

# GINA

APERITIVO / PIZZA E FELICITA

## ANTIPASTI

- **STRACIATELLA E PIZZA BIANCA, HUILE D'OLIVE ET ORIGAN** ..... 14€
- **SÉLECTION DE CHARCUTERIES ITALIENNES** ..... 16€
- **SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS** ..... 15€
- **ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET FROMAGES ITALIENS** ..... 21€
- **ANTIPASTI DE LÉGUMES MAISON** ..... 16€

## PRIMI

- *Burrata Pugliese 125gr, pesto, mâche, courge rôtie, pignons de pin* ..... 13€
- *Salade César* ..... 17€
- *Velouté de Butternut, guanciale, oeuf parfait, Straciatella, noix* ..... 14€

## LA SPECIALITÀ DELLO CHEF ANTONIO

- *Risotto aux Gambas, bisque, mascarpone, parmesan* ..... 26€

## PASTA DELLA MAMMA GINA

- *Lasagne Al Forno* ..... 19€
- *Panciotti champignons al Tartufo, Mortadelle de Bologne truffée* ..... 24€
- *Pasta Alla Carbonara, Guanciale, Pecorino Romano* ..... 21€
- *Pasta All'Arabbiata, Ail, Pecorino Romano, Piment, Basilic* ..... 18€
- *Bauletti Ricotta Brebis, Mascarpone, Pistache, Citron* ..... 21€
- *Gratin de Gnocchi 4 Fromages* ..... 18€

## CARNE

- *Osso Buco Alla Gremolata, Paccheri* ..... 22€
- *Escalope de Veau Milanese Pasta Sauce Tomate* ..... 24€
- *Escalope Gratinée della Mamma Gina, Mozzarella, Aubergines, Sauce Tomate* ..... 28€
- *Escalope Gratinée Sauce 4 Fromages* ..... 26€

## DOLCI

- *Pizzette Nutella (servie jusqu'à 14h le midi et 22h le soir)* ..... 6€
- *Tiramisu* ..... 8€
- *Crèmeux Citron, crumble amandes, meringue* ..... 8€
- *Affogato al Caffè, glace vanille, chantilly, caramel, expresso* ..... 9€
- *Café Gourmand* ..... 9€
- *Panna cotta vanille, coulis de fruits frais* ..... 8€
- *Pavlova fruits de saison, glace vanille, meringue* ..... 8€
- *Coupe Pistacchio* ..... 9€  
*Glace pistache, sauce chocolat, chantilly, éclats de pistache*
- *Coupe Amarena* ..... 9€  
*Glace vanille, cerises Amarena confites, chantilly*
- *Gelato di Gina* ..... 1 boule 3€ ..... 2 boules 5,5€ ..... 3 boules 7,5€  
*Cerises Amarena, Vaniglia, caffè, Pistacchio, Cioccolato*  
*Sorbets : Limone*

# PIZZA AU FEU DE BOIS

NOTRE PÂTE À PIZZA EST FAITE AVEC UN LEVAIN ET UNE MATURATION  
MINIMUM DE 48 HEURES POUR UNE MEILLEURE DIGESTION.

NOS PIZZAS SONT GARNIES DE MOZZARELLA FIORE DI LATTE ET DE NOTRE SAUCE TOMATE NAPOLITAINE MAISON.  
LES PRODUITS SONT PRINCIPALEMENT LABELLISÉS DOP, IGP OU BIO.

