

# Giovanni's




L'Apogée Courchevel

Giovanni's, ristorante pop-up situato nel cuore de L'Apogée Courchevel, offre un'autentica esperienza culinaria italiana.

Dopo due stagioni estive all'Hôtel du Cap-Eden-Roc ad Antibes, Giovanni's porta i suoi sapori italiani nel cuore delle cime innevate. Ispirato allo spirito conviviale delle trattorie, questo pop-up mette in risalto prodotti accuratamente selezionati tra i migliori d'Italia. Gustate le nostre eccezionali pizze, pensate per essere condivise, in un'atmosfera rilassata che vi farà viaggiare.

*Giovanni's, a charming pop-up restaurant in the heart of L'Apogée Courchevel, invites you to indulge in an authentic Italian culinary journey. Following two highly successful summer seasons at the iconic Hotel du Cap-Eden-Roc in Antibes, Giovanni's now brings its signature Italian flavors to the snowy peaks of Courchevel. Drawing inspiration from the warm and convivial ambiance of traditional trattorias, this new dining experience showcases meticulously sourced ingredients from the finest regions of Italy. Savor our exceptional pizzas and pasta, designed to be shared, in a laid-back setting that captures the essence of La Dolce Vita.*

# Primi Piatti




Fettuccine con polpette di manzo al pomodoro <i>Fettuccine with beef meatballs and tomato sauce</i>	62
Fettuccine al tartufo nero  <i>Fettuccine with black truffle</i>	90
Paccheri all'amatriciana e guanciale <i>Paccheri with amatriciana sauce and guanciale</i>	58
Ravioli ricotta, spinaci e limone <i>Ravioli with ricotta, spinach, and lemon</i>	48
Spaghetti all'aragosta   metà o intera <i>Spaghetti with lobster / half or whole</i>	120   220
Lasagne alla bolognese <i>Bolognese lasagna</i>	52
Risotto del giorno <i>Risotto of the day</i>	52

# Secondi piatti

Branzino, finocchio, limone e olive * <i>Sea bass with fennel, lemon, and olives *</i>	85
Capasanta, polenta cremosa al gorgonzola, radicchio grigliato al balsamico <i>Scallops, creamy polenta with gorgonzola, grilled radicchio with balsamic</i>	78
Cotoletta alla milanese, rucola e Parmigiano Reggiano * <i>Milanese-style veal cutlet with arugula and Parmigiano Reggiano cheese*</i>	88
Sformato di manzo al Chianti e al tartufo <i>Beef Parmentier with Chianti and truffle</i>	76
Tagliata di manzo, Parmigiano Reggiano, caponata, pesto di rucola, tartufo nero <i>Beef tagliata, Parmigiano Reggiano cheese, caponata, arugula pesto, black truffle</i>	95
Parmigiana da condividere <i>Parmigiana to share</i>	56
Ossobuco condito con prezzemolo e limone * <i>Ossobuco seasoned with parsley and lemon *</i>	65

(\* 1 contorno a scelta / \* 1 side dish of your choice)

## Contorni

Polenta cremosa  <i>Creamy polenta</i>	20
Germogli di rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano <i>Arugula salad, Parmigiano Reggiano cheese shavings</i>	20
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana</i>	20
Gnocchi al Reblochon  <i>Gnocchi with Reblochon cheese</i>	20
Verdure invernali al tartufo  <i>Winter vegetables with truffle</i>	20

## Dolci

Coppa di gelato gigante Fior di latte da condividere con condimenti (2 persone) <i>Sharing giant Fior di latte ice cream with toppings</i> (2 people)	46
Delizia al limone <i>Lemon cream, soft biscuit, mini meringues</i>	30
Tiramisù da condividere (2 persone) <i>The authentic tiramisu with mascarpone and arabica coffee to share</i> (2 people)	52
Sicilia bella <i>Ricotta cream, pistachios, and candied citrus</i>	30

