



@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

ENTRÉES

ARTICHAUT VINAIGRETTE  16

Artichaut vapeur & sa
vinaigrette maison

TARTARE DI SALMONE 18

Tartare de saumon signature

CARPACCIO DI MANZO 17

Carpaccio de filet de bœuf, roquette & parmesan

STRACCIATELLA 14
& LÉGUMES GRILLÉS

PASTÈQUE & FETA 16
Pastèque grillée, feta & citron vert

SALADE À LA TRUFFE 24
Roquette, radicchio de Chioggia, Parmesan & truffe

CEVICHE DE SAINT-JACQUES 24

HOUMOUS AU PESTO & BURRATA 14

FRITTO MISTO 23
Calamars, crevettes, légumes
& mayonnaise au wasabi

ARTICHAUTS VIOLETS 17
Roquette, parmesan & sauce citronnette

CARPACCIO DE GAMBAS
DE MAZARA 31

PAPPA AL POMODORO KING CRAB 25

SALADE DE HOMARD 28
Tomates cerises, céleri-branche, pommes
de terre, basilic, sauce citronnette

POULPE GRILLÉ 25
Pommes de terre & olives taggiasca

PIZZETTA

MARGHERITA 16

Mozzarella fior di latte,
sauce tomate maison

RUCHETTA 20

Bresaola, parmesan, mozzarella fior di latte,
roquette, sauce tomate maison

DIAVOLA 19

Salami piquant, mozzarella fior di latte,
origan, sauce tomate maison

TARTUFO 35

Truffe de saison,
mozzarella fior di latte

LA GINA 21

Jambon de Parme, burrata, tomates cerises,
roquette, sauce tomate maison

BURRATA & POMODORINI 19

Burrata, basilic, tomates cerises,
sauce tomate maison

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

PASTA & RISOTTO

FETTUCCINE AUX LEGUMES 🌱 20

Fettucine aux légumes de saison

TONNARELLO CACIO E PEPE 26

Tonnarello fraîches, sauce maison
au fromage & poivre noir

SPAGHETTI AU HOMARD 59

Tomates cerises, basilic & bisque de homard

RISOTTO AUX LANGOUSTINES 38

RAVIOLI RICOTTA ÉPINARDS 19

Ricotta, épinards & sauce tomate maison

TONNARELLO AL TARTUFO 36

Tonnarello fraîches à la truffe

SPAGHETTI DEL MARE 29

Spaghetti aux fruits de mer

RISOTTO SAFRAN & ASPERGES 24

Safran, asperges & petits pois

PÊCHE DU JOUR

NOTRE CHEF VOUS RECOMMANDE UNE PREPARATION APPROPRIÉE
AVEC LA QUALITÉ UNIQUE DE CHAQUE POISSON. NOTRE SÉLECTION
DE POISSON EST VENDUE AU POIDS.

MARINÉ OU AU FOUR 12€ /100G

VIANDES

TARTARE DE BŒUF À LA TRUFFE (200G) 29

Filet de bœuf coupé au couteau, truffe rappée,
sauce à la truffe & jaune d'œuf

FILET DE BŒUF (220G) 34

Filet de bœuf, grillé, sauce au poivre

ENTRECÔTE BLACK ANGUS (300G) 49

FILET DE VEAU 31

Filet de veau finement battu, sauce au citron

COQUELET 21

Mariné à la sauce piquante

MILANAISE DE VEAU 31

POISSONS

GAMBAS GRILLÉES 42

Sauce aux agrumes

PAVÉ DE THON GRILLÉ 31

Thon grillé à la plancha, sauce
vierge & légumes grillés

TURBOT 38

À la sauce aigre-doux, tomates & céleris

PARILLADA DE LA MER 55

Saumon, calamars, gambas,
poulpe & sauce citronnette

SOLE MEUNIÈRE 48

& sa sauce au beurre blanc

ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE AU FOUR 🌱 6

FRITES 🌱 6

FRITES À LA TRUFFE 🌱 12

SALADE DE SUCRINE 🌱 6

BROCCOLINI A.O.P. 🌱 6

LÉGUMES GRILLÉS 🌱 6

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