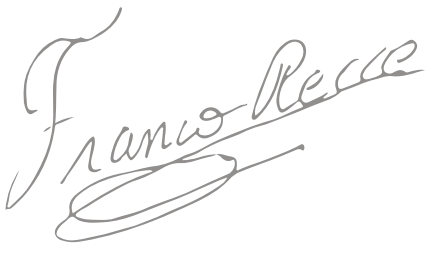
GINA Restaurant

Bienvenue au restaurant Gina Bordeaux !

Je suis ravi de vous présenter notre nouvelle carte de saison, où chaque plat représente un voyage à travers les régions d'Italie et son histoire culinaire. Cette carte reflète ma passion et mes origines, que j'ai combinée avec des ingrédients locaux et de saison pour donner vie à des saveurs authentiques et sincères.
Notre équipe a travaillé sans relâche, avec soin et créativité, pour concocter des plats qui feront danser vos papilles, des antipasti savoureux aux plats de pâtes fraîches, en passant par les pinsas Romana croustillantes. Rejoignez-nous pour un voyage culinaire en Italie sans quitter Bordeaux!

Buon Appetito !



EVENTS

DJ SET - CONCERTS - ATELIERS - BRUNCH - COMEDY SHOW

Entrez dans l'univers captivant et créatif du Gina Bordeaux, où la musique, l'art, la culture et les brunchs se mêlent pour créer une expérience inédite et vibrante. Avec une programmation musicale éclectique et des ateliers créatifs uniques, vous pourrez y découvrir des artistes locaux émergents aux talents internationaux les plus renommés. Profitez d'un moment de détente et de plaisir avec une vue exceptionnelle sur la ville depuis le rooftop.
Venez vivre un moment d'émotion au Gina Bordeaux.

MAI *may*

SAVE THE DATE

SUNSET BY GINA
25 MAI - 20h00
THE AVENER

Les Sunsets by GINA font leur grand retour ! Et c'est THE AVENER qui ouvrira cette nouvelle saison en offrant un DJ Set d'1h30 sur le rooftop terrasse à l'heure du Sunset!

Billetterie en ligne sur le site web www.gina-bordeaux.fr

VIDE DRESSING VIOLETTE SAUVAGE X GINA
Samedi 4 & Dimanche 5 mai de 11h00 à 18h00

MIRAGE EXPERIENCE
Mardi 14 mai à partir de 18h00

Une soirée festive au rtythme de deux percussionnstes live et d'un DJ aux influences tribales & envoûtantes!

BORDEAUX SWING
Jeudi 16 mai à partir de 19h00

GINA GUINGUETTE

Venez swinguer au rythme de la troupe de danse Bordeaux Swing.

COURS DE CUISINE GINA
Samedi 25 mai de 14h30 à 17h30

Apprenez à préparer la pâte fraîche pour des ravioles rouges délicates au saumon gravelax et pousses d'épinard aux côtés de notre chef Franco Recce.

Reservation sur le site web www.gina-bordeaux.fr

DJ SET

HUGO B.	Vendredi 10 mai 18H30 - 21H30 / GINA GUINGUETTE
DINAR MUSIC	Vendredi 17 mai - 18H30 - 21H30 / ROOFTOP GINA BAR
CHIEF SAÏ	Vendredi 24 mai - 18H30 - 21H30 / ROOFTOP GINA BAR
MOCKOFF	Vendredi 31 Mai - 18H30 - 21H30 / ROOFTOP GINA BAR

BRUNCH SPÉCIAL FÊTE DES MÈRES
Dimanche 26 mai à partir de 12h00

Célébrons les mamans autour d'undélicieux brunch Gina aux saveurs italiennes. Pour l'occasion, huîtres et saumon vous seront proposés!

Reservation sur le site web www.gina-bordeaux.fr

BRUNCHS
Tous les samedis & dimanches

Parce que manger sucré ou salé dans n'importe quel ordre devrait être autorisé ! Viennoiserie ou Mozzarella ? Pâtisseries maison ou Pinsa ? Tous les samedis et dimanches, découvrez notre Brunch à 40€.

