

LUNCH MENU



GIALLO 
MARE

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.*



STARTERS

**ANTIPASTO DEL GIORNO ALLA LAVAGNA
STARTER OF THE DAY ON THE BLACKBOARD**

Alici / 16

Selezione Armatore di Cetara, burrata, pomodoro San Marzano e terra di olive Taggiasche

Anchovies Armatore selection, burrata cheese, San Marzano Tomato, dehydrated Taggiasca olives

4,7

ⓧ Crudo del giorno / 25

**Raw fish of the day*

2,4,6,8,14

ⓧ Tonno / 16

Tartare di tonno, alga wakame, lime e guacamole

Tuna tartare, wakame seaweed, lime and guacamole sauce

3,4,6,7,8,11

ⓧ Catalanina / 18

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

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

2,4,9,14

ⓧ🌿 Caprese 3.0 / 14

Tomato and buffalo mozzarella Caprese style

7

ⓧ Prosciutto e melone 2.0 / 14

Parma ham and melon

Farro / 16

In insalata con frutti di mare e verdure croccanti

Spelled salad with seafood and crispy vegetables

1,2,4,9,14

STARTERS

Prosciutto / 16

Di parma 24 mesi, focaccina calda e carciofo arrostito

Parma ham served with vegetables giardiniera, burrata cheese and "focaccia"

1,7,9

Insalata / 14

Insalata romana, rucola, datterino giallo, mandorle tostate, feta, finocchio croccante, gamberi al vapore, salsa teriaky

Romaine salad, rocket, yellow datterino, toasted almonds, feta, crispy fennel steamed prawns, teriaky sauce

2,6,7,8

Caesar Salad / 15

Petto di pollo alla griglia, insalata Romana, bacon croccante, crostini di pane, scaglie di parmigiano, salsa Caesar

Grilled chicken breast, roman salade, crispy bacon, crusty bread, parmesan flakes, cesar dressing

1,3,4,7,10

Veggy / 14

Cetriolo, pomodoro Canestrino, avocado, edamame, oliva Taggiasca, dressing al balsamico

Cucumber, Canestrino tomato, avocado, edamame, Taggiasca olive, balsamic dressing

1,7,9

*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

PRIMO DEL GIORNO ALLA LAVAGNA COURSE OF THE DAY ON THE BLACKBOARD

Spghettini / 22

*Spghettini Martelli alle arselle

**Spghettini Martelli pasta with arselle clams*
1,14

Calamarata / 20

*Calamarata di Gragnano,

ragu' di mare al coltello, pomodoro datterino

**Calamarata pasta with sea ragu' knife cut and datterino tomato*
1,2,4,9,14

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*
1,2,3,4,9,14

Pacchero / 16

Paccheri con pomodorino del Piennolo,
datterino rosso e datterino gold, basilico

*Paccheri pasta with Piennolo tomato,
datterino tomato and gold datterino, basil*
1,9

MAIN COURSE



MAIN COURSE

SECONDO DEL GIORNO ALLA LAVAGNA
MAIN OF THE DAY ON THE BLACKBOARD

Branzino / 26

Al forno con patate, pomodori arrosto, capperi, olive Taggiasche e origano
Baked sea bass with potatoes, roasted tomatoes, caper, taggiasca olive and oregano
4,9

Giallo Burger / 19

Burger di scottona 180 gr,
pomodoro, provola affumicata, bacon croccante,
mayonese, ketchup, insalata iceberg a julienne
180 gr scottona burger, tomato, smoked provola cheese, crispy bacon, homemade mayo, ketchup, julienne iceberg lettuce
1,3,7,8,10,11

Fritto del giorno / 22

**Fried of the day*
1,2,4,6,14

Club Sandwich / 22

Salmon affumicato, asparago, creme fraiche, mayo al pomodoro, iceberg,
patate rustiche
Smoked salmon, asparagus, creme fraiche, tomato mayonnaise, iceberg salad, rustic potatoes
1,2,3,4,6,7,14

MAIN COURSE



FOCACCINE DEL GIALLO

Stefano Bonamici ha innovato l'arte della pizza con un impasto unico e ingredienti di alta qualità, selezionati per creare un'esperienza sensoriale completa.

Versiliese / 12

Piselli saltati con cipolla e guanciale, crema di formaggio e prosciutto crudo di Parma

Sauteed peas with onion and bacon, cheese cream and Parma ham

1,6,7,11

Armatore / 13

Tonno di Cetara Armatore, lattuga, pomodoro e maionese alla senape Dijon

Cetara tuna Armatore selection, lettuce salad, tomato and mayonnaise with Dijon

mustard

1,3,4,6,10,11

Vegetariana / 12

Caponata Siciliana, burrata e basilico

Caponata of vegetables Sicilia style, burrata cheese and basil

1,6,7,8,11

FOCACCINE
DEL GIALLO



FOCACCINE DEL GIALLO

Mortazza / 12

Mortadella al pistacchio, mousse di ricotta ai lamponi, lattughino e aceto balsamico

Pistachio mortadella, ricotta mousse with raspberries, lattughino salad and balsamic vinegar

1,6,7,8,11

Roastfish / 15

Tonno laccato al miele e aromi del Chianti rosolato all'*Inglese*,
foglie di capperi e cipolle in agrodolce

*Tuna lacquered in honey and english - style browned Chianti aroma,
caper leaves and sweet and sour onion*

1,4,6,11

Sua Maestà la Regina Margherita in padellino / 13

Salsa di San Marzano e fior di latte

Regina Margherita pizza padellino style, San Marzano tomato sauce

1,6,7,11



DESSERTS

⊗ Crema bruciata / 9

Alla camomilla e limone con frutta fresca al caramello

Burnt cream with camomille, lemon and caramel fresh fruit

3,7,8,9

Cocco / 8

Frolla morbida con ricotta e cocco rape'

Soft pastry, with ricotta cheese and coconut

1,3,7

⊗⊗ Albicocca & mango / 8

Panna cotta al profumo di arancia, salsa all'albicocca e mango, mandorla rape'

Panna cotta orange scent, abricot and mango sauce, almond rape'

8

Giallomisù / 8

Tiramisu alla nocciola

Hazelnut Tiramisù

1,3,7,8

⊗⊗ Sorbetti / 7

Degustazione di sorbetti: mela verde, melone e peperoncino, fragoline di bosco

Selection of sorbets: green apple, melon and chili and wild strawberries

Macedonia di frutta fresca / 8

Fresh fruit salad



**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 brasil, 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***

- 11.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

I'M GIALLO



I'M GIALLO 