



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

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

9⁵⁰

AUBERGINE ALLA GINA

Tranches d'aubergines panées à l'italienne accompagnées de

stracciatella légèrement fumée.

Parfait avec un verre de Chianti.

9⁵⁰

VITELLO TONNATO

Fines tranches de veau froid, nappées d'une onctueuse sauce maison à base de thon et de câpres.

Sublimé avec un verre de Bardolino Rouge.

11⁵⁰

BURRATA PANÉE AU PESTO

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

Parfait avec un verre de Valdinella Zi Bi Bò.

13⁵⁰

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 pancetta coppata !

14⁵⁰

Italian smash burger

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

Le burger, une bière Super Bitter et t'es au top !

17⁵⁰

Ravioles du Chef

Pâtes fourrées à la ricotta et aux tomates confites. Légère réduction de vinaigre balsamique et légumes sautés pour accompagner.

Les mangeurs de viande l'adoreront avec du speck

17⁵⁰

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

18⁵⁰



Polpette à la sicilienne

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.

18⁵⁰

Salade legumi

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 !

15⁵⁰

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.

17⁰⁰



Pour toutes les pizzas

Salade fraîche + 2⁰⁰

Salade composée avec tomates cerises et grana padano + 2⁵⁰

pizze



MARGA

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

8⁰⁰ 10⁰⁰
+ 2⁰⁰

REGINA DEL CARTELLO

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

11⁵⁰ 13⁵⁰
+ 5⁵⁰

AUBER'GINA

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

11⁵⁰ 13⁵⁰
+ 2⁰⁰

HOT STUFF

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

12⁰⁰ 14⁰⁰
+ 5⁵⁰

FAMOSA CUGINA

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

12⁰⁰ 14⁰⁰
+ 2⁰⁰

CARBO

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

12⁰⁰ 14⁰⁰
+ 5⁵⁰

DJALI

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

12⁵⁰ 14⁵⁰

4 FORMAGGI

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

13⁰⁰ 15⁰⁰
+ 3⁰⁰

TRUFFE & TRUFFE

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

13⁰⁰ 15⁰⁰
+ 3⁰⁰

LA BOULE

Tomate, jambon speck, burrata bien crémeuse, huile d'olive, origan, basilic. Ajoute des tomates cerises

15⁵⁰ 17⁵⁰
+ 2⁰⁰

♥ dolci



Sorbet ou glace artisanale

Notre fameux sorbet basilic ou la douce glace vanille bourbon

4⁵⁰

Gigi churros

Les fameux mini-churros dalla casa. Il capo te conseille d'ajouter de la pâte à tartiner noisette pour les tremper dedans

5⁰⁰

Affogato

Expresso, servi avec une boule de glace vanille bourbon.

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

5⁵⁰

Sundae by Gina

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

6⁰⁰

Panna cotta al limone

Le chef la fait crémeuse, savoureuse et délicatement citronnée.

6⁵⁰

Turfumisu

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

7⁰⁰

Crème brûlée vanille

Mamma mia, tu dois goûter ça !

7⁵⁰

Choux craquelin

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

9⁰⁰

Café gourmand

Trois petites bombes de dessert pour ton plus grand bonheur !

9⁵⁰

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

