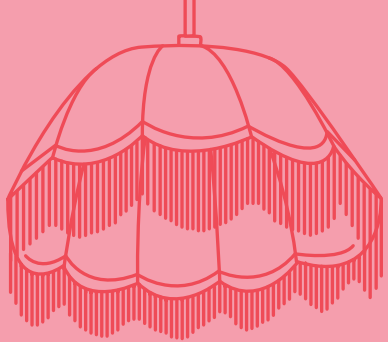




aperitivo

À partager avec un bon verre de vin ou un cocktail

LA PLANCHE DES AMICI

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

Grosses olives vertes de Sicile, bien juteuses et charnues.

Jolis morceaux de grana padano.

Idéal avec il famoso Spritz.

LA BELLA FOCACCIA

Origan, huile d'olive, tomates confites.

Le chef te conseille d'ajouter du gorgonzola

LA BURRATA

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

Tomates cerises

bambino

10 ans max.

MENU ENFANT

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

VELOUTÉ DE BUTTERNUT AU BEURRE DE SAUGE ET GRAINES DE COURGE

Une zuppa toute douce, comme en Toscane.

ŒUF PARFAIT, CRÉMEUX DE CHAMPIGNONS À LA TRUFFE

Un nuage... aussi onctueux qu'un câlin d'automne.



nos plats



La vera carbonara

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 !

Gnocchis 4 formaggi

Gnocchis grana padano, taleggio, gorgonzola e scamorza. L'hiver à portée de couverts.

Italian smash burger

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

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

ARTI-CHOC

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

ARANCINI CARBO

La bombe dorée contenant notre recette banger, pancetta, grana padano, jaune d'œuf.

BURRATA PANÉE, PESTO VERT

Croustillante dehors, fondante dedans, avec un cœur de pesto qui sent bon l'Italie.

Pasta al tartufo

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

Osso Bucco al pomodoro

Osso bucco, carottes, céleri, pommes de terre, sauce tomate, pâtes mafaldine. Le grand classique milanais revisité à la maison.

Salade legumi

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

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

Salade burrata & speck

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

Salade composée avec tomates cerises et grana padano

MARGA

Tomate, mozzarella fior di latte, basilic.

Ajoute du jambon blanc

REGINA DEL CARTELLO

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, tomates confites, basilic.

Ajoute une burrata

AUBER'GINA

Tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, ricotta, origan, basilic, crème balsamique.

Ajoute des champignons

HOT STUFF

Tomate, mozzarella fior di latte, chair à saucisse bretonne, salami piquant, basilic.

Ajoute de la ricotta

FAMOSA CUGINA

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

Ajoute du speck

CARBO

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

Ajoute une burrata pour encore plus d'onctuosité

DJALI

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, chèvre, confiture de figues, noix, basilic.

Ajoute de la roquette

4 FORMAGGI

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

Ajoute du salami piquant

TRUFFE & TRUFFE

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

Ajoute du speck

LA BOULE

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

Ajoute des tomates cerises

pizze



8⁵⁰ 10⁵⁰
+ 2⁵⁰

11⁹⁰ 13⁹⁰
+ 5⁵⁰

11⁹⁰ 13⁹⁰
+ 2⁰⁰

12⁵⁰ 14⁵⁰
+ 2⁰⁰

12⁵⁰ 14⁵⁰
+ 3⁰⁰

12⁵⁰ 14⁵⁰
+ 5⁵⁰

12⁹⁰ 14⁹⁰
+ 1⁵⁰

13⁵⁰ 15⁵⁰
+ 3⁰⁰

13⁵⁰ 15⁵⁰
+ 3⁰⁰

15⁹⁰ 17⁹⁰
+ 2⁰⁰

♥ dolci



Sorbet basilic ou mandarine de Sicile

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

Affogato

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 !

Gigi churros

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

Sundae by Gina

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

Légère, soyeuse, pleine de tendresse.

Turfumisu

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

Brownie

Brownie chocolat, mousse de vanille et caramel soufflé.

Café gourmand

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.

