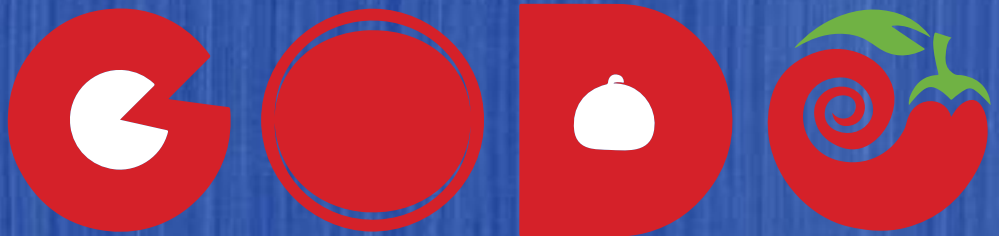


MENU



Bistrot · Pizzeria · Caffè

Share your experience by leaving a **review** on



You will help other customers in their choices
to improving ourselves. **Thank you** ♥

www.godobruelles.com
www.ladivagourmande.com

02.426.74.13

ANTIPASTI

GODO



Bocconcini freschi di bufala da 250 grammi [10€]

Mozzarella de bufflonne fraîche (250 g.)

Fresh buffalo mozzarella (250 g.)

Profumi e sapori del Sud [15€]

Bocconcini di bufala (250 g.) con verdure di stagione grigliate

Mozzarella de bufflonne (250 g.) avec légumes de saison grillés

Buffalo mozzarella (250 g.) with grilled seasonal vegetables

Prosciutto crudo di Parma Gran Riserva [7€]

Jambon cru de Parme Grande Réserve

Premium Parma ham

Tagliere di salumi e formaggi selezionati italiani [19€]

Assiette de charcuterie et de fromages italiens sélectionnés

Platter of selected Italian cold cuts and cheeses

Provola della casa affumicata al forno, con origano di montagna e pepe [9€]

Provola fumée maison, à l'origan de montagne et au poivre

Home-baked smoked provola, with mountain oregano and pepper

Caprese [13€]

Mozzarella di bufala da 250gr e pomodori, olio EVO, origano di montagna, basilico e sale

Caprese avec 250 g de mozzarella et tomates, huile d'olive, origan de montagne, basilic et sel

Caprese with 250g mozzarella and tomatoes, olive oil, mountain oregano, basil and salt

Fresella con pomodorini e sott'oli misti [9€]

Fresella avec tomates cerises marinades de légumes mixtes

Fresella with cherry tomatoes and mixed marinated vegetables

Bouquet di insalata [7€]

Composizione di insalate verdi, rucola e pinoli

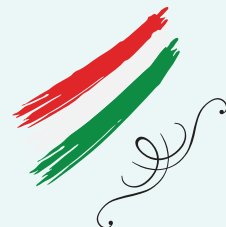
Composition de salades vertes, roquette et pignons de pin

Mixed greens, rocket and pine nuts

Verdure grigliate di stagione [7€]

Légumes grillés de saison

Seasonal vegetables



PORTATE

BISTROT

Maccheroni al sugo [10€]

Macaronis à la sauce tomate
Macaroni with tomato sauce

Spaghetti al filetto di San Marzano [12€]

Spaghetti au filet de tomates de San Marzano
Spaghetti with slices of San Marzano tomato

Gnocchi Sorrento [13€]

Gnocchi di patate con sugo San Marzano, mozzarella, Parmigiano Reggiano e basilico

Gnocchis de pommes de terre au San Marzano, mozzarella, Parmigiano Reggiano et basilic
Potato gnocchi with San Marzano, mozzarella, Parmigiano Reggiano and basil

Gnocchi Genova [13€]

Gnocchi di patate con pesto di basilico e pinoli e Parmigiano Reggiano

Gnocchis de pommes de terre au pesto de basilic et pignons de pin et Parmigiano Reggiano
Potato gnocchi with basil pesto and pine nuts and Parmigiano Reggiano

Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala della casa [12€]

Parmigiana d'aubergines de la maison, avec mozzarella de buffonne
Our own eggplant parmigiana, with buffalo mozzarella

Pasta alla bolognese [14€]

Maccheroni con ragù di carne tritata, pomodoro San Marzano, carote, cipolle e sedano

Macaroni au ragoût de viande hachée, tomate San Marzano, carottes, oignons et céleri
Macaroni with ragout of minced meat, San Marzano, carrots, onions and celery

Lasagna del giorno [12€]

Le disponibilità variano a seconda degli ingredienti (chiedere al cameriere)

La disponibilité varie selon les ingrédients (demandez au serveurur)
Availability depends on the ingredients (ask the waiter)

Pollo GODO [14€]

Cosciotto di pollo al vino bianco cotto nel forno della pizza servito con pane caldo della casa ed insalata mista

Cuisse de poulet au vin blanc cuite dans le four à pizza, servi avec pain maison et salade mixte
Chicken leg with white wine cooked in the pizza oven, accompanied with homemade bread and mixed salad(s)



PIZZE

LE CLASSICHE

Le Rosse

MARINARA [8€]

Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio EVO

Sauce tomate de San Marzano, ail, origan, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, garlic, oregano, olive oil

MARGHERITA [9,5€]

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, origano, olio EVO

Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, origan, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, mozzarella, oregano, olive oil

REGINA MARGHERITA [12€]

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, olio EVO

Sauce tomate de San Marzano, mozzarella de bufflonne, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella, olive oil

DIAVOLA [13€] 🌶️🌶️

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, salame piccante, olio EVO

Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, salami piquant, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, mozzarella, spicy salami, olive oil

CAPRICCIOSA [15€] 🌶️

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, salame piccante, funghi, olive nere, origano, olio EVO

Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, jambon cuit, salami piquant, champignons, olives noires, origan, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, mozzarella, ham, spicy salami, mushrooms, black olives, oregano, olive oil

AMALFI [14€]

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, tonno, olive nere, origano, olio EVO

Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, thon, olives noires, origan, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, mozzarella, tuna, black olives, oregano, olive oil



Tutte le pizze possono contenere tracce di origano • Toutes peuvent présenter des traces d'origan • All can include traces of oregano
Il basilico è presente dove è necessario • Basilic est présent où il est nécessaire • Basil is present where it is needed



PIZZE

LE CLASSICHE



Le Bianche

CAPRESE [16€]

Mozzarella di bufala, pomodorino fresco in uscita, parmigiano a scaglie Gran Riserva, rucola, olio EVO

Mozzarella de bufflonne, petites tomates fraîches après cuisson, parmigiano Gran Riserva (tranches), roquette, basilic, huile EVO

Buffalo mozzarella, fresh small tomatoes after cooking, parmigiano Superior (slices), rocket, basil, olive oil

BOSCAIOLA [18€]

Mozzarella di bufala bianca e fumè, patate, crema di porcini, prosciutto crudo a tocchetti, pepe, olio EVO

Mozzarella de bufflonne blanche et fumée, crème de cèpes, dés de jambon cru, poivre, huile EVO

White and smoked buffalo mozzarella, potatoes, porcini mushrooms cream, ham cubes, pepper, olive oil

AI 6 FORMAGGI [16€]

Mozzarella di bufala, panna, mélange di formaggi italiani DOP, pepe, olio EVO

Mozzarella de bufflonne, crème fraîche, mélange de fromages italiens AOP, poivre, huile EVO

Buffalo mozzarella, cream, mixed Italian cheeses, pepper, EVO oil

VEGANA [15€]

Datterini gialli, mélange di verdure, funghi, capperi, olive nere, olio EVO

Tomates cerises jaunes, mélange de légumes, champignons, câpres, olives noires, huile EVO

Yellow cherry tomatoes, mixed vegetables, mushrooms, capers, black olives, EVO oil

VEGETARIANA [16€]

