

GINA

Restaurant

Bienvenue à ma table !

Ma cuisine est pleine d'amour et de joie. Je souhaite vous la faire partager.
Embarquez avec moi pour un voyage au travers des régions et des souvenirs
de mon Italie natale

Per favore, régalez-vous!

Gina

ANTIPASTI

PARMIGIANA

Mille feuilles d'aubergine, tomate, Mozzarella et Parmesan

13€

TARTARE DE SAUMON

Tartare de saumon au pesto et galette de polenta

14€

POLPO

Poulpe mariné, pomme de terre et céleris

15€

MONTANARA

Petite pizza de Naples à la tomate et à la Mozzarella

12€

ANTIPASTI DI VERDURE

Artichauts et légumes grillés, tomates confites, piments farcis au thon

14€

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ITALIENNE

15€

DÉGUSTATION DE MOZZARELLA

Burrata, Mozzarella di Bufala, Stracciatella au pesto et tartare de tomates confites

27€

MIXTE

Assiette de charcuterie italienne, burrata et stracciatella, légumes marinés

29€

Burrata & Stracciatella

A laquelle allez vous succomber?

Stracciatella signifie "déchirée" en italien, c'est un fromage fait à base de fils de mozzarella trempés dans de la crème fraîche. Elle a la texture crémeuse et terriblement délicieuse que l'on trouve à l'intérieur de la burrata

BURRATA

12€

BURRATA ET PESTO

13€

BURRATA ET CRÈME DE TRUFFE

14€

STRACCIATELLA *Mon péché mignon...*

12€

I NOSTRI PIATTI

RAVIOLES FRAICHES

Ravioles fraîches farcies, beurre de sauge et chips de patates douces

20€

PAPPARDELLE

Pappardelle à la crème de champignons sauvages et noisettes torréfiées

22€

RISOTTO

Risotto au Guanciale noix et Gorgonzola

23€

POT AU FEU

Légumes de saison, poisson du jour et jus corsé

25€

LINGUINE ALLE VONGOLE

Linguine aux palourdes

26€

SUPREME DE POULET

Filet de poulet cuit à basse température farci à la tartufatta, garni de foie gras et légumes croquants

29€

RÔTI DE BOEUF

Mini rôti de boeuf, écrasé de pomme de terre à la truffe et au parmesan, légumes anciens

30€

Pizza

PIZZA AL PADELLINO

MARINARA Sauce tomate 100% italienne, origan, ail et huile d'olive extra vierge	13€
FUNGHI Mozzarella di Bufala, champignons sauvages, ricotta au citron et au thym	14€
MARGHERITA BUFALA Sauce tomate 100% italienne, mozzarella di Bufala et huile d'olive extra vierge	15€
MORTADELLA Stracciatella, mortadelle, pesto de pistache	15€
CRUDO Sauce tomate 100% italienne, mozzarella di Bufala, prosciutto di Parma DOP 30 mois	16€
DIAVOLA Sauce tomate 100% italienne, spianata piquante, olives et stracciatella	16€
ZUCCA Citrouille, Taleggio, Mozzarella di Bufala et poireaux	16€
GINA Tomate du Vésuve, et Provola fumé	17€
4 FORMAGGI Mozzarella di bufala, Gorgonzola, Taleggio et Pecorino romano	19€

La pizza al padellino, "à la poêle", est une spécialité de Turin.

Cette technique permet d'obtenir une pâte moelleuse et croustillante.

I DOLCI

TIRAMISÙ GINA	9€
TARTE CITRON MERINGUÉE Sablé breton, crémeux citron et meringue	10€
PANNA COTTA Panna cotta à la crème de marron, gelée de poire et granola	10€
IL CIOCCOLATO Royal au chocolat, biscuit aux amandes, base praliné croustillante	11€
CAFÉ GOURMAND Très gourmand	11€

Il faut toujours se faire plaisir

APERITIVO

SAMBUCCA LUXARDO, 38%, 3cl	4€
VERMOUTH DI TORINO LA CANELLESE, 18%, 6cl Blanc ou rouge ou extra dry	7€
VERMOUTH "DEL PROFESSORE", 18%, 6cl Blanc ou rouge	8€
LILLET, 17%, 6cl Blanc ou rouge	6€
AMARETTO BIANCO ADRIATICO, 16%, 6cl	9€
SPRITZ CLASSICO APEROL, CAMPARI, CYNAR	10€

