

GINA

Restaurant

BIENVENUE AU GINA RESTAURANT BORDEAUX !

" Je suis heureux de vous dévoiler notre nouvelle carte d'été, pensée comme une véritable ode à la gourmandise, à la fraîcheur et au soleil.

Inspiré par mes racines italiennes et par mes récentes escapades dans les Pouilles, j'ai imaginé une cuisine vivante, ensoleillée, pleine de couleurs et de saveurs. Cette carte met à l'honneur les produits de saison, soigneusement sélectionnés auprès de producteurs passionnés en Italie, mais aussi ici, en Nouvelle-Aquitaine.

J'ai souhaité mêler légèreté et générosité, finesse et convivialité, pour des plats à savourer en terrasse, à partager entre amis (ou pas !), autour d'un spritz ou d'un verre de rosé bien frais.

Parmi mes coups de cœur de la saison : la Côte de veau, une magnifique pièce cuite à basse température puis panée à la milanaise, pour pousser la gourmandise à son paroxysme ; ou encore nos Linguine Del Mare, qui vous transportent dès la première bouchée sur la côte Amalfitaine.

De nos antipasti à nos pizza irrésistibles, jusqu'à notre incontournable Mozzarella «Il Parco», chaque bouchée vous emmène sous le soleil de l'Italie, sans quitter Bordeaux.

J'espère que cette carte estivale éveillera vos sens et vous fera voyager autant que j'ai pris plaisir à la créer. "

Buon Appetito !

Franco Recce

COCKTAILS

Nos Spritz

SPRITZ ITALICUS

Italicus, Prosecco et eau pétillante

13

ROSEMARY SPARK

Bourbon Woodford, Prosecco, sirop de romarin, confiture d'abricot, eau pétillante et jus de citron jaune

14

TUSCAN BLOOM

Italicus, Prosecco Rosé, crème de pêche de vigne, eau pétillante et sirop de basilic

14

Gin & Tonic 4cl

GIN TANQUERAY

12

GIN HENDRICKS

13

GIN NOUAISON

13

GIN AVEM

14



Option Tonic +2,50€

Nos Classiques Revisités

VERDE FRESCO

Tequila El Jimador, Cordial pomme verte et coriandre, Supasawa et feuilles de menthe

15

GOLDEN THYME

Rhum Havana 7 ans, Italicus, purée de mangue, sirop de thym, eau de coco et jus de citron vert

15

EDITH GARDEN

Gin Tanqueray, Fiorente, Shrub melon et thym, jus de citron jaune et blanc d'oeuf

