



aperitivo

À partager avec un bon verre de vin ou un cocktail

LA PLANCHE DES AMICI 24⁵⁰

Composée de charcuteries italiennes finement tranchées par nos équipes, d'une belle burrata 125 g, d'olives vertes et câpres à queue.

Choisis la bouteille de Primitivo Puglia, tes amici te diront merci !

OLIVES & BASTA 5⁵⁰

Grosses olives vertes de Sicile, bien juteuses et charnues. Jolis morceaux de grana padano.

Idéal avec il famoso Spritz.

LA BELLA FOCACCIA 6⁵⁰

Origan, huile d'olive, tomates confites.

Le chef te conseille d'ajouter du gorgonzola + 2⁰⁰

LA BURRATA 7⁵⁰

Burrata des pouilles 125 g arrosée d'une huile d'olive parfumée et basilic frais.

Tomates cerises + 2⁰⁰

bambino

10 ans max.

MENU ENFANT 14⁰⁰

Petite marga et jambon blanc ou Pasta tomates

Sirop au choix ou Jus de pommes bio

Mini sundae coulis de chocolat ou fruits

nos entrées italiennes

ARANCINI DU MOMENT 9⁵⁰

Boulette de riz cuisinée farcie d'ingrédients de saison (demande à ton serveur !) panée et passée à la friteuse. Croustillant, fondant et surtout : savoureux !

AUBERGINE ALLA GINA 9⁵⁰

Tranches d'aubergines panées à l'italienne accompagnées de

stracciatella légèrement fumée.

Parfait avec un verre de Chianti.

VITELLO TONNATO 11⁵⁰

Fines tranches de veau, cuit à basse température, servi froid, nappé d'une onctueuse sauce maison à base de thon et de câpres.

Sublimé avec un verre de Bardolino Rouge.

BURRATA PANÉE AU PESTO 13⁵⁰

La pépite réconfortante : belle burrata 125 g panée avec un pesto de basilic fondant à cœur.

Parfait avec un verre de Valdigibella Zi Bi Bò.

nos plats

La vera carbonara 14⁵⁰

Attention, ceci est la vraie carbonara : jaune d'œuf, pancetta, grana padano, poivre, basilic.

L'équipe te conseille d'ajouter de fines tranches de pancetta coppata !

+ 3⁰⁰

Italian smash burger 17⁵⁰

Bun brioché, steak smashé (viande de bœuf française), pancetta coppata, scamorza fumée, oignons grillés, Gigi'sauce. Servi avec des frites fraîches.

Le chef est gourmand, si t'es comme lui, ajoute un steak

+ 4⁰⁰

Les gnocchis alla Gigi 17⁵⁰

Légumes de saison, ricotta et tomates confites.

Les mangeurs de viande les adoreront avec du speck

+ 3⁰⁰

Pasta al tartufo 18⁵⁰

La légende du Gina : pasta mafalda, crème de truffe, grana padano, champignons de Paris, truffe fraîche, ciboulette.

Gina te conseille d'ajouter quelques tranches de speck

+ 3⁰⁰

Polpette à la sicilienne 18⁵⁰

Boulettes de bœuf cuisinées au persil. Servies avec l'onctueuse polenta gratinée du Chef.

Dégustée avec un verre de Chianti, ou la bouteille de Montepulciano, c'est encore meilleur d'après la Mamma.

Salade legumi 15⁵⁰

Salade, aubergines cuites à la flamme, tomates confites, noix, grana padano, huile d'olive et pain chaud avec son gorgonzola.

La squadra te conseille l'ajout d'une belle burrata !

+ 5⁵⁰

Salade burrata & speck 17⁰⁰

Salade, tomates cerises, la boule de burrata molto cremosa, speck fumé à souhait, noix, grana padano, huile d'olive et pain chaud.



Pour toutes les pizzas

Salade fraîche + 2⁰⁰

Salade composée avec tomates cerises et grana padano + 2⁵⁰

pizze



MARGA 8⁰⁰ 10⁰⁰

Tomate, mozzarella fior di latte, basilic. Ajoute du jambon blanc + 2⁵⁰

REGINA DEL CARTELLO 11⁵⁰ 13⁵⁰

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, tomates confites, basilic. Ajoute une burrata + 5⁵⁰

AUBER'GINA 11⁵⁰ 13⁵⁰

Tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, ricotta, origan, basilic, crème balsamique. Ajoute des champignons + 2⁰⁰

HOT STUFF 12⁰⁰ 14⁰⁰

Tomate, mozzarella fior di latte, chair à saucisse bretonne, salami piquant, basilic. Ajoute une douce burrata + 5⁵⁰

FAMOSA CUGINA 12⁰⁰ 14⁰⁰

Pesto verde, stracciatella fumée (cœur de burrata), tomates cerises, pignons de pin, basilic.

Ajoute du speck + 3⁰⁰

CARBO 12⁰⁰ 14⁰⁰

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, pancetta, grana padano, jaune d'œuf, poivre noir, basilic.

Ajoute une burrata pour encore plus d'onctuosité + 5⁵⁰

DJALI 12⁵⁰ 14⁵⁰

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, chèvre, confiture de figues, noix, basilic. Surtout ne change rien !

4 FORMAGGI 13⁰⁰ 15⁰⁰

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza fumée, ricotta, poivre noir, basilic.

Ajoute du salami piquant + 3⁰⁰

TRUFFE & TRUFFE 13⁰⁰ 15⁰⁰

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons frais, huile de truffe.

Ajoute du speck + 3⁰⁰

LA BOULE 15⁵⁰ 17⁵⁰

Tomate, jambon speck, burrata bien crémeuse, huile d'olive, origan, basilic.

Ajoute des tomates cerises + 2⁰⁰

♥ dolci



Sorbet ou glace artisanale 4⁵⁰

Notre fameux sorbet basilic ou la douce glace vanille bourbon.

Gigi churros 6⁰⁰

Les fameux mini-churros dalla casa, pâte à tartiner et noisettes concassées.

Affogato 5⁵⁰

Expresso, servi avec une boule de glace vanille bourbon.

Pimp-le avec notre coulis pâte à tartiner et des noisettes concassées ! + 1⁰⁰

Sundae by Gina 6⁰⁰

Glace à l'italienne fior di latte.

Coulis de pâte à tartiner, confiture de lait, noisettes concassées et cacahuètes caramélisées.

Panna cotta al limone 6⁵⁰

Le chef la fait crémeuse, savoureuse et délicatement citronnée.

Turfumisu 7⁰⁰

La légende de la Gigi Family, toujours avec son petit cœur choco/noisettes.

Crème brûlée vanille 7⁵⁰

Mamma mia, tu dois goûter ça !

Choux craquelin 9⁰⁰

Choux garnis d'une onctueuse crème vanille, sauce chocolat maison.

Café gourmand 9⁵⁰

Trois petites bombes de dessert pour ton plus grand bonheur !

Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.

