del Piennolo, ricotta stagionata, olio al basilico*

*\*Hand made raviolo with burrata cheese, aubergine, Piennolo tomato, seasoned ricotta and basil oil*

1,3,7,9

## Pacchero / 16 🌱 🌱

*\*Paccheri di Gragnano, con pomodorino del Piennolo, datterino rosso e gold, basilico*

*\*Paccheri pasta with piennolo tomato, datterino tomato and gold datterino and basil*

1,9

/già·lo/



## Catalana / 40 ☒

\*Scampi, gamberoni e astice al vapore, crudites di verdure,  
salsa aioli e citronette

\*Catalana with prawns, shrimp, lobster, vegetable crudite',  
aioli sauce and citronette

2,3,4,9,10

## Griglia / 25 ☒

\*Grigliata di gamberoni, tonno, seppia, capasanta,  
servita con la salsa al mango affumicata, indivia, peperoni dolci e lime arrostito  
\*Grill of prawns, tuna, cuttlefish, scallop, served with smoked mango sauce, endive, sweet  
peppers and roasted lime

2,3,4,7,9,10,14

## Branzino / 28 ☒

\*Branzino dorato al forno con patata noisette, carciofi, crema e  
chips di topinambour

\*Baked sea bass with noisette potatoes, artichokes, cream and chips of  
jerusalem artichoke

4

## Fritto / 22

\*Fritto di calamari e crostacei con verdure e salsa tentsuyu

\*Fish fried squids and seafood with vegetables and tentsuyu sauce

1,2,4,6,14

## Filetto / 30 ☒

di manzo alla Bordolese con cremoso di patate e tartufo di stagione  
*Beef fillet bordolese wine style with mashed potatoes and seasonal truffle*

1,2,4,6,14

“ CI SONO PITTORI CHE DIPINGONO  
IL SOLE COME UNA MACCHIA GIALLA MA CE  
NE SONO ALTRI CHE, GRAZIE ALLA LORO  
ARTE E INTELLIGENZA TRASFORMANO  
UNA MACCHIA GIALLA NEL SOLE ”

PABLO PICASSO



**Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze  
utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011**

- 1.cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2.crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3.uova e prodotti a base di uova
- 4.pesce e prodotti a base di pesce
- 5.arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6.soia e prodotti a base di soia
- 7.latte e prodotti a base di latte ( incluso lattosio )
- 8.frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasilie, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
- 9.sedano e prodotti a base di sedano
- 10.senape e prodotti a base di senape
- 11.semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12.anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13.lupini e prodotti a base di lupini
- 14.molluschi e prodotti a base di molluschi

**Per qualsiasi esigenza o necessità, si prega di chiedere al personale di sala**

---

***List of substances or products that cause allergies or intolerances used  
in this restaurant and present in Annex II of EU Reg. No. 1169/2011***

- 1.Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their derivative strains and derivatives
- 2.shellfish and shellfish based products
- 3.eggs and egg products
- 4.fish and fish products
5. peanuts and peanut products
- 6.soy and soy products
- 7.milk and milk products (including lactose)
- 8.Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts, and their products
- 9.Celery and celery-based products
10. mustard and mustard products
- 11.sesame seeds and sesame seed products
12. sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg
- 13.lupins and lupine-based products
- 14.molluscs and shellfish-based products

***For any further information please ask to one of our staff***

---

**\*A seconda della reperibilità del mercato, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati**

***\*Depending on the availability of the market, some ingredients may be frozen***

**Coperto / 3**  
Service



**Senza glutine**  
Gluten free



**Vegetariano**  
Vegetarian



**Vegano**  
Vegan