Mozzarella, mélange di verdure, funghi, olive, olio EVO e Parmigiano in uscita

Mozzarella, mélange de légumes, champignons, olives, huile EVO et Parmesan après cuisson

Mozzarella, mixed vegetables, mushrooms, olives, EVO oil and Parmesan at the end

*Tutte le pizze possono contenere tracce di origano • Toutes peuvent présenter des traces d'origan • All can include traces of oregano

Il basilico è presente dove è necessario • Basilic est présent où il est nécessaire • Basil is present where it is needed



PIZZE SPECIALI

ITALIA [15€]

Mozzarella di bufala, pesto della casa, Parmigiano Gran Riserva, olio EVO e San Marzano DOP in uscita

Mozzarella de hufflonne, pesto maison, parmigiano Gran Riserva, huile d'olive et sauce tomate de San Marzano crue après cuisson

Buffalo mozzarella, homemade pesto, parmigiano cheese Superior, olive oil and San Marzano tomatoes sauce at the end

VESUVIO [15€] 🌶️🌶️🌶️

San Marzano DOP, provola fumée, peperoncino, olive nere, aglio, origano, Parmigiano Reggiano e olio EVO in uscita

San Marzano DOP, provola fumée, piment, olives noires, ail, origan, Parmigiano Reggiano et huile d'olive extra vierge crue après cuisson

San Marzano DOP, smoked provola, chili, black olives, garlic, oregano, Parmigiano Reggiano and extra virgin olive oil at the end

GODO [15€]

Calzone al San Marzano DOP con mozzarella di bufala, prosciutto cotto, salame piccante e funghi, olio EVO in uscita

Calzone avec sauce tomate de San Marzano, mozzarella de hufflonne, jambon cuit, salami piquant et champignons, huile d'olive crue après cuisson

Calzone with San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella, ham, spicy salami and mushrooms, olive oil at the end

RAFFAELLA CARRÀ [16€]

Mozzarella, provola fumè, pepe, origano, olio EVO e speck Alto Adige in uscita

Mozzarella, provola fumée, poivre, origan, huile d'olive extra vierge et speck du Tyrol du Sud crue après cuisson

Mozzarella, smoked provola, pepper, oregano, olive oil and South Tyrolean speck at the end

LA DIVA [15€]

Mozzarella di bufala, pomodorino ciliegino, parmigiano Gran Riserva, pecorino romano, origano, olio EVO

Mozzarella de hufflonne, tomates cerises, parmigiano Gran Riserva, pecorino romano, origan, huile d'olive

Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, parmigiano cheese Superior, pecorino romano cheese, oregano, olive oil

LA DIVA FUMÉE [16€]

Mozzarella di bufala affumicata, pomodori datterini gialli, pancetta, olio EVO

Mozzarella de hufflonne fumée, tomates cerises jaunes, lard, huile d'olive

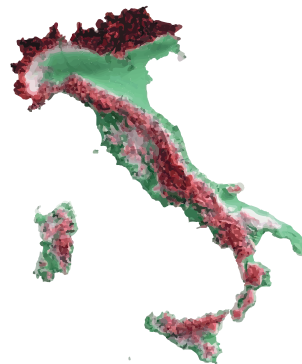
Smoked buffalo mozzarella, yellow cherry tomatoes, bacon, olive oil

MARADONA [19€] 🌶️

Calzone doppio con mozzarella di bufala, salame piccante, prociutto cotto a tocchetti, provola affumicata, pepe, burro

Double calzone avec mozzarella de hufflonne, salami piquant, dés de jambon cuit, provola fumée, poivre, beurre

Double calzone with buffalo mozzarella, spicy salami, diced ham, smoked provola, pepper, butter



*Tutte le pizze possono contenere tracce di origano • Toutes peuvent présenter des traces d'origan • All can include traces of oregano

Il basilico è presente dove è necessario • Basilic est présent où il est nécessaire • Basil is present where it is needed



IL PAGNOTTO

BAGUETTE

Il **Pagnotto** è un panino caldo realizzato con l'impasto delle pizze, riempito di ingredienti di eccellenza. Per questo motivo, oltre che gustoso risulta essere leggero e digeribile