# Antipasti e prodotti di qualità

Arancini (2 pezzi) <i>Arancini (2 pieces)</i>	29
Burrata 125g   250g, olio di oliva e basilico ✓ <i>Burrata 125g / 250g, olive oil and basil</i>	32   60
Calamari saltari all'nduja <i>Calamari sautéed with 'nduja</i>	62
Carciofi violetti farciti ✓ <i>Stuffed violet artichokes</i>	39
Carpaccio di manzo al tartufo nero <i>Beef carpaccio with black truffle</i>	76
Carpaccio di polpo alla siciliana <i>Sicilian-style octopus carpaccio</i>	60
Fritto misto <i>Fritto misto</i>	44
Gamberi rossi crudi, olio di oliva e limone <i>Raw red prawns, olive oil and lemon</i>	88
Vitello tonnato <i>Vitello tonnato</i>	48

## Pizze

Margherita ✓ A base di pomodoro San Marzano, fior di latte, origano e basilico <i>Tomato based, fior di latte, oregano and basil</i>	44
Pepperoni A base di pomodoro San Marzano, fior di latte, salame piccante, miele speziato <i>Tomato based, fior di latte, pepperoni, spiced honey</i>	52
Bianchi A base di panna fresca e santoreggia, Taleggio, Gorgonzola, fior di latte, Parmigiano Reggiano e pepe nero macinato <i>Fresh cream and savory herbs based, Taleggio, Gorgonzola, fior di latte, Parmigiano Reggiano and ground black pepper</i>	48
Tartufo nero A base di Parmigiano Reggiano, tartufo nero e formaggio italiano <i>Parmigiano Reggiano cheese and black truffle based with italian cheese</i>	110
Pizza vegetariana del giorno ✓ <i>Vegetarian pizza of the day</i>	46

# Cocktails

Un italiano vero	35
Gin 170°, vermouth Mancino, Campari	
<i>Gin 170°, Mancino vermouth, Campari</i>	
Spritz in coppa	35
Gin 170, sciropo di granatina, succo d'arancia, assenzio	
<i>Gin 170, grenadine syrup, orange juice, absinthe</i>	
Bellino	35
Elisir di Limoncello, italicus, purea di pesca, Prosecco	
<i>Limoncello elixir, italicus, peach purée, Prosecco</i>	
Benvenuto a Courchevel	35
Tequila, Passoã, Amaro Nonino, lime, ginger ale	
<i>Tequila, Passoã, Amaro Nonino, Lime, ginger ale</i>	
Il mare della Costa Azzurra	20
Latte di cocco, zucchero di mandorla, zucchero alla menta, ginger beer	
<i>Coconut milk, almond sugar, mint sugar, ginger beer</i>	
Il sole della Riviera	20
Lamponi, succo di limone, Perrier	
<i>Raspberry, lemon juice, Perrier</i>	
La neve di Courchevel	20
Succo di frutto della passione, menta fresca, lime, fragola	
<i>Passion fruit juice, fresh mint, lime, strawberry</i>	

Prix nets en euros, service compris, boissons non incluses. Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous tenons à votre disposition un choix de plats vegans, pour toute demande merci de vous adresser à nos équipes. Origine des viandes : France. Variété de truffe : Tuber melanosporum. Origine des poissons : Nous favorisons, dans la mesure du possible, la pêche durable et responsable. Détail des allergènes disponible sur demande. Nous vous informons que nos plats contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants : oeufs, lait et dérivés, céréales à gluten, moutarde, sulfites, fruits à coque, sésame, arachide, céleri, poisson, mollusques, crustacés, lupin et soja. Du fait de notre fonctionnement, nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée entre nos produits. Pour les régimes alimentaires ou les allergies, nous avons à votre disposition des pâtes sans gluten et du pain sans gluten.

*Net prices in euros, service included, beverages not included. Our "homemade" dishes are elaborated on site from raw ingredients and fresh products. A selection of vegan dishes is available, do not hesitate to enquire with our team. Origin of meat: France. Variety of truffle: Tuber melanosporum. Origin of fish: Whenever possible, we prioritize sustainable and responsible fishing. Allergens details available upon request. We inform you that our dishes may contain traces of the following allergens: eggs, milk and milk by-products, cereals with gluten, mustard, sulphites, nuts, sesame, peanuts, celery, fish, mollusks, shellfish, lupin and soy. Therefore, we cannot guarantee the absence of any cross contamination between products. For special diets or food allergy requirements, do not hesitate to ask for our gluten-free pasta and gluten-free bread.*