



@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 21

Fines tranches de veau, sauce au thon
Thinly sliced veal with tuna sauce

TARTARE DE THON ROUGE 23

Red tuna tartare

ARTICHAUTS VIOLETS 21

Roquette, parmesan
Purple artichokes, arugula & parmesan

GAMBERO ROSSO 26

Carpaccio de gambas
Carpaccio of prawns

PIZZA

LA BRESOLA 24

Mozzarella fior di latte, Bresola Black Angus, Roquette & parmesan
Mozzarella fior di latte & Black Angus di Bresola, Roquette & parmigiano

LA GINA 27

Jambon de Parme, burrata, tomates cerises
Parma ham, burrata, cherry tomatoes

TARTUFO 42

Truffe de saison, jambon blanc à la coupe & mozzarella fior di latte
Seasonal truffle, sliced white ham & mozzarella fior di latte

PISTACCHIOSA 24

Mozzarella fior di latte, Mortadelle & pistache
Mozzarella fior di latte, Mortadella & pistachio



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

SPAGHETTI AU HOMARD 42

Lobster spaghetti

PACCHERIE AU PESTO 27

Pesto, tomates confites, basilic, & stracciatella
Pesto, candied tomatoes, basil and stracciatella

POISSONS FISHES

TAGLIATA DE THON 34

Pavé de thon, tomates cerises, olives taggiasca, câpres, & basilic
Tagliata of tuna, cherry tomatoes, taggiasca olives, capers, & basil

SOLE "BELLE MEUNIÈRE" 51

Sole façon meunière & sauce au beurre blanc
Meunière style Sole & classic french butter sauce

FILET DE LOUP 36

Artichaut & tomates cerises, olives taggiasca, câpres, basilic
Artichoke & cherry tomatoes, taggiasca olives, capers, basil

POULPE GRILLÉ & SAUCE VIERGE 34

Grilled octopus & virgin sauce

GAMBAS CAMERON GRILLÉES

Gambas Cameron grillées & agrumes
Grilled Cameron prawns & citrus fruit

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, CROUTONS & PARMESAN 8

Sucrine salad, croutons & parmesan

FRITES MAISON 7

French fries

LÉGUMES GRILLÉS 9

Grilled vegetables

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

SPAGHETTI AU BEURRE 8

Spaghetti with butter

SPAGHETTI À LA TOMATE 9

Spaghetti with tomato

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. V = VEGETARIEN