anti pasti

APERITIVO DI GINA — 15,90
2 mini Cool Spritz 2 x 15 cl
⊕ Focaccia à partager.
Le combo parfait pour lancer la soirée comme en Italie.

LA PLANCHE DES AMICI — 24,90
À partager (ou pas) : charcuteries italiennes finement tranchées, burrata crémeuse, fromage italien, olives de Sicile...
La vraie tablée italienne.

OLIVES & BASTA — 5,90
Grosses olives vertes de Sicile, bien juteuses et charnues. Jolis morceaux de grana padano.
Idéal avec il famoso Spritz.

LA BELLA FOCACCIA — 6,90
Origan, huile d'olive, tomates confites.
Le chef te conseille d'ajouter du gorgonzola. ⊕ 2,00

LA BURRATA — 6,90
Burrata des Pouilles 125 g arrosée d'une huile d'olive parfumée et basilic frais.
Tomates cerises. ⊕ 2,00

BURRATA AL PESTO — 12,90
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 ! ⊕ 3,00

CAMEMBERT DI BUFALA AL FORNO — 10,90
COUP DE ♥ de l'équipe
Demi-camembert de bufflonne rôti.
Pour le plaisir : speck ou mortadelle. ⊕ 3,00

CARPACCIO DI MANZO — 9,90
Fines tranches de bœuf, vinaigrette du chef, pignons de pin, roquette et parmesan.

menù

MENU À L'ARDOISE

ENTRÉE ⊕ PLAT ou petite PIZZA au choix* — 18,90
ou
PLAT ou petite PIZZA au choix* ⊕ DESSERT

ENTRÉE ⊕ PLAT ou petite PIZZA au choix* ⊕ DESSERT ⊕ CAFÉ — 24,90

* Sauf la boule

Pour toutes les pizzas

Salade fraîche ⊕ 2,00

Salade composée avec tomates cerises et grana padano ⊕ 2,50

piatti

Il Burger Italiano — 17,90
COUP DE ♥ de l'équipe
Bun moelleux, steak smashé (VBF), speck AOP, scamorza fumée, oignons caramélisés, Gigi'sauce. Servi avec des frites maison.
Le chef est gourmand, si t'es comme lui, ajoute un steak. ⊕ 4,50

Burger spicy — 17,90
Bun moelleux, steak smashé (VBF), oignons caramélisés, salade, cheddar maturé et sauce piquante. Servi avec des frites maison.

Burger au poulet pané — 16,90
Bun moelleux, poulet pané, sauce tartare, oignons caramélisés, salade et scamorza. Servi avec des frites maison.

Salade legumi — 15,90
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 ! ⊕ 5,50

Salade burrata & speck — 17,90
Salade, tomates cerises, la boule de burrata molto cremosa, speck fumé à souhait, noix, grana padano, huile d'olive et pain chaud.

pastas

La vera carbonara — 14,90
Jaune d'œuf, guanciale, grana padano, poivre, basilic.
L'équipe te conseille d'ajouter de fines tranches de speck ! ⊕ 3,00

Pasta say cheese — 15,90
Crème de gorgonzola, chair à saucisse, grana padano.

Pasta al pesto — 15,90
Crème de pesto de basilic, grana padano, stracciatella, tomates cerises et pignons de pin.
Sublimée avec quelques tranches de mortadelle. ⊕ 3,00

Raviole truffe — 17,90
Ravioles farcies à la ricotta, aux champignons et à la truffe, servies avec leur sauce et grana padano.
Ajoute du guanciale. ⊕ 2,00

♥ pizze ♥

Pour les PETITS appétits — Pour les GRANDS gourmands

MARGA — 9,90 / 10,90
Tomate, mozzarella fior di latte, basilic.
Ajoute du jambon blanc. ⊕ 2,50

REGINA DEL CARTELLO — 12,90 / 13,90
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, tomates confites, basilic.
Ajoute une burrata. ⊕ 5,50

AUBER'GINA — 12,90 / 13,90
Tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, ricotta, origan, basilic, crème balsamique.
Ajoute des champignons. ⊕ 2,00

HOT STUFF — 13,90 / 14,90
Tomate, mozzarella fior di latte, chair à saucisse bretonne, salami piquant, basilic.
Ajoute de la ricotta. ⊕ 2,00

FAMOSA CUGINA — 13,90 / 14,90
Pesto verde, stracciatella fumée (cœur de burrata), tomates cerises, pignons de pin, basilic.
Ajoute du speck. ⊕ 3,00

CARBO — 13,90 / 14,90
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. ⊕ 5,50

DJALI — 13,90 / 14,90
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, chèvre, confiture de figues, noix, basilic.
Ajoute de la roquette. ⊕ 1,50

GALLO — 13,90 / 14,90
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, poulet, pancetta, sauce barbecue.
Ajoute de la scamorza. ⊕ 2,00

4 FORMAGGI — 14,90 / 15,90
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza fumée, ricotta, poivre noir, basilic.
Ajoute du salami piquant. ⊕ 3,00

TRUFFE & TRUFFE — 14,90 / 15,90
Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons frais, huile de truffe.
Ajoute du speck. ⊕ 3,00

LA BOULE — 16,90 / 17,90
Tomate, jambon speck AOP, burrata bien crémeuse, huile d'olive, origan, basilic.
Ajoute des tomates cerises. ⊕ 2,00

♥ dolci

DESSERTS FAITS MAISON

Sorbet basilic ou mandarine de Sicile ou glace vanille — 3,90
La mignardise maison du chef ! ⊕ 2,00
Le limoncello. ⊕ 4,00

Gigi churros — 6,90
Les fameux mini-churros dalla casa, pâte à tartiner et noisettes concassées.

Sundae by Gina — 6,90
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 — 6,90
Légère, soyeuse, pleine de tendresse.

Turfumisu — 7,90
COUP DE ♥ de l'équipe
La légende de la Gigi Family, toujours avec son petit cœur choco/noisettes.

Mi-cuit du chef — 8,90
Servi avec son nappage et sa crème chantilly.

Café gourmand — 9,90
Trois petites bombes de dessert pour ton plus grand bonheur !

bambino

10 ans max.

MENU ENFANT — 9,90
Petite marga
Ajoute du jambon blanc. ⊕ 1,50
ou Steak haché frites
Sirop au choix
ou Jus de pommes bio
Mini sundae
coulis de pâte à tartiner française
ou coulis de fruits rouges

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

© Création graphique www.lestudio.bzh