Il Pagnotto est un sandwich chaud fait avec de la pâte à pizza, rempli d'ingrédients d'excellence. Pour cette raison, outre à être savoureux, il est léger et digeste

The Pagnotto is a hot sandwich made with pizza dough, filled with ingredients of excellence. For this reason, it is tasty, light and digestible



Le Farciture

10€

PARMIGIANA

Pagnotto riempito con la parmigiana di melanzane della casa

Pain fourré à la parmigiana d'aubergines de la maison

Loaf filled with homemade eggplant's parmigiana

CAPRESE

Pagnotto con pomodori, mozzarella, origano, basilico e olio EVO

Pain fourré avec tomates, mozzarella, origan, basilic et huile d'olive

Loaf with tomatoes, mozzarella, oregano, basil and olive oil

GODO

Pagnotto con Prosciutto di Parma Gran Riserva, mozzarella, rucola e olio EVO

Pain fourré avec jambon de Parme Grande Réserve, mozzarella, roquette et huile d'olive

Loaf with premium Parma Ham, mozzarella, rocket and olive oil

BOLOGNA

Pagnotto con mortadella, rucola, olive verdi, limone, scaglie di tomino e olio EVO

Pain fourré avec mortadelle, roquette, olives vertes, citron, copeaux de tomino et huile d'olive

Loaf with mortadella, rocket, green olives, lemon, tomino flakes and olive oil

PROFUMI e SAPORI

Pagnotto con verdure grigliate, mozzarella e olio EVO

Pain fourré avec légumes grillés, mozzarella et huile d'olive

Loaf with grilled vegetables, mozzarella and olive oil





PER CHIUDERE

DESSERT & CO.



Dolce del giorno • Dessert du jour • Dessert of the day [6€]

Ogni giorno è quello buono per un'idea dolce. Oggi, pensiamo alla cannella; domani, ai pinoli; un altro ancora al frutto della passione.

Per ciascun ingrediente la mente attiva diverse combinazioni di senso. Non conosciamo i tuoi gusti ma i tuoi gusti tradiscono cosa è il piacere per te

Chaque jour est le bon pour une bonne idée. Aujourd'hui, on pense à la cannelle; demain, aux pignons de pin; un autre au fruit de la passion.

Pour chaque ingrédient, l'esprit active différentes combinaisons de sens. Nous ne connaissons pas vos goûts mais vos goûts savent ce qu'est le plaisir pour vous

Every day is the good one for a sweet idea. Today, we think of cinnamon; tomorrow of pine nuts; another day of passion fruit.

For each ingredient the mind activates different combinations of senses. We don't know your tastes but your tastes know what is the pleasure for you

Pizza Golosa [12€]

Un impasto più compatto regge un sottilissimo strato di Nutella e granelli di nocciole di Giffoni DOP

Une pâte plus compacte soutient une très fine couche de Nutella et de grains de noisette

A more compact dough holds a very thin layer of Nutella and hazelnut grains

Tiramisù della casa [6€]

Ricetta della casa con savoiardi, uova, mascarpone, caffè e cacao amaro ti donano l'energia giusta per afferrare per le corna il toro più forte

Recette de la maison avec les savoyards, les œufs, le mascarpone, le café et le cacao amer vous donnent l'énergie nécessaire pour attraper le taureau le plus puissant par les cornes

Homemade recipe with savoyards, eggs, mascarpone, coffee and bitter cocoa give you the right energy to grab the most powerful bull by the horns

Sfogliatella riccia napoletana [3€]

Chausson napolitain à base de pâte feuilletée • Neapolitan pastry made of puff dough

Gelato Tartufo nero [6€]

Glace à la truffe noire au chocolat • Black truffle ice cream with chocolate

Gelato Tartufo nero affogato al caffè Kimbo [7€]