15

INCA GOLD

Pisco Cuatro, Cointreau, jus de citron vert et sirop de miel et basilic

15

Nos Mocktails

MOONLIT EARL

Djin sans alcool, Thé Earl Grey Dammann, sirop de lavande et jus de citron jaune

12

PINK HORIZON

Jus de litchi, purée de fraise, infusion verveine Dammann, jus de citron vert

12

BIÈRES & VINS

Vins qu'erre 12cl

ROUGE

PRIMITIVO MASSERIA DELLE STELLE 8

2022 - Pouilles

LÀ LÀ ET LÀ 8

2024 - Sud-Ouest

CHÂTEAU PERRON 9

2019 - Graves

BARBERA D'ALBA 10

Gianfranco Alessandria

2024 - Piémont

BLANC

DOUCEUR DE VIGNES 8

moelleux

2022 - Bordeaux

PINOT GRIGIO, COLTERENZIO 8

2023 - Trentin

CLOS DES LUNES D'ARGENT 9

2023 - Sauternes

CHÂTEAU DE THAUVENAY 11

2023 - Sancerre

CHATEAU DE CHEMILLY, CHABLIS 11

Bourgogne

ROSÉ

MINUTY PRESTIGE 9

2023 - Côtes de Provence

BULLES

LAMBRUSCO AMABILE 7

Chiarli

Veneto

MOSCATO D'ASTI, EMILIO VADA 8

2023 - Piémont

FRIZZANTE ROSÉ, TERRE DEI BUTH 9

Veneto

PROSECCO, CASABIANCA 11

Veneto

CHAMPAGNE POMMERY 16

Brut

Aperitivo

RICARD 3cl 6

COINTREAU 6cl 7

GALLIANO 6cl 8

EGIAZKI JINKOA 6cl 8

Liqueur de goyage

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 SORRE BRUT 4,5% 33cl 7

SUZE 6cl 6

LILLET 6cl 7

Rouge, Blanc, Rosé

CYNAR 6cl 7

CAMPARI 6cl 7

RAMAZZOTTI 6cl 7

ITALICUS 6cl 8

LA QUINTINYE 6cl 8

Vermouth Rouge ou Blanc



Option Tonic +2,50€

MANGIAMO

Antipasti

MOZZARELLA E POMODORI **15**

Mozzarella di Bufala, tomates de notre région, huile d'olive des Pouilles, vinaigre balsamique et basilic

LA CROSTATA **16**

Croustade façon tatin, tomates cerises, Pecorino Romano, sorbet basilic maison et pesto

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE **17**

Jaune d'œuf confit à l'ail et au romarin cuit à 64°, condiments à l'italienne : Parmesan et tomates confites. **Disponible en plat (26€)**

IL TONNO **19**

Emincé de thon fumé par nos soins, tartare de tomates jaunes et basilic, crumble Parmesan et graines de sésame noir

FRITTO MISTO **19**

Fritures de calamars, crevettes, anchois, encornets, moules et cabillaud, sauce tartare au piment d'Espelette

TAGLIERE DI PROSCIUTTO AL TARTUFO **21**

Chiffonnade de jambon cuit à la truffe noire d'été

LA ROMANA **22**

Artichauts frits, Mozzarella du Bufala fumée, Coppa Di Parma, mâche et vinaigrette à l'huile de noix du moulin de la Veyssière de Neuvic

VITELLO TONNATO DE GINA **26**

Fines tranches de veau et sa sauce vierge : ventrèche de thon, tomates, ail et basilic. Condiments à l'italienne : Parmesan, câpres à queue et olives violettes

CAVIAR E BURRATA **44**

Caviar Sturia d'Aquitaine (10g) servi dans sa boîte, Burrata crémeuse des Pouilles et roquette à l'huile d'olive citronnée

*En partage ?
Ou pas !*

SALUMI MISTI **21**

Assortiment de charcuteries italiennes

PIZZA APERITIVO **22**

Servie avec pesto frais, Stracciatella et tartufata à la truffe noire d'été

ANTIPASTI MISTI **31**

Légumes marinés, charcuteries et fromages italiens

LES MOZZARELLA "DEL GARGANO" **33**

Mozzarella di Bufala, Stracciatella di Bufala, Burrata di Bufala. Condiments : pesto à la genovese et tartufata à la truffe noire d'été

IL PIATTO **44**

Assortiment d'antipasti et Mozzarella di Bufala

Mozzarella "il Parco"

TOUTES NOS MOZZARELLA PROVIENNENT DU PARC RÉGIONAL DEL GARGANO "IL PARCO" À SAN GIOVANNI ROTONDO DANS LA MAGNIFIQUE RÉGION DES POUILLES.

MOZZARELLA DI BUFALA  **11**
Mozzarella tendre et fondante au lait de bufflonne

BURRATA DI BUFALA  **14**
Burrata crémeuse et coulante au lait de bufflonne

STRACCIATELLA DI BUFALA  **13**
Cœur de Burrata : texture crémeuse au lait de bufflonne et terriblement délicieuse

BURRATA À LA TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ  **17**
Burrata crémeuse à la truffe noire d'été au lait de bufflonne

Insalata

SALADE CÉSAR **23**
Salade romaine, filet de poulet croustillant, Pancetta Tesa, oeuf parfait, Parmigiano Reggiano, croûtons de pain et sauce césar

SALADE CASTEL'FRANCO  **28**
Trévis, Brocolinis, aubergines rôties, champignons Portobello, tomates de notre région, betterave Chioggia, Pecorino et vinaigrette à la moutarde

