

GiNA

ANTIPASTI

- **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€
(10 minutes de cuisson)

Sélection de nos antipasti servis sur planche

POUR 4 PERSONNES 42€

POUR 8 PERSONNES 80€

FRITTO MISTO

della mama Gina 16€

Crevettes, encornets, sauce cocktail

Option Végétarienne, beignets de légumes et sauce tomate

FOCACCIA

(à partager ou pas)

pizza blanche, huile d'olive, origan

- **Câpres, anchois, olives Taggiasche** 10,50€
- **Mortadelle IGP di Bologna Pistaches, straciatella, 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
- **Melon, Jambon de Parme** 21€
straciatella, basilic, capres, olives

PASTA

- **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
- **Bauletti (ravioles) Espadon et Citron Vert** 21€
crème à l'aneth, purée de carottes
- **Pasta Vongole** 28€
palourdes, persillade
- **Poulpe Snacké** 28€
polenta, sauce tomate arrabiata, huile vierge



CARNE

- **Carpaccio de Bœuf** 19€
pesto, pignon de pin, copeaux de parmesan DOP, burrata, salade verte
- **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 / Servie judqu'à 14h et 22h 5€
nutella + 2€, chantilly + 2€, glace + 3€
- **Panacotta Maison** coulis de saison 8€
- **Coupe de fraises** crème mascarpone 9€
- **Moelleux Cioccolato** mi-cuit chocolat, glace vaniglia - 10 min de cuisson 9€
- **Café Gourmand** 9,50€
- **Café expresso**, 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
Epicerie GINEYS



Piccolo Dolce
1,8€ pièce

Cannolo Sicilien
Pistache, Chocolat Gianduja, Citron

Aragostina,
Caramel Beurre salé



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

Accompagner vos pizzas d'une salade verte 3€

PIZZE CREMA

Base Crème

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

BURRATA LOVERS

• GINA GINA	20€
<i>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</i>	
• MORTADELLA	18€
<i>Base crème de truffe, mozzarella fiore di latte, mortadelle de Bologne, burrata, parmesan 16 mois, basilic frais</i>	

LES SUPPLÉMENTS : Légumes : 2€ / Oeuf, roquette, olives : 2,5€ / charcuteries : 3,5€ / fromages : 3€
Burrata, straciatella, 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 29€

TOSCANE

- Chianti Sup SAN LORENZO 36€
- Amaranto PODERE SAN CHRISTOFO ✓ 45€
- Chianti DOCG Riserva "Corniolefa" 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€

VÉNÉTIE

- Valpolicella Ripasso Superior Marogne DOC 2022 ZENI 59€
- Valpolicella Superior 2022 MUSELLA ✓ 39€
- Amarone della Valpolicella 2021 MUSELLA ✓ 89€

PIÉMONT

- Barbera d'Asti CA BIANCA 7€ 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€

12cl / 75 cl

VINS BLANCS

SARDAIGNE

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

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€

12cl / 75 cl

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 «Blanc de Blancs» SELOSSE PAJON 78€
- 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

- AOP Moulin à Vent «Le Petit Brennay» 2023 CHÂTEAU BONNET 34€
- AOP Saint Amour «Côte de Besset» 2024 CHÂTEAU BONNET 34€
- 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 4,5€ / 13€
- IGP Méditerranée Viognier DOMAINE LA LIGIERE BIO ✓ 4,5€ / 13€
- IGP Méditerranée Rosé PEYRASSOL BIO ✓ 5,5€ / 15€

VINS BLANCS

- Mâcon-Milly-Lamartine DOMAINE ELOY Jean-Yves 2023 29€
- AOP Saint Véran «Les sables» 2023 GAEL MARTIN 39€
- AOP Beaujolais «L'Or des Pierres» 2022 MAISON JEAN LORON 8€ 36€
- Viognier des Cévennes 2022 TOUR DE GATIGNE ✓ 26€

VINS ROSÉS

- IGP Méditerranée 2025 PEYRASSOL ✓ 25€
- IGP Côtes Catalanes «MIRAFLORES» 2025 DOMAINE LAFAGE 7€ 32€ 66€
- AOP Côtes de Provence Les Commandeurs 2025 PEYRASSOL ✓ 39€ 76€
- AOP Côtes de Provence Château de Selle Cru Classé ✓ 10€ 59€ 116€

✓ Vin en agriculture biologique ou biodynamie