



@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, gambas, légumes et mayonnaise au wasabi

Squid, prawns, vegetables & wasabi mayonnaise

PARMIGIANA 19

Aubergines à la parmigiana

Eggplants parmigiana

JAMBON DE PARME & FOCCACIA 17

Parma ham & foccacia

VITELLO TONNATO 19

Fines tranches de veau, sauce au thon

Thinly sliced veal with tuna sauce

TARTARE DE THON ROUGE 23

Red tuna tartare

CARPACCIO DE BŒUF 17

Mayonnaise maison

Beef carpaccio, homemade mayonnaise

ARTICHAUTS VIOLETS 21

Roquette, parmesan

Purple artichokes, arugula & parmesan

PIZZA

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

LA GINA 27

Jambon de Parme, burrata, tomates cerises

Parma ham, burrata, cherry tomatoes

TARTUFO 39

Truffe de saison, jambon blanc à la coupe & mozzarella fior di latte

Seasonal truffle, sliced white ham & mozzarella fior di latte

**À PARTAGER SELON ARRIVAGE
TO SHARE ACCORDING TO AVAILABILITY**

NOTRE SÉLECTION DE POISSON EST VENDUE AU POIDS.

OUR FISH SELECTION IS SOLD BY WEIGHT.

AU FOUR / OVEN-BAKED 12€ /100G

PICANHA DI MANZO BLACK ANGUS 13€ /100G

La Cheffe suggests enhancing this dish with truffles - 8€

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

PASTA & RISOTTO

ALLE VONGOLE 34

Spaghetti aux palourdes

Spaghetti with clams

CACIO E PEPE 26

Spaghetti, sauce fromage maison & poivre noir

Spaghetti, homemade cheese sauce & black pepper

TARTUFO 42

Rigatoni, truffe & parmesan

Rigatoni, truffle & parmesan

RAVIOLI 26

Ricotta, épinards & sauce tomate maison

Ricotta cheese, spinach & homemade tomato sauce

RISOTTO AUX FRUITS DE MER 36

Palourdes & encornets

Clams & squids

RISOTTO À LA TRUFFE 42

Truffes & parmesan

Truffles & Parmesan

POISSONS FISHES

PAVÉ DE THON 36

Pavé de thon, tomates cerises, olives taggiasca, câpres, & basilic

Tagliata of tuna, cherry tomatoes, taggiasca olives, capers, & basil

SOLE "BELLE MEUNIÈRE" 49

Sole façon meunière & sauce au beurre blanc

Meunière style Sole & classic french 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 & beurre au citron

Thinly sliced veal fillet & lemon butter

TAGLIATA DE BOEUF 36

Entrecôte simmental, roquette et parmesan

Simmental rib steak with arugula and parmesan

ORECCHIA DI ELEFANTE 48

Côte de veau milanaise, roquette & parmesan

Veal chop Milanese, arugula & parmesan

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

SALADE DE SUCRINE, 8

Sucrine salad, croutons & parmesan

FRITES MAISON 7

French fries

HARICOTS VERTS 9

Green beans

PURÉE DE POMME DE TERRE 8

Mashed potatoes

PURÉE À LA TRUFFE 16

truffle mashed potatoes

FRITES MAISON À LA TRUFFE 15

Truffle french fries

La Cheffe suggests sublimating each dish with truffles - 8€

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. = VEGETARIEN