

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[€]

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
- 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
- Salade de Tomates Cœur de Bœuf bio, Burrata 100 g et Pesto 18[€]

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
- **Pasta Vongole** 28€
palourdes, persillade
- **Polpette Alla Siciliana** 23€
boulette de viande maison, linguine sauce tomate maison bio, parmesan DOP



Specialità della Chef Emilia

- **Calamars Farcis, sauce tomate all'arrabbiata** 26€
olives, câpres, polenta
- **Poulpe Snacké** 28€
polenta, sauce tomate arrabbiata, huile vierge
- **Risotto aux Gambas** 29€
gambas flambées, spianata piccante, champignons, parmesan DOP

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

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 judu'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
Épicerie 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€
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 ROUGES

12cl / 75 cl

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	7€ 32€
-----------------------------------	--------

TOSCANE

• Chianti Sup SAN LORENZO	36€
• Amaranto PODERE SAN CRISTOFO ✓	45€
• Chianti DOCG Riserva «Cornioleto» CANTINE RENZO MASI	49€
• Baci di Sangiovese PODERE SAN CRISTOFO ✓	39€
• Brunello di Montalcino DOCG 2018 CASTELLO TRICERCHI	105€

SICILE

• Nero d'Avola «Organicus» MUSITA ✓	29€
• Nero d'Avola Sicilia DOC LUMA	39€
• Nerello Mascalese Terre Siciliane IGP MICINA	39€

VÉNÉTIE

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

PIÉMONT

• 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

12cl / 75 cl

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€

VINS PERLANTS & EFFERVESCENTS

• 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

VINS FRANÇAIS

VINS ROUGES

verre 12cl / 75 cl

• AOP Moulin à Vent «Le Petit Brennay» 2023 CHÂTEAU BONNET	7€ 34€
• AOP Saint Amour «Côte de Besset» 2024 CHÂTEAU BONNET	34€
• AOP Pic Saint Loup «Esprit» 2023 MAS PEYROLLE	39€
• AOP Mercurey 2023 Domaine LAGARDE	52€
• AOP Côtes du Rhône «Alouette Lulu» 2023 DOMAINE GINIES ✓	29€
• AOP Saint Joseph «Mémé Lise» RODOLPHE DUCULTY 2023	49€
• AOP 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

verre 12cl / 75 cl

• AOP Mâcon-Milly-Lamartine DOMAINE ELOY Jean-Yves 2023	29€
• AOP Saint Véran «Les sables» 2023 GAEL MARTIN	39€
• VDF Loire Chardonnay 2025 ROMAIN PAIRE ✓	8€ 36€
• Viognier des Cévennes 2022 TOUR DE GATIGNE ✓	26€

VINS ROSÉS

verre 12cl / 75 cl / Mag

• IGP Méditerranée 2025 PEYRASSOL ✓	25€
• IGP Côtes Catalanes «MIRAFLORS» 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 ✓ 2025 DOMAINE OTT	10€ 59€ 116€

✓ Vin en agriculture biologique ou biodynamie