SUIVEZ-NOUS

@gina_bdx

@ginabdx

COCKTAILS

Nos Spritz

PER SEMPRE A VENEZIA **14**
Aperitivo Select, Cordial d'orange et pamplemousse, Prosecco rosé, Eau pétillante

LA VITA ROSA **14**
Aperitivo Ramazotti rosato, Shrub d'orange, Prosecco, Soda pamplemousse

Nos Classiques revisités

APEROL SOUR **15**
Aperol, Gin, Citron jaune, Sirop de poivre de Timut et hibiscus, Orange bitters

MAMMA TAI **15**
Rhum fat washed à l'huile de coco, Liqueur de bergamote, Sirop de sésame, Sirop d'orgeat, Citron vert

Mocktails

PEPINO FIZZ **12**
Gin cedar's, Cordial de concombre, Sirop de pêche, Citron jaune, Eau pétillante

SOGNO ROSSO **12**
Purée de fraise, Sirop de basilic, Citron vert, Soda blood orange

Gin & Tonic 4cl

GIN TANQUERAY	**12**
GIN HENDRICKS	**13**
GIN NOUAISON	**13**
GIN AVEM	**14**

Option Tonic +2,50€

ST GERMAIN

SPRITZ ST GERMAIN 13
Saint Germain, Prosecco et eau pétillante

THÉ DE VIE 14
Saint Germain, Sirop de thé Rooibos, Citron vert, Eau pétillante

FIORE DEL CIELO 15
Saint Germain, Egiazki liqueur pomme, Yuzu, Verjus, Soda pêche et jasmin

BIÈRES & VINS

Vins au Verre 12cl

ROUGE

COSTIÈRES DE NÎMES MONTFRIN 2021 — **8**
Rhône

PRIMITIVO MASSERIA DELLE STELLE 2021 — **8**
Pouilles

LES LIONS DE LA LOUVIERE 2019 — **10**
Pessac-Léognan

HÉRITAGE DE LE BOSCQ 2019 — **12**
Saint-Estèphe

BLANC

DOUCEUR DE VIGNES 2023 *moelleux* — **8**
Bordeaux

PINOT GRIGIO, COLTERENZIO 2023 — **8**
Trentin

CHATEAU DE CHEMILLY, CHABLIS — **9**
Bourgonne

CLOS DES LUNES LUNE D'ARGENT 2022 — **10**
Sauternes

SANCERRE JOSEPH MELLOT 2022 — **11**
Loire

ROSÉ

MINUTY PRESTIGE 2023 — **9**
Côtes de Provence

BULLES

LAMBRUSCO AMABILE, Giacobazzi — **7**
Veneto

MOSCATO D'ASTI, EMILIO VADA 2023 — **8**
Piemont

FRIZZANTE ROSÉ, TERRE DEI BUTH — **9**
Veneto

PROSECCO, CASABIANCA — **9**
Veneto

CHAMPAGNE ALAIN THIÉNOT, Cuvée Brut — **14**

CHAMPAGNE DEUTZ, Brut classic — **16**

Bières & Cidre

A LA PRESSION

BLONDE PERONI 5%	25cl | 50cl	**5 | 8**
BIÈRE DU MOMENT	25cl | 50cl	**6 | 9**

A LA BOUTEILLE

BURDIGALA BLANCHE 5%	33cl	**8**
BURDIGALA IPA 6,5%	33cl	**8**
PERONI 0%	33cl	**7**
CIDRE APPIE	33cl	**7**

Aperitivo

RICARD	3cl	**6**
COINTREAU	6cl	**7**
GALLIANO	6cl	**8**
EGIAZKI JINKOA Liqueur de goyave	6cl	**8**

SUZE	6cl	**6**
LILLET (rouge/blanc/rosé)	6cl	**7**
CYNAR	6cl	**7**
CAMPARI	6cl	**7**
RAMAZZOTTI	6cl	**7**
ITALICUS	6cl	**8**
LA QUINTINYE (Vermouth Rouge ou Blanc)	6cl	**8**

Option Tonic +2,50€

SI MANGIA

Antipasti

ANTIPASTI DE LEGUMES DE SAISON 11
Artichauts marinés, courgettes rôties, aubergines rôties, pommes granny au basilic, confiture de fenouil confit et crème de ciboulette

