

GiNA

ANTIPASTI

Sélection de nos antipasti servis sur planche

POUR 4 PERSONNES 42€

POUR 8 PERSONNES 80€

- Jambon Cru di Parma 24 mois 11€
- Mortadella IGP di Bologna Pistaches 9€
- Jambon Blanc Truffé 11€
- Ventricina Piccante 9€
- Gorgonzola DOP 9€
- Straciatella, coeur crémeux de la Burrata, huile d'olive, roquette 11€
- Pecorino du moment, fromage sec de brebis de Sicile 11€
- Antipasti de Légumes à l'huile d'olive, courgettes, aubergines, artichauts 11€
- Arancini, spécialité sicilienne, boulette de riz al tartufo, bolognese, gorgonzola 9€

FOCACCIA

(à partager ou pas)

pizza blanche, huile d'olive, origan

- Câpres, anchois, olives Taggiasche 10,50€
- Mortadelle IGP di Bologna Pistaches, straciatella, 13€
olives Taggiasche, roquette 13€
- Servi avec tapenades d'olives et tomates, courgettes, caviar d'aubergines 12€



INSALATE

- Salade Cesar 17€
salade romaine, poulet rôti, croutons, parmesan DOP, tomates séchées, sauce césar
- Burrata Artigianale des Pouilles 250gr 16,50€
pesto verde, roquette, basilic, servie avec focaccia

PASTA

- **Lasagne della Mamma Gina** 24€
servie avec salade verte
- **Pasta Napule** 21€
pasta calamarata,, encornets frais, sauce tomate bio, huile d'olive, ail, persil
- **Gnocchi farcis Pesto, Burrata des Pouilles** 19€
sauce tomate bio
- **Panciotti (Ravioles) Asperges Vertes et Mascarpone** 22€
crème d'asperges, purée de carottes
- **Cammelloni Ricotta de Brebis Epinards** 21€
sauce béchamel, parmesan DOP



CARNE

- **Escalope de Veau Milanese** 25€
linguine sauce tomate maison bio, parmesan DOP
- **Escalope gratinee della Mamma Gina** 28€
mozzarella fior di latte, aubergines, linguine sauce tomate maison bio, parmesan DOP
- **Tartare de Boeuf à L'italienne** 25€
origine France, servi avec salade verte et PDT sautées
Parmesan DOP, câpres, olives Taggiasche
- **Polpette Alla Siciliana** 23€
boulette de viande maison, linguine sauce tomate maison bio, parmesan DOP
- **La Specialita della Chef Emilia** 29€
Risotto aux Gambas
gambas flambées, spianata piccante, champignons, parmesan DOP

DOLCI

- **Il Tiramisu Della Casa** 8,50€
- **The Big Ile Flottante** à partager ou pas 14€
crème vaniglia, pralines, caramel, amandes grillées
- **Pizzette** nature à la crème sucrée 5€
nutella + 2€, banane + 3€, chantilly + 2€, glace + 3€
- **Panacotta Maison** coulis de saison 8€
- **Sogno Cioccolato** mi-cuit chocolat, glace vaniglia - 10 min de cuisson 9€
- **Café Gourmand** 9,50€
- **Café espresso**, Malongo « La Tierra » bio, commerce équitable, arabica 2€

Nous accordons une attention particulière
aux produits que nous travaillons pour vous proposer
des plats de saison d'une belle qualité

Fruits et légumes FRESH et LA FERME DE LA BROCHETIÈRE
(agriculture bio Dardilly)
Viande Origine France BOUCHERIE BEAUVALLET
Produits italiens et huile d'olive OLIO DI SERRA
Café commerce équitable biologique MALONGO
Produits de la mer HOMARDS ACADIENS
Glaces artisanales HISTOIRES DE GLACES
Épicerie fine, produits italiens LA MOZZARELLA
Épicerie GINEYS

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 BIO.

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, Scamorza, 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	
• PARMIGGIANA	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, Scamorza, pesto, Oeuf	

Accompagner vos pizzas d'une salade verte 3€

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	

LES SUPPLÉMENTS : Légumes : 2€ / Oeuf, roquette, olives : 2,5€ / charcuteries : 3,5€ / fromages : 3€
Burrata, stracciatella, bufala : 5€ / Thon, saumon : 4€



VINS ITALIENS

VINS ROUGES

POUILLES

• Salento IGT Primitivo MASSERIA AZZURA	36€
• Negroamaro IGP Salento 2019 «F» - SAN MARZANO	79€
• Salento IGP Primitivo NOTTE ROSSA ✓	6€ 29€
• Negroamaro Terra d'Otranto DOP NOTTE ROSSA	32€

ABRUZZES

• Montepulciano d'Abruzzo FANTINI	6€ 29€
-----------------------------------	--------

