

GINA

Restaurant

Bienvenue à ma table !

Ma cuisine est pleine d'amour et de joie. Je souhaite vous la faire partager.
Embarquez avec moi pour un voyage au travers des régions et des souvenirs
de mon Italie natale

Per favore, régalez-vous!

Gina

ANTIPASTI

LA NOSTRA PARMIGIANA DI MELANZANE 10€

Aubergine rôtie, tomates "del Piennolo del Vesuvio" confites, pesto et stracciatella pugliese

PROSCIUTTO DI PARMA 11€

Prosciutto di Parma affiné 30 mois, pickles de légumes au Prosecco

VITELLO TONNATO 12€

Mi-cuit de veau, tomates confites et mayonnaise de thon

CRUDO DI TONNO 13€

Tartare de thon, tomates concassées, basilic et œuf fondant

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI 25€

Assiette de tous nos antipasti

Burrata & Stracciatella

Quelle est la différence ?

Stracciatella signifie "déchirée" en italien, c'est un fromage fait à base de fils de mozzarella trempés dans de la crème fraîche. Elle a la texture crémeuse et terriblement délicieuse que l'on trouve à l'intérieur de la burrata

BUFALA 10€

STRACCIATELLA 10€

BURRATA 11€

DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLA 25€

Mozzarella di bufala, burrata & stracciatella servies avec un accompagnement

I NOSTRI PIATTI

TONNARELLI ALL'AMATRICIANA 19€

Tonnarelli aux oeufs, joue de porc, sauce tomate et Pecorino Romano

RISOTTO FAVE E PECORINO 21€

Risotto aux fèves, Pecorino Romano DOP et réduction balsamique "di Modena"

SPAGHETTO ALLE VONGOLE 22€

Spaghetti aux palourdes avec des amandes torréfiées

POLPO GRIGLIATO 25€

Poulpe grillé, pêche rôtie, stracciatella et croustillant de focaccia

FILETTO DI MANZO 30€

Filet de boeuf, pomme de terre gaufrette au citron vert et pickles de légumes

COSTATA DI MANZO (À PARTAGER...OU PAS !) 70€

Côte de boeuf, pomme de terre gaufrette au citron vert et pickles de légumes

Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèque dans nos plats est disponible à vo



PIZZA

MARINARA

Sauce tomate 100% italienne, origan,
ail et huile d'olive extra vierge

8€

MARGHERITA FIOR DI LATTE

Sauce tomate 100% italienne, mozzarella fior di
latte et huile d'olive extra vierge

9€

MARGHERITA BUFALA

Sauce tomate 100% italienne, mozzarella di
bufala et huile d'olive extra vierge

12€

CRUDO

Sauce tomate 100% italienne, mozzarella fior di
latte, prosciutto di Parma DOP 24 mois

16€

4 FORMAGGI

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola,
Taleggio et Pecorino romano

16€

CACIO, PEPE E TARTUFO

Mozzarella fior di latte, Pecorino romano,
poivre noir et truffe noire

18€

APERITIVO

RICARD, 45%, 2cl	5€
VERMOUTH "DEL PROFESSORE", 18%, 6cl Blanc ou rouge	6€
LILLET, 17%, 6cl Blanc ou rouge	6€
FIORANTE, 20%, 6cl	7€
PINEAU DES CHARENTES "BOURGOIN", 17%, 6cl	8€

BIRRE

LES BIÈRES DE LALUNE

Une brasserie locale et éco-responsable pour des bières encore meilleures !

À la pression	25cl / 50cl	4€ / 7.5€
LAGER, La blonde incontournable, fraîche et légère		
EQUINOXE, La bière d'été au citron et au thym qui nous rappelle le sud		
À la bouteille	33cl	6€
APACH, l'american Pale Ale au nez fruité		
WOOLF, la blanche citronnée		
AMBEAR, une rousse fruitée à l'amertume maîtrisée		
PERONI SANS GLUTEN		5€

SPRITZ DELLA GINA

10€

FLORAL

Lillet Rosé - Rose Hibiscus - Baies Rose - Prosecco

BITTER

Aperitif à l'Orange - Peperoncino - Prosecco

CITRUS

Italicus - Amaro Montenegro -
Moscato d'Asti - Prosecco

DRY

Lillet Blanc - Suze - Pamplemousse - Prosecco

COCKTAILS

12€

GINA NEGRONI

Gin - Bergamote - Lavande - Vermouth Blanc -
Pomme

BELLA LUNA

Rhum - Abricot - Pistache - Bière Cerise

PESTORICO

Lillet Blanc - Pesto - Tonic Water

MIO BENE

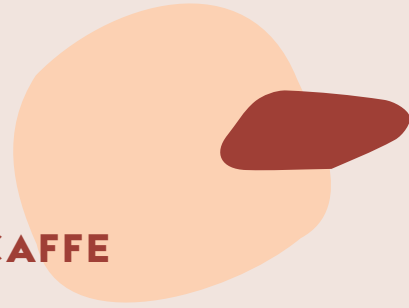
Amaretto - Ananas - Kumquat - Café

ROCCO

Grappa - Limonade Fruit de la Passion - Vanille -
Piment Espelette

SOFT

GINA ACQUA NATURALE	75cl	4€
GINA ACQUA FRIZZANTE	75cl	4€
EVIAN	50cl/75cl	4€/6€
BADOIT ROUGE	50cl/75cl	4€/6€
COLA COMMUNITY	33cl	3.5€
PEPSI, PEPSI MAX, SEVEN'UP		4€
LEMONAID BIO		4€
Limonade finement pétillante et rafraîchissante : Gingembre / Orange sanguine / Mangue-passion		
JUS MENEAU BIO		4€
Une gamme de jus et nectar BIO et locale Pomme / Fraise Framboise / Tomate		
<u>CITRONNADE DELLA GINA</u>		3€



DIGESTIVO E CAFFE

LIQUEUR DE MENTHE MARIE BRIZARD, 17% 6cl	8€
LIMONCELLO "MAMMAMIA", 28% 6cl	10€
AMARETTO "ADRIATICO", 24% 6cl	10€
PACTO NAVIO "CUBA", 40% 4cl	10€
GRAPPA "NARDINI RISERVA", 40% 4cl	12€
COGNAC MARTELL VSOP, 40% 4cl	12€
ARMAGNAC "JANNEAU" 12 ANS, 40% 4cl	12€
MOON HARBOUR "PIER 2", 45.8% 4cl	12€
CHIVAS XV, 40% 4cl	12€

*Demandez à notre staff
le livre des spiritueux*

ESPRESSO	2,5€
CAPPUCCINO	4€
CAFÉ LATTE	4€
THÉS & INFUSIONS (Dammann Frères)	4€



GINA
Restaurant

Aperto al mio tavolo!