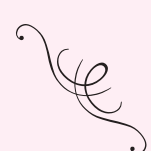
Glace à la truffe noire "noyée" au café Kimbo • Black truffle ice cream "drowned" in Kimbo coffee

Gelato Tartufo bianco al limoncello [6€]

Glace à la truffe blanche au limoncello • White truffle ice cream with limoncello

Profitterol al cioccolato con il cuore di panna [6€]

Profitterol au chocolat avec un coeur à la crème fouettée • Chocolate profiterol with a heart of whipped cream



DA BERE

ANALCOLICO

Acque • eaux • waters

Panna liscia • plat • still	50 cl	2,9€
San Pellegrino gassata • pétillant • sparkling	50 cl	2,9€
Panna liscia • plat • still	25 cl	1,9€
San Pellegrino gassata • pétillant • sparkling	25 cl	1,9€

Analcolici freddi • Boissons gazeuses froides • Cold soft drinks

CocaCola Regular	20 cl	3,1€
CocaCola Zero	20 cl	3,1€
Aranciata Fanta	20 cl	3,1€
Sprite	20 cl	3,1€
Crodino	10 cl	3,4€
Ice Lipton Tea (lemon) pétillant • sparkling	10 cl	3,4€
Ice Lipton Tea (peach) plat • still	10 cl	3,4€

Succi di frutta • Jus de fruits • Fruit juices

Chiedere al cameriere • Demandez au serveur • Ask the waiter	20 cl	3,7€
--	-------	------

Bevande calde • Boissons chaudes • Hot drinks

Té alla rosa canina • Thé églantier • Rosehip Tea	25 cl	2,5€
Té verde intenso alla menta • vert menthe intense • intense green mint	25 cl	2,5€
Té al miele e camomilla • miel camomille • honey and chamomile	25 cl	2,5€
Cioccolata calda • Chocolat chaud • Hot chocolate	25 cl	3,0€

Caffè • Café • Coffee

Espresso Kimbo		1,5€
Doppio Kimbo		1,9€
Espresso macchiato Kimbo		1,7€
Doppio macchiato Kimbo		2,2€
Americano Kimbo		2,5€
Cappuccino		2,5€
Decaffeinato Kimbo		1,5€



BIRRE

DAL BELGIO ETC...

BIRRE ALLA SPINA • BIÈRE PRESSION • DRAFT BEER



Blanche de Bruxelles (4,5%)

Prodotta con 40% di grano tenero, presenta un colore opalescente e una schiuma bianchissima e cremosa

Brassée à 40% de blé tendre, elle a une couleur naturellement opalescente avec une tête très blanche et dense

Brewed using 40% soft wheat, it has a naturally opalescent colour with a very white, dense head

25 cl	3,2€
33 cl	3,9€
50 cl	5,5€



Manneken Pils (5%) bionda • blonde

Con un colore dorato brillante e una schiuma compatta, presenta un aroma finemente maltato e un bouquet floreale

Avec une couleur dorée brillante et une mousse compacte, elle a un arôme finement malté et un bouquet floral

With its striking brilliant golden colour and firm head, it presents a delicately malted floral nose

25 cl	3,2€
33 cl	3,9€
50 cl	5,5€

BIRRE IN BOTTIGLIA • BIÈRE • BEER

Peroni Nastro Azzurro (5,1%) blonde [3,9€]

Una birra Pils dagli aromi sottili per l'estate. Birra premium italiana dal carattere finemente frizzante
Une bière Pils aux arômes subtils pour l'été. Bière italienne premium au caractère finement pétillant
A Pils beer with subtle aromas for the summer. Premium Italian beer with a finely sparkling character



Belgian Kriek (3,5%) blonde [4,9€]

Seguendo un principio originale sviluppato dal Birrificio Lefebvre, è fabbricata a partire da una miscela di birra bianca e succo di frutta

Suivant un principe original mis au point par la brasserie Lefebvre, elle est fabriquée à partir d'un mélange de bière blanche et de jus de fruits

Following an original principle developed by the Brasserie Lefebvre, it is blended from white beer and fruit juice

Blanche de Bruxelles rosé (4,5%) rosé • pink [4,5€]

Di un vivo color pompelmo rosa, sorprende con un retrogusto leggermente acidulo e velatamente zuccherino
De couleur pamplemousse rose vif, elle est surprenante avec un arrière-goût légèrement acide et légèrement sucré

With its pink grapefruit colour, it is striking for its slightly acidic, delicately sweet taste



BIRRE

DAL BELGIO ETC...

