

DÉJEUNER

GINA LA BELLA
@restaurantgina

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

We are committed to offering you every day homemade dishes, prepared with fresh and seasonal products.

ENTRÉES / STARTERS

BURRATA 🍃 18 Tomates cerises Datterino, olives Taggiasca, basilic Datterino cherry tomatoes, Taggiasca olives, basil
FRITTO MISTO 26 Calamars, crevettes, légumes et mayonnaise au wasabi Squids, shrimps, vegetables and wasabi mayonnaise
PARMIGIANA 🍃 19 Aubergines à la parmigiana Eggplants parmigiana
SALADE D'ARTICHAUTS VIOLETS 🍃 21 Roquette & parmesan Purple artichokes, arugula & parmesan
VITELLO TONNATO 19
JAMBON CRU DE PARME & FOCCACIA 17 Parma ham & foccacia
TARTARE DE THON ROUGE 23 Red tuna tartar
CARPACCIO DE BŒUF 17 Capraccio de boeuf & mayonnaise maison Beef carpaccio & homemade mayonnaise

GINA BRASSERIE

SALADE NIÇOISE 21 Tomates, poivrons, cébettes, céleri, œuf, anchois, thon, olives, artichauts & fèves Tomatoes, green peppers, spring onions, celery, egg, anchovies, tuna, olives, artichokes & edamame
SALADE CÉSAR 22 Salade César au poulet croustillant, sauce maison Salad with crispy chicken, homemade sauce
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 26 Filet de bœuf coupé au couteau, avocat, anchois, jaune d'œuf, fines herbes & parmesan Minced beef fillet, avocado, anchovies, egg yolk, herbs & parmesan
TARTARE DI SALMONE 26 Tartare de saumon & riz vénéré Salmon tartar & black rice
GINA BOWL 22 Saumon mariné, riz vénéré, feta, avocat, grenade, fèves Marinated salmon, black rice, feta, avocado, pomegranate, broad beans

PIZZA

MARGHERITA 🍃 17 Mozzarella fior di latte, sauce tomate maison Mozzarella fior di latte, homemade tomato sauce
NAPOLITAINE 17 Anchois, sauce tomate, ail, origan & basilic Anchovies, tomato sauce, garlic, oregano & basil
SICILIENNE 🍃 20 Mozzarella fior di latte, aubergine, sauce tomate, basilic, parmigiano reggiano Mozzarella fior di latte, eggplant, tomato sauce, basil, parmigiano reggiano
FORMAGGI 🍃 23 Mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmigiano reggiano, chèvre & basilic Mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmigiano reggiano, goat cheese & basil
REGINA 24 Jambon blanc à la coupe, mozzarella fior di latte, champignons de paris, sauce tomate, basilic White ham, fior di latte mozzarella, mushrooms, tomato sauce, basil
DIAVOLA 21 Salami piquant, mozzarella fior di latte, sauce tomate, basilic Spicy salami, mozzarella fior di latte, tomato sauce & basil
GINA 27 Jambon de Parme, stracciatella, tomates cerises, basilic Parma ham, stracciatella, cherry tomatoes, basil
TARTUFO 39 Truffe de saison, jambon blanc à la coupe & mozzarella fior di latte Seasonal truffle, sliced white ham & mozzarella fior di latte

PASTA & RISOTTO

ALL'VONGOLE 34 Spaghetti aux palourdes Spaghetti with clams
CACIO E PEPE 🍃 26 Spaghetti, pecorino & poivre noir Spaghetti, pecorino & black pepper
ALL'ARRABIATA 🍃 22 Rigatoni, sauce tomate à l'ail & piment Fettucine, with tomato sauce, garlic & pimento
CARBONARA 25 Spaghetti, guanciale, œufs, poivre noir & pecorino Spaghetti, guanciale, eggs, black pepper & pecorino cheese
TARTUFO 🍃 42 Rigatoni truffes & parmesan Rigatoni truffles & parmesan
RAVIOLI 🍃 26 Ricotta, épinards & sauce tomate maison Ricotta cheese, spinach & homemade tomato sauce
RISOTTO AUX FRUITS DE MER 36 Risotto aux palourdes & encornets Risotto with clams & squids
RISOTTO À LA TRUFFE 🍃 42 Risotto à la truffe & parmesan Risotto with truffle & parmesan

POISSONS / FISHES

PAVÉ DE THON 36 Pavé de thon, tomates cerises, olives taggiasca, câpres, & basilic Tuna steak, cherry tomatoes, taggiasca olives, capers, & basil
SOLE "BELLE MEUNIÈRE" 49 Sole façon meunière & sauce beurre blanc Sole meunière & white butter sauce
FILET DE LOUP 37 Artichaut & tomates cerises, olives taggiasca, câpres, basilic Artichoke & cherry tomatoes, taggiasca olives, capers, basil

VIANDES / MEATS

SCALOPPINA 32 Fine tranche de filet de veau & sauce au citron Thinly sliced veal fillet with lemon sauce
TAGLIATA DE BŒUF 36 Entrecôte simmental, roquette & parmesan Simmental rib steak with arugula and parmesan
ORECCHIA DI ELEFANTE 48 Côte de veau milanaise, roquette & parmesan Veal chop Milanese, arugula & parmesan
GINA CHEESEBURGER 25 Steak de bœuf, mozzarella, tomates confites & basilic Beef steak, mozzarella, basil, preserved tomato

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

SALADE DE SUCRINE, CROUTONS & PARMESAN 🍃 8 Sucrine salad, croutons & parmesan
FRITES MAISON 🍃 7 French fries
HARICOTS VERTS 🍃 9 Green beans
PURÉE DE POMME DE TERRE 🍃 8 Mashed potatoes
FRITES MAISON À LA TRUFFE 🍃 16 Truffle french fries
PURÉE À LA TRUFFE 🍃 15 Truffle mashed potatoes

FORMULE MIDI / LUNCH DEAL

Du lundi au vendredi / from Monday to Friday

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR
Starter of the day + main course of the day

OU

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR
Main course of the day + dessert of the day

32

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. / 🍃 = végétarien

Do not hesitate to inform our teams in case of allergies or intolerances. The traceability of all our meats is available to our customers.

Price in euro, taxes & service included. / 🍃 = vegetarian