## PIZZE POMODORO

Base Tomato

- **BIANCA** ..... 6,5€  
*Pour accompagner vos antipasti - Huile d'olive, origan et parmesan 16 mois*
- **MARGHERITA** ..... 9€  
*Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, basilic frais, huile d'olive*
- **CAPRICCIOSA** ..... 14€  
*Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella fiore di latte, champignons, provola affumicata, pesto*
- **PARMA** ..... 17€  
*Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, Scamorza, roquette, jambon cru Grande Réserve, copeaux de parmesan 16 mois*
- **VEGETARIANA** ..... 16€  
*Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, origan, tomates cerises, courgettes, aubergines, olives Taggiasche, roquette, huile d'olive, crème balsamique, copeaux de parmesan 16 mois*
- **BOLOGNESE** ..... 17€  
*Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, viande hachée, oignons rouges, olives Taggiasche, stracciatella pugliese*
- **PIZZA PAZZA** ..... 14€  
*Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, thon, oignons rouges, olives Taggiasche*
- **DIAVOLA** ..... 15€  
*Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, spianata piccante, poivrons, oignons rouges, mozzarella di bufala*
- **CORLEONE** ..... 19€  
*Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, saumon d'Ecosse fumé, courgettes, roquette, stracciatella pugliese, crème balsamique*
- **PARMIGIANA** ..... 15€  
*Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, aubergines, copeaux de parmesan 16 mois, basilic frais*
- **CALZONE** ..... 15€  
*Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella fiore di latte, champignons, provola affumicata, pesto, Oeuf*

## PIZZE CREMA

Base Crème

- **QUATTRO FORMAGGI** ..... 14€  
*Base Crème, mozzarella fiore di latte, chèvre affiné, Scamorza, gorgonzola*
- **SAVASTANO** ..... 17€  
*Base crème, mozzarella fiore di latte, champignons, gorgonzola, jambon cru Grande Réserve*
- **BERGAMO** ..... 16€  
*Base Crème, mozzarella fiore di latte, poulet, gorgonzola, olives Taggiasche*
- **SPAGNOLA** ..... 18€  
*Base Crème, jambon blanc, mozzarella fiore di latte, poulet, spianata piccante, chèvre affiné, tomates cerises*
- **QUEEN TARTUFO** ..... 18€  
*Base crème de truffe, mozzarella fiore di latte, jambon blanc truffé, stracciatella pugliese, noisettes grillées*
- **BELLA MARIA** ..... 16€  
*Base crème de pesto, mozzarella fiore di latte, spianata piccante, roquette, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan 16 mois*
- **CAPRA** ..... 18€  
*Base crème, mozzarella fiore di latte, chèvre affiné, roquette, jambon cru Grande Réserve, olives Taggiasche, miel*

## BURRATA LOVERS

- **GINA GINA** ..... 20€  
*Base crème de truffe, mozzarella fiore di latte, jambon blanc truffé, mortadelle de Bologne, jambon cru Grande Réserve, burrata, mozzarella di bufala, roquette, crème balsamique*
- **MORTADELLA** ..... 18€  
*Base crème de truffe, mozzarella fiore di latte, mortadelle de Bologne, burrata, parmesan 16 mois, basilic frais*

## VINS ITALIENS

### VINS ROUGES

#### POUILLES

- Salento IGP Primitivo NOTTE ROSSA ✓
- Salento IGT Primitivo MASSERIA AZZURA

#### ABRUZZES

- Montepulciano, Montipagano DOC UMANI RONCHI ✓
- Montepulciano d'Abruzzo AUSONIA ✓

#### TOSCANE

- Chianti Sup SAN LORENZO
- Chianti Colli Senesi IL PALAGIONE ✓
- Baci di Sangiovese PODERE SAN CHRISTOFO ✓

#### SICILE

- IGT Sicilia Branciforti Nero d'Avola FIRRIATO
- IGT Nero d'Avola Zio Paolo VINO LAURIA ✓

#### VÉNÉTIE

- Valpolicella classico LENOTTI
- Amarone Valpolicella Classico LENOTTI

#### MARCHES

- Marche Rosso MONCARO ✓
- Visciola TERRACRUDA 0.50cl

#### PIÉMONT

- Barbera d'Asti CA BIANCA
- Barbera d'Alba RUVEI
- Dolcetto d'Alba 2021 MARCO CAPRA
- Barolo 2013 Nebbiolo MASSIMO RATTALINO
- Barbaresco 2015 Nebbiolo MASSIMO RATTALINO

