



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 chocolat noisettes ou coulis de fruits rouges

nos entrées italiennes

ARTI-CHOC 8⁵⁰

Artichaut frit, vinaigrette aux agrumes, croustillant et fondant : l'artichaut comme vous ne l'avez jamais croqué.

ARANCINI À L'AMATRICIANA 9⁵⁰

Petites bombes dorées à la tomate, pancetta, ail et grana padano.

Ça croustille, ça fond, ça vous colle un accent romain dès la première bouchée.



ŒUF PARFAIT, ASPERGES VERTES, SOJA & SPECK 11⁵⁰

Chaud-froid, coulant, croquant, fondant.

Ajoute de la truffe râpée + 4⁰⁰

BURRATA PANÉE, PESTO ROSSO 13⁵⁰

Croustillante dehors, fondante dedans. La burrata panée, c'est notre version dirty du câlin italien.

TOMATES-MOZZA 14⁵⁰

Des tomates anciennes, une buffalo onctueuse comme une déclaration d'amour devant la fontaine de Trevi... À partager (ou pas).

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 speck ! + 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

Gnocchis alla Gigi x summer time 18⁵⁰

Des gnocchis croustillants, une sauce tomate maison, stracciatella crémeuse, huile de basilic. Un plat qui rend heureux !

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



Polpo al salmoriglio 23⁵⁰

Tentacules de poulpe, tagliatelles de courgettes, basilic, tomates et ail, sauce salmoriglio (coucou la Sicile).

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 de la ricotta + 2⁰⁰

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. Ajoute de la roquette + 1⁵⁰

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 basilic ou mandarine de Sicile 4⁵⁰

Notre fameux sorbet basilic, ou le soleil de la Sicile.

Affogato 5⁵⁰

Expresso, servi avec de la glace fior di latte. L'Italie version chaud-froid.

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

Gigi churros 6⁰⁰

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

Sundae by Gina 6⁰⁰

Glace à l'italienne fior di latte. Coulis de pâte à tartiner, confiture de lait, noisettes concassées et cacahuètes caramélisées.

Déclinaison fruits rouges

Panna cotta aux fruits rouges 6⁵⁰

Légère, soyeuse, pleine de tendresse.

Turfumisu 7⁰⁰

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

Tarte au citron Napolitain 7⁵⁰

Le grand classique e basta ! Et ce petit goût de « revenez-y ». On vous voit déjà lécher la cuillère.

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.