BIÈRES

À la pression	25cl / 50cl	4,5€ / 7,5€
Blonde, 4.8%, Blanche 6%		
À la bouteille	33cl	7.5€
BDX LAGER, France, Bordeaux Blonde, 4.5%		
HERBAL WHEAT, France, Bordeaux Blanche Ale, 4.2%		
OLD ALE, France, Bordeaux Ambrée, 7%		
ENGLISH IPA, France, Bordeaux Indian Pale Ale, 6%		
BIÈRE DU MOMENT,	33cl	7€
Italie Tout type		

SPRITZ DELLA GINA

SPRITZ VENEZIANO	11€
Select Aperitivo - vino Pinot Grigio - soda - olive verte	
SPRITZ BERGAMOTTO	
Italicus - Prosecco - soda - citron jaune	
SPRITZ PIEMONTESE	
Fiorente - Prosecco - menthe - jus de citron jaune - soda	

COCKTAILS

AMERICANO	12€
Campari - Vermouth Rosso Del Professore - soda	
ROSSINI	11€
Prosecco - liqueur fraise des bois	
SBAGLIATO BIANCO	12€
Vermuth Superiore Extra Dry la Canellese - Must Bitter - Prosecco	
CAFFÈ ITALIANO	14€
Amaretto Adriatico, Grappa Nardini Mandorla, café, crème liquide, fève de Tonka	

GIN TONIC

NOS GIN TONICS SONT SERVIS AVEC LES TONICA ORIGINAL BIO CORTESE

GIN DEL PROFESSORE "MADAME"	13€
Gin Floral : arôme de cannelle & vanille bois	
GIN DEL PROFESSORE "MONSIEUR"	13€
Arômes de zeste de citron - genièvre - coriandre - lavande douce	
GIN DEL PROFESSORE "CROCODILE"	12€
Notes intenses de genièvre et d'agrumes, légèrement adouci par des notes de vanille et d'autres épices exotiques	
GIN PIÙCINQUE	11€
Arômes d'absinthe, amande, notes herbacées	

MOCKTAILS

8€

VIRGIN SPRITZ

Cortesino Ginger Rosso - Soda - Orange

VIRGIN MOJITO

Menthe - citron vert - sucre- soda

SOLE ROSA

Sirop de Framboise - jus de citron vert - Bitter citrusy S-Cortese - Basilic

SOFT

GINA ACQUA NATURALE 75cl 4€

GINA ACQUA FRIZZANTE 75cl 4€

ABATILLE PLATE 75cl 6€

BADOIT ROUGE 33cl/75cl 4/6€

PEPSI, PEPSI MAX, SEVEN'UP 4€

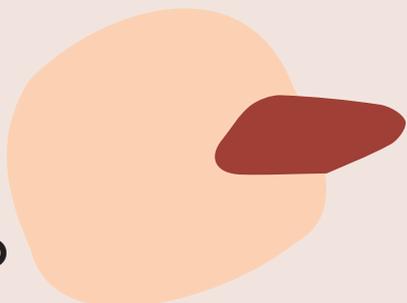
CORTESE ORIGINALE BIO 27,5cl 5€

Boisson italienne, rafraichissante et authentique depuis 1959

Cedrata, Cola, Limonata, Tonica, Arancia Rossa, Chinotto, Thé Limone,
Ginger Beer (20 cl)

JUS MENEAU BIO 4€

Une gamme de jus et nectar BIO et locale
Pomme / Raisin / Tomate / Myrtille



DIGESTIVO

CAFFÉ CORRETTO, Espresso + shot (limoncello, amaretto, grappa, amaro)	6€
SAMBUCCA LUXARDO, 38% 6cl	8€
LIMONCELLO "MAMMAMIA", 24% 6cl	8€
AMARETTO "ADRIATICO", 28% 6cl	8€
GRAPPA "NARDINI BIANCA", 50% 4cl	10€
GRAPPA "NARDINI MANDORLA", 50% 4cl	11€
GRAPPA "NARDINI RISERVA", 50% 4cl	12€
AMARO RAMAZOTTI, 30% 6cl	8€
AMARO MONTENEGRO, 23% 6cl	8€
AMARO SANTONI, 16% 6cl	8€
AMARO COCCHI, 16% 6cl	10€
AMARO JEFFERSON, 30% 6cl	11€
WHISKY PUNI GOLD 43% 4cl	12€
CAPOVILLA PERE WILLIAM 45.5% 4cl	23€

CAFFÈ E TÈ

ESPRESSO	2,5€
CAPPUCCINO	4€
CAFÉ LATTE	4€
THÉS & INFUSIONS (Dammann Frères)	5€



GINA

Restaurant

Aperto al mio tavolo!

Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés. Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre staff.