#### SARDAIGNE

- Cannonau di Sardegna ANTONELLA CORDA ✓
- Montessu AGRIPUNICA

12cl / 75 cl

6€ 29€  
32€

29€  
39€

8€ 32€  
34€  
38€

32€  
34€

39€  
89€

28€  
39€

36€  
62€  
42€  
89€  
84€

58€  
49€

### VINS BLANCS

#### SARDAIGNE

- Vermentino SU' ENTU

#### POUILLES

- IGT Puglia Falanghina ANTICA ENOTRIA ✓
- IGT Salento Il Pumo Bianco SAN MARZANO

#### ABRUZZES

- Montipagano DOC UMANI RONCHI ✓
- Trebbiano d'Abruzzo DOC VILLAMEDORO

#### SICILE

- DOC Sicile Branciforti Catarratto FIRRIATO
- IGT Terre Siciliane Piano Maltese RAPITALA ✓
- IGT Terre Siciliane Inzolia CARUSO ET MININI

#### VÉNÉTIE

- Pinot Grigio FRASSINELLI

12cl / 75 cl

36€

34€  
29€

29€  
29€

32€  
36€

8€ 36€

29€

### VINS PERLANTS & EFFERVESCENTS

- Lambrusco ROSÉ Olmaccio FIORINI (Modène Emilie Romagne) ✓ 29€
- Lambrusco 2022 LINI (Emilie Romagne) 32€
- Moscato d'Asti RATTALINO (Piémont) 29€
- Prosecco Vaporetto Numéro 8 BISOL (Vénétie) 32€

## LE VIN COUP DE ♥ DE NICO

• MOSCATO D'ASTI PRIMO BACIO BULLE Scagliola — 8€ le verre — 36€ la bouteille

## VINS FRANÇAIS

### VINS ROUGES

verre 12cl / 75 cl

- AOP Corbières 2021 « Les Pipelettes » STE MARIE DES CROZES ✓ 29€
- AOP Pic Saint Loup 2021 CHATEAU LA ROQUE ✓ 36€
- AOP Fleurie « La Madonne » 2021 GUILLAUME CHANUDET 32€
- Syrah 2022 JEAN FRANÇOIS JACOUTON 8€ / 38€
- AOP Mercurey 2021 Domaine LAGARDE 45€
- AOP Côtes du Rhône 2021 LE CLOS DES SAUMANES ✓ 28€
- AOP Crozes-Hermitage 2022 « Les entrecoeurs » Domaine Mucyn 39€
- AOP Saint Joseph 2021 « Liéandre » Didier Morion 49€
- AOP Côte Rôtie 2020 BURGAUD 89€

### CARAFFA 46CL

- AOP Côtes du Rhône LES MAGERANS 4€ / 12€
- VDF Viognier du Gard CELLIER DES CHARTREUX 4€ / 12€

### VINS BLANCS

verre 12cl / 75 cl

- VDF Pays de la Loire 2022 « Chapeau Melon » JEREMIE HUCHET 29€
- AOP Mâcon-Villages 2022 COTEAUX DES MARGOTS 6€ / 29€
- AOP Saint Véran 2022 DOMAINE LES ARBILLONS 39€
- Viognier des Cévennes 2022 TOUR DE GATIGNE ✓ 26€

### VINS ROSÉS

verre 12cl / 75 cl / Mag / Jero

- IGP Méditerranée 2022 MAISON MEÏ 5€ 25€
  - IGP Pays d'Oc Rosé - Argali 2023 - PUECH HAUT 35€ 70€
  - AOP Côtes de Provence 2023 ✓ 8€ 39€ 140€
- «Cuvée Symphonie» MAISON SAINTE MARGUERITE

✓ Vin en agriculture biologique ou biodynamie