



@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 19
Lentilles & calamars | RIBOLITTA 16 
Soupe de légumes Toscane |
| ARTICHAUT VINAIGRETTE 16 
Artichaut vapeur & sa vinaigrette maison | HOUMOUS AU PESTO & BURRATA 16 |
| TARTARE DI SALMONE 22
Tartare de saumon signature | FRITTO MISTO 26
Calamars, crevettes, légumes & mayonnaise au wasabi |
| CARPACCIO DI MANZO 21
Carpaccio de filet de bœuf, roquette & parmesan | ARTICHAUTS VIOLETS 17
Roquette, parmesan & sauce citronnette |
| STRACCIATELLA 16
& LÉGUMES GRILLÉS | CARPACCIO DE GAMBAS DE MAZARA 36 |
| SALADE À LA TRUFFE 24
Roquette, radicchio de Chioggia, Parmesan & truffe | PAPPA AL POMODORO E KING CRAB 28
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

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

TROFIE GORGONZOLA E PÈRE 23

Trofie sauce au gorgonzola & poire

TONNARELLO AL TARTUFO 43

RAVIOLI RICOTTA ÉPINARDS 19

Ricotta, épinards & sauce tomate maison

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.

AU FOUR 9€ /100G

VIANDES

TARTARE DE BŒUF À LA TRUFFE (200G) 33

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

FILET DE BŒUF (220G) 42

Filet de bœuf, grillé, sauce au poivre

ENTRECÔTE BLACK ANGUS (300G) 59

SCALOPPINE DE VEAU 34

Filet de veau finement battu, sauce au citron

BRASATO 33

Bœuf braisé & purée de pomme de terre

MILANAISE DE VEAU 36

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, thon
& sauce citronnette

SOLE MEUNIÈRE 54

& sa sauce au beurre blanc

ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE AU FOUR  6

FRITES  6

FRITES À LA TRUFFE  16

SALADE DE SUCRINE  7

PURÉE DE POMMES DE TERRE  8

PURÉE À LA TRUFFE  18

BROCOLI  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