TOSCANE

• Chianti Sup SAN LORENZO	36€
• Amaranto PODERE SAN CHRISTOFO ✓	45€
• Chianti DOCG Riserva "Corniolella" CANTINE RENZO MASI	49€
• Baci di Sangiovese PODERE SAN CHRISTOFO ✓	39€
• Brunello di Montalcino DOCG 2018 CASTELLO TRICERCHI	105€

SICILE

• Nero d'Avola «Organicus» MUSITA ✓	29€
• Nero d'Avola Rasula MAGGIOVINNI ✓	34€

VÉNÉTIE

• Valpolicella Ripasso Superior Marogne DOC 2022 ZENI	59€
• Amarone 2018 Valpolicella Classico LENOTTI	89€

PIÉMONT

• Barbera d'Asti CA BIANCA	36€
• Dolcetto d'Alba 2021 MARCO CAPRA	42€
• Barolo 2018 Nebbiolo MASSIMO RATTALINO	89€
• Barbaresco 2016 Nebbiolo MASSIMO RATTALINO	84€

SARDAIGNE

• Cannonau di Sardegna ANTONELLA CORDA ✓	58€
--	-----

VINS BLANCS

SARDAIGNE

• IGT Vermentino Isola dei Nuraghi ATZEI	8€ 42€
• DOC Vermentino di Sardegna ANTONELLA CORDA ✓	45€

OMBRIE

• DOC Orvieto Castagnolo BARBERANI ✓	36€
--------------------------------------	-----

POUILLES

• Fiano IGP Salento NOTTE ROSSA	6€ 29€
---------------------------------	--------

ABRUZZES

• Pecorino d'Abruzzo IGP FANTINI	32€
----------------------------------	-----

SICILE

• IGT Terre Siciliane Piano Maltese RAPITALA ✓	36€
• IGT Terre Siciliane Inzolia CARUSO ET MININI	39€
• Grillo DOC «Lumá» CANTINA CELLARO	32€

VÉNÉTIE

• Pinot Grigio FRASSINELLI	29€
• Soave LENOTTI	36€

VINS PERLANTS & EFFERVESCENTS

• Lambrusco ROSÉ Olmaccio FIORINI (Modène Emilie Romagne) ✓	29€
• Lambrusco Reggiano DOC «La Favorita» MEDICI ERMETE	36€
• DOCG Moscato d'Asti LA SERENATA	8€ 36€
• Prosecco Riccadonna	7€ 32€

CHAMPAGNES

• Champagne Brut « Souvenir » SELOSSE PAJON	65€
• Champagne Brut Réserve BILLECART SALMON	90€
• Champagne Rosé BILLECART SALMON	105€
• Champagne LOUIS ROEDERER Brut Collection 245	95€

LE VIN COUP DE ♥ DE NICO

• Montessu AGRIPUNICA — 10€ le verre — 49€ la bouteille

• AOP Crozes Hermitage 2022 «DOMAINE DES GRANDS CHEMINS» DELAS — 10€ le verre — 49€ la bouteille

VINS FRANÇAIS

VINS ROUGES

• Pic Saint Loup «Esprit» 2023 MAS PEYROLLE	39€
• Syrah «Terres de Mandrin» JEANNE GAILLARD	8€ / 39€
• AOP Mercurey 2023 Domaine LAGARDE	52€
• Côtes du Rhône «Alouette Lulu» 2023 DOMAINE GINIES ✓	29€
• Saint Joseph «Mémé Lise» RODOLPHE DUCULTY 2023	49€
• Bourgogne Hautes Côtes de Beaune «Terracotta Amphore» 2023 Maison Charles Pere Et Fils	49€
• AOP Côte Rôtie 2023 «Ma Mie» DOMAINE LE MAS DU PARADIS	98€

CARAFFA 46CL

• AOP Côtes du Rhône LES MAGERANS	4€ / 12€
• IGP Méditerranée Viognier DOMAINE LA LIGIERE BIO ✓	4€ / 12€
• IGP Méditerranée Rosé PEYRASSOL BIO ✓	5€ / 14€

VINS BLANCS

• Mâcon-Milly-Lamartine DOMAINE ELOY Jean-Yves 2023	6€ / 29€
• AOP Saint Véran «Les sables» 2023 GAEL MARTIN	39€
• Viognier des Cévennes 2022 TOUR DE GATIGNE ✓	26€

VINS ROSÉS

• IGP Méditerranée 2024 PEYRASSOL ✓	25€
• IGP Côtes Catalanes «MIRAFLORES» 2024 DOMAINE LAFAGE	7€ 66€
• AOP Côtes de Provence Les Commandeurs 2024 PEYRASSOL ✓	8,5€ 78€
• AOP Côtes de Provence Château de Selle Cru Classé ✓	59€ 115€
2024 DOMAINE OTT	

✓ Vin en agriculture biologique ou biodynamie