



## aperitivo

À partager avec un bon verre de vin ou un cocktail

### LA PLANCHE DES AMICI 24<sup>50</sup>

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 5<sup>50</sup>

Grosses olives vertes de Sicile, bien juteuses et charnues. Jolis morceaux de grana padano.

Idéal avec il famoso Spritz.

### LA BELLA FOCACCIA 6<sup>50</sup>

Origan, huile d'olive, tomates confites.

Le chef te conseille d'ajouter du gorgonzola + 2<sup>00</sup>

### LA BURRATA 7<sup>50</sup>

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

Tomates cerises + 2<sup>00</sup>

## bambino

10 ans max.

### MENU ENFANT 14<sup>00</sup>

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 9<sup>50</sup>

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

### AUBERGINE ALLA GINA 9<sup>50</sup>

Tranches d'aubergines panées à l'italienne accompagnées de

stracciatella légèrement fumée.

Parfait avec un verre de Chianti.

### VITELLO TONNATO 11<sup>50</sup>

Fines tranches de veau, cuit à basse température, servi froid, nappé d'une onctueuse sauce maison à base de thon et de câpres.

Sublimé avec un verre de Bardolino Rouge.

### BURRATA PANÉE AU PESTO 13<sup>50</sup>

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

Parfait avec un verre de Valdibella Zi Bi Bò.

## nos plats

### La vera carbonara 14<sup>50</sup>

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 !

+ 3<sup>00</sup>

### Italian smash burger 17<sup>50</sup>

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

+ 4<sup>00</sup>

### Les gnocchis alla Gigi 17<sup>50</sup>

Légumes de saison, ricotta et tomates confites.

Les mangeurs de viande les adoreront avec du speck

+ 3<sup>00</sup>

### Pasta al tartufo 18<sup>50</sup>

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

+ 3<sup>00</sup>

### Polpette à la sicilienne 18<sup>50</sup>

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.

### Salade legumi 15<sup>50</sup>

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 !

+ 5<sup>50</sup>

### Salade burrata & speck 17<sup>00</sup>

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 + 2<sup>00</sup>

Salade composée avec tomates cerises et grana padano + 2<sup>50</sup>

## pizze



### MARGA 8<sup>00</sup> 10<sup>00</sup>

Tomate, mozzarella fior di latte, basilic. Ajoute du jambon blanc + 2<sup>50</sup>

### REGINA DEL CARTELLO 11<sup>50</sup> 13<sup>50</sup>

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, tomates confites, basilic. Ajoute une burrata + 5<sup>50</sup>

### AUBER'GINA 11<sup>50</sup> 13<sup>50</sup>

Tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, ricotta, origan, basilic, crème balsamique. Ajoute des champignons + 2<sup>00</sup>

### HOT STUFF 12<sup>00</sup> 14<sup>00</sup>

Tomate, mozzarella fior di latte, chair à saucisse bretonne, salami piquant, basilic. Ajoute une douce burrata + 5<sup>50</sup>

### FAMOSA CUGINA 12<sup>00</sup> 14<sup>00</sup>

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

Ajoute du speck + 3<sup>00</sup>

### CARBO 12<sup>00</sup> 14<sup>00</sup>

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

Ajoute une burrata pour encore plus d'onctuosité + 5<sup>50</sup>

### DJALI 12<sup>50</sup> 14<sup>50</sup>

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

### 4 FORMAGGI 13<sup>00</sup> 15<sup>00</sup>

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

Ajoute du salami piquant + 3<sup>00</sup>

### TRUFFE & TRUFFE 13<sup>00</sup> 15<sup>00</sup>

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

Ajoute du speck + 3<sup>00</sup>

### LA BOULE 15<sup>50</sup> 17<sup>50</sup>

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

Ajoute des tomates cerises + 2<sup>00</sup>

## ♥ dolci



### Sorbet ou glace artisanale 4<sup>50</sup>

Notre fameux sorbet basilic ou la douce glace vanille bourbon.

### Gigi churros 6<sup>00</sup>

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

### Affogato 5<sup>50</sup>

Expresso, servi avec une boule de glace vanille bourbon.

Pimp-le avec notre coulis pâte à tartiner et des noisettes concassées ! + 1<sup>00</sup>

### Sundae by Gina 6<sup>00</sup>

Glace à l'italienne fior di latte.

Coulis de pâte à tartiner, confiture de lait, noisettes concassées et cacahuètes caramélisées.

### Panna cotta al limone 6<sup>50</sup>

Le chef la fait crémeuse, savoureuse et délicatement citronnée.

### Turfumisu 7<sup>00</sup>

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

### Crème brûlée vanille 7<sup>50</sup>

Mamma mia, tu dois goûter ça !

### Choux craquelin 9<sup>00</sup>

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

### Café gourmand 9<sup>50</sup>

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.

