



@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

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LENTICCHIE E CALAMARI 17
Lentilles & calamars | RIBOLITTA 16 
Soupe de légumes Toscane |
| ARTICHAUT VINAIGRETTE 16 
Artichaut vapeur & sa vinaigrette maison | HOUMOUS AU PESTO & BURRATA 14 |
| TARTARE DI SALMONE 18
Tartare de saumon signature | FRITTO MISTO 23
Calamars, crevettes, légumes & mayonnaise au wasabi |
| CARPACCIO DI MANZO 17
Carpaccio de filet de bœuf, roquette & parmesan | ARTICHAUTS VIOLETS 17
Roquette, parmesan & sauce citronnette |
| STRACCIATELLA 14
& LÉGUMES GRILLÉS | CARPACCIO DE GAMBAS DE MAZARA 31 |
| SALADE À LA TRUFFE 24
Roquette, radicchio de Chioggia, Parmesan & truffe | PAPPA AL POMODORO KING CRAB 25
Soupe Toscane à la tomate & King crab |
| CEVICHE DE SAINT-JACQUES 24 | POLPETTE SUGO E FOCACCIA 15
Boulette de viande, sauce tomate & focaccia |

PIZZA

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| MARGHERITA 18
Mozzarella fior di latte, sauce tomate maison | TARTUFO 45
Truffe de saison, mozzarella fior di latte |
| 4 FORMAGGI 23
Mozzarella fior di latte, parmesan, fromage de chevre, gorgonzola | LA GINA 24
Jambon de Parme, burrata, tomates cerises, roquette, sauce tomate maison |
| DIAVOLA 22
Salami piquant, mozzarella fior di latte, origan, sauce tomate maison | BURRATA & POMODORINI 22
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
Fettuccine 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

TROFIE GORGONZOLA E PÈRE 23
Trofie sauce au gorgonzola & poire

TONNARELLO AL TARTUFO 43
Tonnarello fraîches à la truffe

SPAGHETTI DEL MARE 29
Spaghetti aux fruits de mer

RISOTTO AUX LANGOUSTINES 38

RISOTTO ZUCCA 26
STRACCIATELLA E SPECK
Risotto citrouille jaune,
stracciatella et speck croustillant

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 9€ /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

BRASATO 33
Bœuf braisé

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,
& sauce citronnette

SOLE MEUNIÈRE 48
& sa sauce au beurre blanc

ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE AU FOUR  6

FRITES  6

FRITES À LA TRUFFE  16

SALADE DE SUCRINE  6

PURÉE DE POMMES DE TERRE  8

PURÉE À LA TRUFFE  18

BROCCOLINI A.O.P.  7

LÉGUMES GRILLÉS  7

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