



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 gālbūs 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 pappa al pomodoro, 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

Spaghettoni / 22

**Spaghettoni Martelli alle arselle*

**Spaghettoni 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



Stefano Bonamici di Zenzero ha ridisegnato il mondo della pizzeria da autodidatta, anticonformista e visionario.

Da sempre questa passione lo ha portato a creare un impasto soffice, croccante e friabile usando farine di semi integrali con germe di grano, ricche di fibre e con un basso contenuto glicemico.

La sua costante ricerca dell'ingrediente perfetto è in grado di offrire ai nostri ospiti una pizza unica, con impasti a lunghissime maturazioni di anche 150 ore con un minimo di 120...

Stefano con i suoi 3 spicchi sulla guida del Gambero Rosso, sposa la filosofia del Giallo nella ricerca maniacale degli ingredienti, offrendo materie prime di altissima qualità, legate al territorio, alla stagionalità e ai piccoli artigiani del gusto.

/giàl.lo/

Stefano Bonamici di Zenzero has redesigned the world of pizzeria as self-taught, nonconformist and visionario.

This passion has always led him to create a soft, crunchy and crumbly dough using whole grain flour with wheat germ, rich in fiber and with a low glycemic content.

His constant search for the perfect ingredient is able to offer our guests a unique pizza, with long-maturing dough of even 150 hours with a minimum of 120...

Stefano with his 3 segments on the Gambero Rosso guide, combines the philosophy of Yellow in the maniacal search for ingredients, offering raw materials of the highest quality, linked to the territory, seasonality and small artisans of taste.

GIALLO'S PIZZA

Pachineat in Giallo / 16

Datterini gialli di Pachino, mozzarella di bufala , origano e basilico
Yellow datterino tomatoes from Pachino, buffalo mozzarella, origan and basil

1,6,11

PerDiana (Trionfo del Pomodoro) / 15

Salsa di Marinda a crudo, scorza di limone della costiera e basilico
Raw tomato Marinda, zeste of lemon and basil

1,6,11

Capperi acciughe & Parmigiano / 16

Salsa di San Marzano, parmigiano, acciughe, capperi e origano
San Marzano tomatoe sauce, parmesan cheese, anchovies, capers and origan

1,6,7,11

Acciughe che nuotano nella burrata / 18

Burrata, datterini, acciughe del Cantabrico e basilico
Burrata cheese, datterini tomato, Cantabrico anchovies and basil

1,4,6,7,11

Sapore di Amalfi / 20

Mozzarella di bufala, pomodorini arrostiti, acciughe di Cetara, capperi, aglio disidratato, terra di olive, basilico e zeste di limone
Buffalo mozzarella, roasted tomatoes, Cetara anchovies, capers, dehydrated garlic and olive, basil and zeste of lemon

1,4,6,7,11



Napoletana A'Scarola / 18

Fior di latte, scarola, olive ammaccate del Cilento, pomodorini arrostiti,
capperi e acciughe

*Fior di latte mozzarella, escarole, bruised olives from Cilento, roasted tomatoes,
capers and anchovies*

1,4,6,7,11

Aringa & Patate / 18

Patate di montagna, creme fraiche, aringa affumicata, cipollotto di Tropea,
germogli di ravanella

Mountain potatoes, creme fraiche, smoked herring, Tropea spring onion, radish sprouts

1,4,6,7,11

Baccalà al gusto di zafferano / 22

Straccetti di baccalà, fior di latte, zafferano, pinoli, porri,
peperoni canditi e finocchietto

*Salted cod, fior di latte mozzarella, saffron, pine nuts, leeks,
candied peppers, and fennel*

1,4,6,7,8,11

Lardo di Patanegra / 20

Lardo di Patanegra, fior di latte, datterini marinati, fiori di zucca e rosmarino

*Patanegra lard, fior di latte mozzarella, marinated datterini tomatoes,
courgette flowers and rosemary*

1,6,7,11



Pizza co' nicchi / 25

Arselle, aglio, olio evo, peperoncino e datterini marinati
Arselle clams, garlic, olive oil, chili and marinated datterini tomatoes

1,4,6,11,14

Amò de carbonara / 20

Guanciale, uovo di Paolo Parisi, semi di coriandolo, pecorino Romano,
pepe e prezzemolo
*Seasoned pork cheek, Paolo Parisi egg, coriander, pecorino Romano cheese,
black pepper and parsley*

1,3,6,7,11

Tartufo nero di San Miniato / 25

Tartufo di stagione, fior di latte, uovo di Paolo Parisi, pancetta
Seasonal truffle. fior di latte mozzarella, egg by Paolo Parisi, bacon

1,3,6,7,11

Pane Arabo / 16

Prosciutto di Parma Pio Tosini 24 mesi, lattuga, pomodoro
Parma ham Pio Tosini, lettuces, tomato

1,6,11



Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto gluten free supplemento € 4
All our pizzas can be prepared gluten free extra € 4



HAMBURGER

Il buns home made, nasce da un mix di farine biologiche e multi cereali, soffici soffici per dare un morso succulento al panino e assaporarne le sue farciture.

Lobster burger / 26

Hamburger di astice, gamberi. mayonese al wasabi, insalata iceberg, cipolla caramellata e guanciaie croccante

Lobster burger, shrimp, wasabi mayo, iceberg salade, caramelized onion and crispy bacon

1,2,3,4,5,6,7,10,11

Raw Beef burger / 19

Tartare di manzo, valeriana, confettura di cipolle di Tropea, mayonese alla senape

Beef tartare, lettuce, Tropea onion jam, mayo with homemade mustard flavour

1,3,7,10,11

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



“ 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

