

anti pasti

APERITIVO DI GINA

2 mini Cool Spritz 2 x 15 cl
+ Focaccia à partager.

15⁹⁰

Le combo parfait pour lancer la soirée comme en Italie.

LA PLANCHE DES AMICI

24⁹⁰

À partager (ou pas) : charcuteries italiennes finement tranchées, burrata crémeuse, fromage du moment, olives de Sicile...
La vraie tablée italienne.

OLIVES & BASTA

5⁹⁰

Grosses olives vertes de Sicile, bien juteuses et charnues. Jolis morceaux de grana padano.
Idéal avec il famoso Spritz.

LA BELLA FOCACCIA

6⁹⁰

Origan, huile d'olive, tomates confites.
Le chef te conseille d'ajouter du gorgonzola. +2⁰⁰

LA BURRATA

6⁹⁰

Burrata des pouilles 125 g arrosée d'une huile d'olive parfumée et basilic frais.
Tomates cerises. +2⁰⁰

BURRATA AL PESTO

12⁹⁰

Burrata des pouilles 125 g sur un lit de pesto de basilic, huile d'olive et tomates cerises.
Avec de fines tranches de mortadelle, ça change tout ! +3⁰⁰

CAMEMBERT DI BUFALA AL FORNO

10⁹⁰

Demi-camembert de bufflonne rôti.
Pour le plaisir : speck ou mortadelle. +3⁰⁰

ARTICHOCH

9⁹⁰

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

CARPACCIO DI MANZO

12⁹⁰

Fines tranches de bœuf, huile d'olive, grana padano, crème ricotta pesto maison, croûtons à l'ail, pignons de pins torréfiés.

menù

ENTRÉE

+ PLAT ou PIZZA du moment

ou

PLAT ou PIZZA du moment

+ DESSERT

18⁹⁰

ENTRÉE

+ PLAT ou PIZZA du moment

+ DESSERT

+ CAFÉ

24⁹⁰

pastas

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 ! +3⁰⁰

Pasta al tartufo COUP DE ♥ de l'équipe

La légende du Gina : crème de truffe maison onctueuse, grana padano, truffe fraîche râpée minute.
Gina te conseille d'ajouter quelques tranches de speck. +3⁰⁰

Pasta al pesto

Crème de pesto de basilic maison, grana padano, tomates cerises confites, pignons de pins torréfiés.
Sublimée avec quelques tranches de mortadelle. +3⁰⁰

Pasta all'Arrabbiata

Sauce tomate relevée (juste ce qu'il faut), ail, piment, huile d'olive. +3⁰⁰

Pour réveiller le feu :

le chef te conseille d'ajouter du salami piquant ! +3⁰⁰



piatti

Il Burger Italiano COUP DE ♥ de l'équipe

Bun moelleux, steak smashé (viande de bœuf française), speck AOP, scamorza fumée, oignons caramélisés, Gigi'sauce. Servi avec des frites fraîches.
Le chef est gourmand, si t'es comme lui, ajoute un steak. +4⁵⁰

Panuzzo di Gina

Pain pizza chaud, inspiration Napoli. Poulet mariné soja, crème pesto maison, stracciatella, tomates cerises, roquette, sauce césar. Servi avec salade ou frites. +3⁰⁰

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 ! +5⁵⁰

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. +3⁰⁰

Salade césar alla Gina

Poulet mariné soja cuit à basse température, tomates confites, croûtons à l'ail, salade, œuf mollet, grana padano, sauce césar maison. +3⁰⁰



pizze ♥

Pour toutes les pizzas

Salade fraîche +2⁰⁰

Salade composée avec tomates cerises et grana padano +2⁵⁰



MARGA

Tomate, mozzarella fior di latte, basilic.
Ajoute du jambon blanc. 9⁹⁰ 10⁹⁰ +2⁵⁰

REGINA DEL CARTELLO

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, tomates confites, basilic.
Ajoute une burrata. 12⁹⁰ 13⁹⁰ +5⁵⁰

AUBER'GINA

Tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, ricotta, origan, basilic, crème balsamique.
Ajoute des champignons. 12⁹⁰ 13⁹⁰ +2⁰⁰

HOT STUFF

Tomate, mozzarella fior di latte, chair à saucisse bretonne, salami piquant, basilic.
Ajoute de la ricotta. 13⁹⁰ 14⁹⁰ +2⁰⁰

FAMOSA CUGINA

Pesto verde, stracciatella fumée (cœur de burrata), tomates cerises, pignons de pin, basilic.
Ajoute du speck. 13⁹⁰ 14⁹⁰ +3⁰⁰

CARBO COUP DE ♥ de l'équipe

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, pancetta, grana padano, jaune d'œuf, poivre noir, basilic.
Ajoute une burrata pour encore plus d'onctuosité. 13⁹⁰ 14⁹⁰ +5⁵⁰

DJALI

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, chèvre, confiture de figues, noix, basilic.
Ajoute de la roquette. 13⁹⁰ 14⁹⁰ +1⁵⁰

4 FORMAGGI

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza fumée, ricotta, poivre noir, basilic.
Ajoute du salami piquant. 14⁹⁰ 15⁹⁰ +3⁰⁰

TRUFFE & TRUFFE

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons frais, huile de truffe.
Ajoute du speck. 14⁹⁰ 15⁹⁰ +3⁰⁰

LA BOULE

Tomate, jambon speck AOP, burrata bien crémeuse, huile d'olive, origan, basilic.
Ajoute des tomates cerises. 16⁹⁰ 17⁹⁰ +2⁰⁰

♥ dolci



Sorbet basilic ou mandarine de Sicile ou glace vanille

La mignardise maison du chef ! +2⁰⁰
Le limoncello. +4⁰⁰

Gigi churros

Les fameux mini-churros dalla casa, pâte à tartiner et noisettes concassées. 6⁹⁰

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. 6⁹⁰

Panna cotta aux fruits rouges

Légère, soyeuse, pleine de tendresse. 6⁹⁰

Turfumisu

COUP DE ♥ de l'équipe
La légende de la Gigi Family, toujours avec son petit cœur choco/noisettes. 7⁹⁰

Tarte tatin

Pommes fondantes caramélisées, pâte feuilletée maison, servie avec sa boule de glace vanille. 8⁹⁰

Café gourmand

Trois petites bombes de dessert pour ton plus grand bonheur ! 9⁹⁰

bambino

10 ans max.



MENU ENFANT 13⁹⁰

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