

DÉJEUNER & DÎNER

GINA LA BELLA
@restaurantgina

Nous avons à cœur de vous proposer chaque jour des plats faits maison préparés à base de produits frais et de saison.

À PARTAGER

FRIGGITELLI FRITTI 	12
Peperoni friggirelli frits	
ARTICHAUT VINAIGRETTE 	16
Artichaut vapeur & sa vinaigrette maison	
BAGNA CAÛDA	14
Assortiment de crudités et ses sauces	
SCROCCHIARELLA	14
- Tomates fraîches, anchois & mayonnaise	15
- Mortadelle IGP, pistache de Bronte & ricotta	16
- Saumon mariné, burrata & roquette	
FRITTO MISTO	23
Calamars, crevettes, légumes & mayonnaise au wasabi	
FRITES DE PANISSE	11
Sauce secrète de Gina	

ENTRÉES

CARPACCIO DE BRESAOLA	21
Roquette & parmesan	
BURRATA (120GR) & JAMBON DE PARME	24
Tomates cerises, jambon de Parme affiné 30 mois & gnocchi frits	
PASTÈQUE & FETA	19
Pastèque grillée, feta & citron vert	
JAMBON DE PARME, MELON & MOZZA	21
Jambon de Parme affiné 30 mois	
PARMIGIANA	19
Aubergines sauce tomate & parmesan	
CARPACCIO DE GAMBAS DE MAZARA	31


SALADES

AVOCAT & QUINOA 	16
Tomates cerises & agrumes	
ARTICHAUTS VIOLETS	19
Roquette, parmesan & sauce citronnette	
SALADE FETA	18
Feta, tomates, olives taggiasca, oignons rouges, laitue iceberg & pain pita	
SALADE CAESAR	19
Au poulet croustillant	
SALADE DE HOMARD	32
Tomates cerises, céleri-branche, pommes de terre, basilic, sauce citronnette	
SALADE DE POULPE	27
Mâche, olives taggiasca, tomates cerises, pamplemousse & huile extra vierge	
SALADE NIÇOISE	24
Tomates, poivrons verts, cébettes, céleri, œuf, anchois, thon, olives, artichauts et fèves	

PIZZA

MARGHERITA	18
Mozzarella fior di latte, sauce tomate maison	
LA GINA	23
Jambon de Parme, burrata, tomates cerises, roquette, sauce tomate maison	
RUCHETTA	22
Bresaola, parmesan, mozzarella fior di latte, roquette, sauce tomate maison	
DIAVOLA	21
Salami piquant, mozzarella fior di latte, origan, sauce tomate maison	
BURRATA & POMODORINI	21
Burrata, basilic, tomates cerises, sauce tomate maison	
TARTUFO	45
Truffe de saison, mozzarella fior di latte, champignons, crème fraîche	

PASTA

FETTUCINE À LA BOLOGNAISE	21
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	26
Palourdes, ail & persil	
TONNARELLO CACIO E PEPE	22
Sauce au fromage maison & poivre noir	
FETTUCINE AUX LEGUMES DE SAISON 	20
RAVIOLI RICOTTA ÉPINARDS	19
Ricotta, épinards & sauce tomate maison	
TONNARELLO AL TARTUFO	31
SPAGHETTI AU HOMARD	59
Tomates cerises, basilic & bisque de homard	

RISOTTO

SAFRAN & ASPERGES	24
Safran, asperges & petits pois	
FRUITS DE MER	32
Gambas, Saint Jacques, palourdes, encornets & moules	

POISSONS

TARTARE DE SAUMON	22
Avocat & riz vénéré	
POULPE GRILLÉ	31
Pommes de terre & olives taggiasca	
LOUP ENTIER	32
Loup au citron & herbes de Provence	
GAMBAS GRILLÉES	42
Sauce aux agrumes	
PAVÉ DE THON GRILLÉ	31
Thon grillé à la plancha, sauce vierge, légumes grillés	
PARILLADA DE LA MER	55
Saumon, calamars, gambas, poulpe & sauce citronnette	

VIANDES

TARTARE DE BŒUF	23
Filet de bœuf coupé au couteau, avocat, jaune d'œuf & fines herbes	
CHEESEBURGER DE GINA	19
Burger au bœuf & veau	
FILET DE BŒUF	34
Grillé, sauce au poivre	
ENTRECÔTE BLACK ANGUS	49
FILET DE VEAU	31
Finement battu, sauce au citron	
COQUELET	23
Mariné à la sauce piquante	
MILANAISE DE VEAU	31

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES 	6
FRITES À LA TRUFFE 	14
POMMES DE TERRE AU FOUR 	6
BROCCOLINI A.O.P. 	7
SALADE DE SUCRINE 	7
LÉGUMES GRILLÉS 	8

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND	14
TIRAMISÙ	10
PANNA COTTA	9
Nocciolata, fruits rouges ou chocolat	
SALADE DE FRUITS DE SAISON 	12
DELIZIE AL LIMONE	9
Gâteau à la crème de citron	
TORTINO AL CIOCCOLATO	10
Mœlleux au chocolat	
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	12
TARTE AUX FRUITS	11
CRÊPE	9
Nocciolata ou fruits rouges	

GLACES & SORBETS

CHOCOLAT, VANILLE, PISTACHE, CITRON, FRAISE, MANGUE - 2 BOULES	8
--	---

N'hésitez pas à prévenir nos équipes en cas d'allergies ou d'intolérances. Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes.

Prix en euro, taxes & service inclus.

 = VEGAN