



FOOD



/già·lò/

giallo

/già·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

Tacos / 16

- *Tacos con ceviche di branzino, sedano, cipolla caramellata e guacamole
- *Tacos with sea bass ceviche, celery, onion confit and guacamole

1, 4, 5, 6, 9, 10

Polpo / 16

- *Con pappa al pomodoro, foglia del capperò, terra di olive Taggiasche e stracciatella
- *Octopus with pappa al pomodoro, caper flowers, Taggiasche olive and stracciatella

1, 4, 7, 9, 14

Seppia / 16

- *Spadellata con insalatina di carciofi e maggiorana
- *Sauteed cuttlefish with artichokes and marjoram

4, 14

Catalanina / 16

- *Gamberi sgusciati, pomodorini, sedano, cipolla, carota e basilico
- *Peeled prawns, cherry tomatoes, celery, onion, carrot and basil

2, 4, 9, 14

STARTERS



STARTERS

Prosciutto di Parma /16

Prosciutto di Parma servito con carciofo arrostito sott'olio e focaccina calda
Parma ham served with roasted artichoke and "focaccia"

1

Carciofo /14

In tre consistenze: in crema, morbido, croccante e zeste di limone
Artichoke flan, cooked and raw

3,7

Manzo /18

Tartare di manzo nobile battuta al coltello, tuorlo marinato, crema di
Parmigiano, pane Carasau e tartufo di stagione
Beef tartare knife cut, marinated egg yolk, Parmesan cream, pane Carasau and
seasonal truffle

1, 3, 7

RAW

Tartare / 20

*Tartare di tonno con alga wakame e brunoise di verdure

*Tuna tartare with wakame seaweed and vegetables brunoise

4, 6, 9, 11

Crudo / 40

*Selezione di crostacei, capasanta, degustazione di tartare: tonno, branzino, carpaccio di pesce bianco, servito con le sue salse e accompagnamenti

*Selection of crustaceans, scallops, tartare of tuna, sea bass, white fish carpaccio served with sauce and garnished

2, 4, 6, 9, 11, 14

Royale / 90

(per 2 persone)

*Selezione di crostacei, capasanta, degustazione di tartare: tonno e branzino, carpaccio di pesce bianco, ostriche fine de claire

*Selection of crustaceans, scallop, tartare of tuna and sea bass, white fish carpaccio, oyster fine de claire

(for two people)

2, 4, 6, 9, 11, 14

* 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

Risotto / 22

*Riso carnaroli cacio e pepe con tartare di crostacei e lime

*Carnaroli rice cacio e pepe style with seafood tartare and lime

2, 4, 7

Spaghettoni / 22

*Spaghettoni Martelli alle arselle

*Spaghettoni Martelli pasta with arselle claims

1, 4, 7, 14

Fusilloro / 18

*Verrigni al ragu' di triglia al coltello, oliva di riviera, pinoli e finocchietto

*Fusilloro verrigni pasta with red mullet ragu, riviera olive, pine nuts and wild fennel

1, 4, 8, 9

MAIN
COURSE



MAIN COURSE

Chitarra / 26

*Pasta fresca con carbonara di crostacei, guanciaie croccante e battuta di gambero al lime

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

1, 2, 3, 4, 9

Pasta Mista / 20

*Pasta mista di Gragnano, crema di fagioli borlotti, frutti di mare e salvia

*Mixed pasta from Gragnano, borlotti bean cream, seafood and sage

1, 2, 4, 9, 14

Tordelli / 18

*Versiliesi di carne chiusi alla forchetta al ragù di Nobile

*Hand made typical ravioli filled with mixed meats and catmint

1, 3, 7, 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

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, 4, 14

Branzino / 26

*Branzino, pomodoro lungo Petrilli, patata noisette, oliva Taggiasca,
fiore del capperone e origano

*Baked sea bass with tomato, noisette potatoes, Taggiasca olive, caper
flower and oregano

4, 9

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, 9, 14

Filetto / 30

Filetto di manzo alla Bordolese con cremoso di patate e tartufo di
stagione

Beef fillet Bordolese wine style with mashed potatoes and seasonal truffle

7

GIALLO'S PIZZA

DISPONIBILI TUTTE LE SERE DALLE 19:00

Available in the evening from 7 PM

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.

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

La Regina Margherita / 12

Salsa di pomodoro, fiordilatte, origano
San Marzano tomato sauce, fiordilatte mozzarella and oregano

1, 6, 7, 11

Pachineat in Giallo / 15

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

1, 6, 7, 11

Capperi acciughe & Parmigiano / 15

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

1, 4, 6, 7, 11

Napoletana A' Scarola / 16

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

Sapore di Amalfi / 18

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



GIALLO'S PIZZA

Patata di montagna fumè / 15

Patate, burro salato della Normandia, fior di latte, prezzemolo
Potatoes, Normandy salted butter, fior di latte mozzarella, parsley

1, 6, 7, 11

Lardo di Patanegra / 18

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

Amò de Carbonara / 18

Guanciaie, uovo di Paolo Parisi, semi di coriandolo, pecorino Romano,
pepe e prezzemolo

Seasoned pork cheek, egg by Paolo Parisi, coriander, pecorino Romano cheese,
black pepper and parsley

1, 3, 6, 7, 11

Tartufo nero di San Miniato / 24

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

Amò de Amatriciana / 18

Salsa di pomodoro, guanciale, pecorino
San Marzano tomato sauce, bacon, pecorino cheese

1, 6, 7, 11

Parisienne / 18

Pizza arrotolata con prosciutto cotto affumicato, caciocavallo, zucchine,
maggiorana, fonduta di asiago, noce moscata

Rolled pizza with smoked cooked ham, caciocavallo cheese, courgette,
marjoram, asiago fondue, nutmeg

1, 6, 7, 11

'Nduja di Spilinga / 18

'Nduja, fior di latte affumicato, datterini, pan grattato, parmigiano
Reggiano, basilico

'Nduja salami, smoked fior di latte mozzarella, datterino tomatoes from Pachino,
breadcrumbs, parmesan cheese and basil

1, 6, 7, 11

GIALLO'S
PIZZA



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

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 / 20

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, 6, 7, 10, 11

Giallo burger / 20

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, 6, 7, 8, 10, 11



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 Brasile, 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