BIRRE IN BOTTIGLIA • BIÈRE • BEER



Floreffe Blonde (6,3%) blonde [5,2€]

Birra d'abbazia chiara dorata e leggera ed aromatica con aromi maltati, di caramello e fruttati con bouquet di banana o ananas
Bière d'abbaye dorée légère et aromatique aux arômes maltés, caramels et fruités avec un bouquet de banane ou d'ananas
A light, golden abbey pale ale, with a complex aroma blending malt, caramel and notes of fruit such as banana or pineapple

Floreffe bruna (6,3%) brune • brown [5,2€]

Birra d'abbazia, "leggera", dal colore scuro e riflessi rossi, con aromi di caffè, cioccolato, liquirizia, anice e note di frutta bianca
Bière d'Abbaye, "légère", de couleur sombre et aux reflets rouges, aux arômes de café, chocolat, réglisse, anis et notes de fruits blancs
A light, brown abbey ale with a deep colour with red reflections, chocolate, coffee, liquorice and aniseed aromas, and white fruit notes



Barbär Blonde (8%) blonde [6,2€]

Dal colore biondo intenso con schiuma vellutata, rilascia un aroma intenso di miele, accompagnato da note floreali, spezie e agrumi
D'une couleur blonde intense à la mousse veloutée, il dégage un arôme intense de miel, accompagné de notes florales, d'épices et d'agrumes
Deep blonde in colour, its creamy head gives off a powerful aroma, scented with honey and floral, spicy and citrus notes

Barbär Bok (8,5%) brune • brown [6,5€]

Scura, doppio malto, ha della Barbär bionda la ricetta originale a base di malto, grano tenero e miele
Sombre, double malt, elle a la recette originale de Barbär à base de malt, de blé et de miel
A solid and expressive brown ale, it's inherited its original recipe, based on malt, soft wheat and honey, from its famous big sister



Hopus (8,3%) blonde [6,5€]

Bionda dai riflessi ramati con una schiuma abbondante, è una ricetta segreta brassata realizzata in occasione del matrimonio di Paul Lefebvre
Blonde aux reflets cuivrés et à la mousse abondante, c'est une recette brassée secrète créée pour le mariage de Paul Lefebvre
Blonde with copper reflections, topped with a generous head, it derives from a secret batch brewed for the marriage of Paul Lefebvre



ALCOLICI

TO WARM UP



Vini

Selezione Premium di vini italiani

	Bicchiere	Bottiglia
Bianco • blanc • white	8,0€	26€
Rosè	9,9€	36€
Rosso • rouge • red	8,0€	26€
Bianco frizzante • blanc pétillant • white sparkling	9,9€	36€

Prosecco

7,0€ 25€

Superalcolici • Spiritueux • Spirits

	Alcohol	Price
Limoncello di Amalfi	30,0%	5,0€
Aperol Spritz	10,0%	8,0€
Cinzano Rouge	14,4%	7,5€
Martini Blanc	14,4%	7,5€
Campari	25,0%	7,5€
Amaro Montenegro	23,0%	4,0€
DiSaronno	28,0%	4,0€
Amaro Averna	29,0%	4,0€
Jägermeister	35,0%	4,0€
Sambuca Vaccari	38,0%	4,0€
Fernet Branca	39,0%	4,0€
Vodka Smirnoff	37,5%	4,0€
Jack Daniels Bourbon	40,0%	4,0€
Zacapa Rhum 23 yr	40,0%	8,0€
Grappa bianca	40,0%	5,0€
Grappa barricata	40,0%	6,0€