ARANCINI À LA CRÈME DE TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ 12

AUBERGINE ROTIE 12
Stracciatella, pesto & noisettes torréfiées

VITELLO TONNATO 13
Tranches fines de veau, sauce vierge au thon, câpres, anchois et huile d'olive

CHIFFONADE DE PORCHETTA DI ARICCIA 15
Et confiture de fenouil confit

Mozzarella des Pouilles

For mozza lovers

MOZZARELLA DI BUFALA 11
Mozzarella tendre et fondante *(125g)*

STRACCIATELLA 13
Cœur de Burrata : texture crémeuse et terriblement délicieuse

BURRATA 14
Burrata crémeuse *(125g)* à l'huile d'olive extra vierge et pesto

On partage ? Ou pas !

PINSA BIANCA À L'HUILE D'OLIVE ET ORIGAN DE SICILE 7

Servie tiède avec un filet d'huile d'olive extra vierge et origan

LA PINSA APERITIVO 19

Pinsa bianca à l'origan servie avec sa stracciatella & sa tapenade d'olive

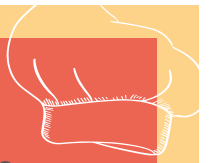
TRIO DES POUILLES 28

Mozzarella di Bufala, Burrata & Stracciatella servies avec pesto verde & tartufata

IL PIATTO 30

Vitello tonnato, Mozzarella, Burrata, antipasti de légumes, aubergine rôtie, arancini, chiffonnade de porchetta

La Spécialité du Chef !



LA PINSA, CHE COSA È ?

Entre la pizza et la foccacia, votre cœur balance ? Alors laissez vous tenter par la Pinsa : pâte à foccacia croquante ! Concoctée à partir de trois farines (blé, soja et riz), elle offre un intérieur léger et une délicieuse croûte. Il vous suffira de la goûter pour vous rendre compte de sa texture unique.

Pinsa

MARGHERITA 17
Sauce tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte, Mozzarella di Bufala et basilic

4 SAISONS 19
Sauce tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte, aubergines, portobello, poivrons rouges, roquette

PEPERONATA 20
Sauce tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte, poivrons & saucisson pepperoni

CRUDO 21
Sauce tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte, jambon de Parme

En supplément
Parceque c'est jamais trop...

SALADE VERTE 3
PESTO 4
STRACCIATELLA 4
BURRATINA CRÉMEUSE 5
JAMBON DE PARME DOP 5
TARTUFATA 5

Piatti

FILET DE DAURADE RÔTIE 29
Accompagné d'une embeurrée de choux vert, tranches de portobello et beurre aux câpres

PAVÉ DE RUMSTEAK 260G 34
Crémeux de pommes de terre, échalote confite, carottes fanes glacées, réduction au Montepulciano

Insalata

SALADE CESAR 22
Aiguillettes de poulet croustillant, œufs durs, pancetta Stesa, noisettes caramélisées, parmesan, Romaine, sauce César

Fatto con amore

FORMAGGI 24
Mozzarella Fior di Latte, stracciatella, gorgonzola, pecorino

GINA 25
Base mascarpone, mortadelle, pesto, pistache torréfiées, Mozzarella Fior di Latte, Burrata entière

TARTUFATA 26
Mozzarella Fior di Latte, stracciatella, tartufata, jambon truffé, carpaccio de truffe noire d'été

Pasta

GNOCCHI FRAIS A LA SORENTINA 20
Tomates datterino du Vésuve, Stracciatella, Mozzarella Fior Di Latte et parmesan

LINGUINE GINA 22
Blanc de seiche, chair à saucisses, graines de fenouil anisé et crème épicée

ORZOTTO TOMATES SECHÉES 23
Lardo di collonata, spianata piquante, basilic frais & parmesan

RAVIOLES AU CITRON ET RICOTTA 24
Pesto Rosso maison, ricotta & pousses d'épinards frits

RIGATONI TARTUFATA 25
Crème de truffe et chiffonnade de jambon truffé

CONCHIGLIONI AU PESTO DE PISTACHES 28
Stracciatella, pistaches torréfiées

Bambini di Gina 13
Jusqu'à 10 ans

PINSETTA MARGHERITA
ou
LINGUINE AU BEURRE OU À LA TOMATE
et
COOKIE MAISON

DOLCI

fatti in casa

Bienvenue dans le monde merveilleux de nos desserts maison !

