

DÉJEUNER

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

GINA LA BELLA
@restaurantgina

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

À PARTAGER

FRIGGITELLI FRITTI 🌱	10
Peperoni friggiteilli frits	
ARTICHAUT VINAIGRETTE 🌱	16
Artichaut vapeur & sa vinaigrette maison	
SCROCCHIARELLA	
- Tomates fraîches, anchois & mayonnaise	14
- Mortadelle IGP, pistache de Bronte & ricotta	15
- Saumon mariné, burrata & roquette	16
FRITTO MISTO	23
Calamars, crevettes, légumes & mayonnaise au wasabi	
FRITES DE PANISSE	11
Sauce secrète de Gina	

ENTRÉES

RIBOLITTA 🌱	16
Soupe de légumes Toscane	
ZUPPA DI LENTICCHIE FARRO 🌱	17
Soupe de lentilles et épeautre	
CARPACCIO DE BRESAOLA	21
Roquette & parmesan	
TOMATES & BURRATA (120GR)	16
Tomates cerises & Burrata fraîche	
JAMBON DE PARME, BURRATA E POMODORINI	21
Jambon de Parme affiné 30 mois, burrata & tomates cerises	

SALADES

AVOCAT & QUINOA 🌱	16
Tomates cerises & agrumes	
ARTICHAUTS VIOLETS	17
Roquette, parmesan & sauce citronnette	
SALADE FETA	18
Feta, tomates, concombre, olives taggiasca, oignons rouges & laitue	
SALADE CAESAR	19
Au poulet croustillant	
PARMIGIANA	18
Aubergines, mozzarella, sauce tomate & parmesan	
SALADE NIÇOISE	19
Tomates, poivrons verts, cébettes, céleri, œuf, anchois, thon, olives & artichauts	

PIZZA

MARGHERITA	18
Mozzarella fior di latte, sauce tomate maison	
LA GINA	23
Jambon de Parme, burrata, tomates cerises, roquette, sauce tomate maison	
4 FORMAGGI	23
Mozzarella fior di latte, parmesan, fromage de chevre, gorgonzola	
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	

PASTA

FETTUCCINE À LA BOLOGNESE	19
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	26
Palourdes, ail & persil	
TONNARELLO CACIO E PEPE	22
Sauce au fromage maison & poivre noir	
FETTUCCINE AUX LEGUMES DE SAISON 🌱	20
RAVIOLI RICOTTA ÉPINARDS	19
Ricotta, épinards & sauce tomate maison	
TROFIE PESTO BURRATA	21
TONNARELLO AL TARTUFO	43

RISOTTO

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

POISSONS

TARTARE DE SAUMON	22
Crème d'avocat & riz vénéré	
FILETS DE LOUP	32
Filet de loup au citron & herbes de Provence	
PAVÉ DE THON GRILLÉ	31
Thon grillé à la plancha, sauce vierge & légumes grillés	
PARILLADA DE LA MER	55
Saumon, calamars, gambas, & sauce citronnette	

VIANDES

TARTARE DE BŒUF (180G)	21
Filet de bœuf coupé au couteau, avocat, anchois, jaune d'œuf & fines herbes	
CHEESEBURGER DE GINA	19
Burger au bœuf & veau, brocolinis & sauce au poivre	
FILET DE BŒUF (220G)	34
Grillé, sauce au poivre	
BRASATO	29
Bœuf braisé	
SCALOPPINE DE VEAU	31
Filet de veau finement battu, sauce au citron	
COQUELET	21
Mariné à la sauce piquante	
STRACCETTI	23
Bœuf émincé, roquette & parmesan	

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES 🌱	6
FRITES À LA TRUFFE 🌱	16
POMMES DE TERRE AU FOUR 🌱	6
PURÉE DE POMMES DE TERRE 🌱	8
PURÉE À LA TRUFFE 🌱	18
BROCCOLINI A.O.P. 🌱	7
SALADE DE SUCRINE 🌱	6
LÉGUMES GRILLÉS 🌱	7

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND	14
TIRAMISÙ	10
PANNA COTTA	9
Nocciolata ou fruits rouges ou chocolat	
SALADE DE FRUITS DE SAISON 🌱	12
DELIZIA AL LIMONE	9
Gâteau à la crème de citron	
TORTINO AL CIOCCOLATO	10
Mœlleux au chocolat	
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	12
TROIS CHOCOLATS	12
CRÊPES	9
Nocciolata ou fruits rouges ou chocolat	
FOCACCIA Nocciolata & chantilly	16

GLACES & SORBETS

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