



@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

- |  |  |
|--|--|
| <b>FRITES DE PANISSE 11</b><br>Sauce secrète de Gina                               | <b>HOUMOUS AU PESTO &amp; BURRATA 14</b>   |
| <b>ARTICHAUT VINAIGRETTE 🍃 16</b><br>Artichaut vapeur & sa vinaigrette maison      | <b>FRITTO MISTO 23</b><br>Calamars, crevettes, légumes & mayonnaise au wasabi                              |
| <b>TARTARE DI SALMONE 18</b><br>Tartare de saumon signature                        | <b>ARTICHAUTS VIOLETS 17</b><br>Roquette, parmesan & sauce citronnette                                     |
| <b>CARPACCIO DI MANZO 17</b><br>Carpaccio de filet de bœuf, roquette & parmesan    | <b>CARPACCIO DE GAMBAS DE MAZARA 31</b>  |
| <b>STRACCIATELLA 14 &amp; LÉGUMES GRILLÉS</b>                                      | <b>PAPPA AL POMODORO KING CRAB 25</b>  |
| <b>SALADE À LA TRUFFE 24</b><br>Roquette, radicchio de Chioggia, Parmesan & truffe | <b>SALADE DE HOMARD 28</b><br>Tomates cerises, céleri-branche, pommes de terre, basilic, sauce citronnette |
| <b>CEVICHE DE SAINT-JACQUES 24</b>   | <b>POULPE GRILLÉ 25</b><br>Pommes de terre & olives taggiasca  |

### PIZZETTA

- |   |   |
|---|---|
| <b>MARGHERITA 16</b><br>Mozzarella fior di latte, sauce tomate maison                             | <b>TARTUFO 35</b><br>Truffe de saison, mozzarella fior di latte                               |
| <b>RUCHETTA 20</b><br>Bresaola, parmesan, mozzarella fior di latte, roquette, sauce tomate maison | <b>LA GINA 21</b><br>Jambon de Parme, burrata, tomates cerises, roquette, sauce tomate maison |
| <b>DIAVOLA 19</b><br>Salami piquant, mozzarella fior di latte, origan, sauce tomate maison        | <b>BURRATA &amp; POMODORINI 19</b><br>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**

SCALOPPINE 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*