Créés avec passion et préparés avec amour par nos pâtissiers.

Nos desserts clôturent votre expérience culinaire de façon exceptionnelle. Chacun d'entre eux est accompagné d'un conseil : ne vous sentez pas coupable de vous régaler ! Alors, prenez votre temps, dégustez chaque bouchée et laissez-vous transporter par leurs saveurs envoûtantes.

CRUMBLE POIRE SÉSAME **11**
Poire cuite au sésame, parsemée de crumble et chocolat
Servi tiède

TIRAGINA **12**
Recette traditionnelle du tiramisù

PAVLOVA LIMONE **12**
Au citron, limoncello et crème de Kalamansi

TORTA GIANDUJA **13**
Chocolat Gianduja, praliné maison et feuillantine

BORDEAUX NAPLES **14**
Chou garni de crème à la pistache

GOURMANDISES **15**
Les plaisirs gourmands de nos pâtissiers servis avec thé ou café

CREMA DI CAFFE **5**
Un café glacé onctueux, délicieusement fouetté.
Consommé à la cuillière, il fait partie des petits plaisirs estivaux qui embellissent une journée

Digestivo

Le meilleur pour la fin...

AMARETTO ADRIATICO Liqueur d'amande	6cl	**8**
AMARETTO ADRIATICO BIANCO Liqueur de lait d'amande	6cl	**8**
LIMONCELLO MAMMAMIA Liqueur de citron	6cl	**9**
ANGIOLETTO Liqueur de noisette	6cl	**9**
EGIAZKI MENTA Liqueur de menthe	6cl	**9**
GRAPPA NARDINI BIANCA Liqueur de raisin	6cl	**10**
GRAPPA NARDINI RISERVA Liqueur de raisin agé	6cl	**12**

Café & Thé

A déguster froid ou chaud !

ESPRESSO	**2,5**
RISTRETTO	**2,5**
DÉCAFÉINÉ	**2,5**
CHOCOLAT CHAUD	**4**
CAPPUCCINO	**4**
CAFÉ LATTE	**4**
THÉS & INFUSIONS Dammann Frères	**5**

Spiritueux

RHUM

HAVANA 7ANS	4cl	**12**
RON ZACAPA	4cl	**16**
RHUM DEPAZ	4cl	**16**
RHUM MALECON	4cl	**16**

VODKA

PYLA	4cl	**12**
NADE	4cl	**14**

WHISKY

ABERLOUR 12ANS	4cl	**12**
BULLEIT BOURBON	4cl	**13**
BULLEIT RYE	4cl	**13**
LAGAVULIN 16ANS	4cl	**14**
BELLEVOYE BLANC	4cl	**14**

Softs

PEPSI, PEPSI MAX, SEVEN'UP	33cl	**5**
LONDON ESSENCE Pamplemousse Pêche & Jasmin	20cl	**6**
FEVER TREE Tonic Ginger beer	20cl	**6**
JUS MENEAU BIO *Une gamme de jus et nectar BIO et locale* Pomme Fraise & Framboise Tomate Abricot	25cl	**6**
LEMONAID Citron vert, Passion, ou Orange sanguine	33cl	**6**
ABATILLES PLATE	33cl | 75cl	**4 | 6**
ABATILLES PÉTILLANTE	33cl | 75cl	**4 | 6**

GINA Restaurant

ROOFTOP - RESTAURANT - BAR - EVENTS - BRUNCH

Nos producteurs del' Amore

GIORGIO LUIGI BERTOLI
Charcuteries italiennes artisanales, fromages et vins de producteurs piémontais. Le meilleur de l'Italie.

LES NOUVELLES FERMES
Des produits qui ont du goût, de saison, produits à deux pas de chez nous, parole de fermier urbain !

Place des millésimes,
33300 Bordeaux,
France
+33 5 33 52 13 67
www.gina-bordeaux.fr
@gina_bdx