



# GIORGIA

## PRIVATISATION

Weißenburger Str. 2, 81667 München

Willkommen bei Giorgia, einer Trattoria im Vintage-Stil, die von einem verrückten Team aus 65 jungen und leidenschaftlichen Leuten aus ganz Italien betrieben wird. Im Herzen von München-Haidhausen empfängt Dich die Giorgia Trattoria in einer fantastischen Location, die dafür sorgt, dass Du Dich versetzt fühlst an einen perfekter Tag in der pulsierenden Modemetropole Mailand der 1980er Jahre. Freu Dich auf viel Flower Power, verspiegelte Decken, eine reichhaltig bestückte, marmorverkleidete Bar, eine offene Küche und eine sonnige Terrasse.

### KONTAKT :

[group@bigsquadra.com](mailto:group@bigsquadra.com)



---

## GIORGIA

---

100 % HAUSGEMACHTES ESSEN

70% UNSERES MENÜS SIND VEGETARISCHE GERICHTE

FRISCHE PRODUKTE DIREKT AUS ITALIEN VON KLEINEN PRODUZENTEN

*Prodotti  
dall'Italia*





## MENU

*Menübeispiel, wird an Saison angepasst.*

*Das Menü wird zum Teilen angeboten.*

### ANTIPASTI

**Big Burrata al pesto:** huge 250gr burrata from Puglia, heart of basil pesto

**Arancini siciliani:** Drei frittierte Arancini, gefüllt mit Risotto,, mildem Caciocavallo-Käse und cremiger Trüffelsauce.

**Duo di Parma e Salami:** Prosciutto di Parma 24 Mesi DOP & Fenchel Salami fatto con amore dai fratelli Gombitelli

**Marco Scarola:** Unsere Winter-Bruschetta mit Scarola-Salat, schwarzen Taggiasche-Oliven und geräuchertem Provola-Käse

### PIATTI & PIZZA

**Die berühmte Trüffelpasta:** hausgemachte Mafaldine Pasta mit

Trüffel-Mascarpone-Sauce, gekrönt mit noch mehr frischem Trüffel aus Italien

**Tagliata di Manzo:** Unser Tagliata: Hüftsteak mit Salsa verde. Als Beilage: gebackene Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln

**Lettuce Pray:** Römer Salat, Blutorange, Puntarelle, gebackene Rote Bete, gelbe und rote Tomaten, konfiertes Fenchel, Brokkoli, Radicchio, Knoblauch-CROUTONS, vegane Aioli und eingelegten roten Zwiebeln > extra Büffelmozzarella +3€

**Mammargherita,** San Marzano-Tomaten, Mozzarella fior di Latte, frischer Basilikum - simply the best!

**Quattro Formaggi:** mit Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, bestreut mit frisch geriebenem Pecorino

### DOLCI

**Pineapple Carpaccio:** Fruchtiges Ananas-Carpaccio mit veganer Limettenchantilly und einem Kokos-Passionsfrucht-Crumble

**Il tigramisu:** Der Klassiker della casa mit einem Hauch von Marsala Likör

**This crème is on fire:** Fruchtiges Ananas-Carpaccio mit veganer Limettenchantilly und einem Kokos-Passionsfrucht-Crumble

### GETRÄNKE

1 Cocktail, 1 Softdrink pro Person, Kaffee & Limoncello



*INNENBEREICH*



*EINGANGSBEREICH*



*OFFENE KÜCHE*



*INNENBEREICH*



*TERRASSE*

## PRIVATISASIERUNG - ANGEBOTE

Kontakt: [group@bigsquadra.com](mailto:group@bigsquadra.com)

*that's  
hot*



Optionen	Sitzplätze	Stehplätze	Preise Mittagessen (Wochentage)	Preise Abendessen (Wochentage)	WOCHENENDE
Gesamtes Restaurant	bis zu 96	bis zu 120	Ab 4500€*	Ab 9000€*	Auf Anfrage
Halbes Restaurant	bis zu 40	NA	Ab 2500€*	Ab 5000€*	
Restaurant Terrasse	bis zu 80	bis zu 120	Ab 4000€*	Ab 8500€*	

- Die angezeigten Preise sind Mindestpreise, der endgültige Preis hängt von den Menüs und der Saison ab.
- Die Preise sind inklusive Steuern

*Giorgia*