Pizza

MARGHERITA  **16**
Tomates de Napoli Casa Marazzo et Mozzarella Fior di Latte

PROSCIUTTO DI PARMA **25**
Tomates de Napoli Casa Marazzo, Mozzarella Fior di Latte et jambon de Parme (24 mois DOP)

FORMAGGI  **23**
Mozzarella Fior di Latte, crème de Gorgonzola, Parmigiano Reggiano et Stracciatella

SALMONE GRAVLAX DELLA CASA **27**
Crème citronnée, Mozzarella Fior di Latte, saumon gravlax fait par nos soins et roquette

L'ORTOLANA  **25**
Tomates de Napoli Casa Marazzo, Mozzarella Fior di Latte, courgettes et aubergines rôties, artichauts marinés, tomates cerises confites et Stracciatella des Pouilles

TARTUFO **29**
Crème à la truffe, Mozzarella Fior di Latte, jambon cuit à la truffe noire d'été et carpaccio de truffe noire d'été

PIZZA FOCCACIA GÉANTE, SERVIE DANS SA TEGLIA, À PARTAGER
(Dès 4 personnes)

MARGHERITA 

60

FORMAGGI 

69

Coup de  Gina

Suppléments

SALADE VERTE  **5**
STRACCIATELLA  **7**

TARTUFATA  **7**
PESTO VERDE  **7**

BURRATA  **7**
JAMBON DE PARME DOP **8**

Parce que ce n'est jamais trop...

Piatto

IL POLPO 25
Poulpe grillé en persillade, purée de pommes de terre fumée par nos soins et ail confit

ENCORNET "TERRA E MARE" 25
Encornet farci d'un risotto à la chair de saucisse fraîche et graines de fenouil, sauce crème et curcuma, chips de Spianata piccante

LASAGNE À LA TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ 27
Lasagne tartufata, Mozzarella Fior di Latte, Parmesan et champignons Portobello rôtis

CÔTE DE VEAU EN MILANAISE 31
Côte de veau cuite basse température puis panée à la Milanaise, linguine au beurre de sauge

Contorni

**POMMES DE TERRE
AU ROMARIN** 5

**MESCLUN DE
SALADE** 5

**LÉGUMES
RÔTIS** 7

**PURÉE DE POMMES
DE TERRE FUMÉE** 7

Pasta

PENNE STRACCIATELLA E POMODORINI 22
Tomates cerises assaisonnées à l'huile d'olive, basilic et ail, et Stracciatella di Bufala

RIGATONI ALLA CARBONARA 23
Rigatoni artisanaux, Guanciale, jaune d'oeuf et Pecorino

GNOCCHI "PETITS POIS CAROTTES" 23
Gnocchi artisanaux, crème de petits pois, jeunes carottes fanes et chips de Pancetta

MEZZA LUNA RICOTTA E SPINACI 25
Ricotta di Bufala, épinards au beurre de sauge et Parmigiano Reggiano

LINGUINE DEL MARE 29
Linguine, beurre de curcuma, crevettes Black Tiger, moules et couteaux de mer. Herbes fraîches et piment de Calabre

Bambini di Gina

Jusqu'à 10 ans

Linguine à la tomate ou au beurre
ou **Pizza Margherita**
ou **Pizza Fromage**

et **Cookie maison**
ou **Brioche perdue et glace vanille**

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.

CREMA DI CAFFE 7
Un café glacé onctueux, délicieusement fouetté

TIRAMISÙ AMARETTI 11
Recette traditionnelle à l'Amaretto, Amaretti artisanaux de Sicile

LA FRAGOLA 12
Dessert croustillant, duo de fraises et concombre, gel citron vert au basilic, crème légère au citron

IL CIOCOLATO 13
Mousse au chocolat 72% de cacao, craquant au chocolat et poivre de Timut, pointe de fleur de sel

PANNA COTTA DESTRUCTURÉE 13
Panna Cotta vanille, sorbet maison pêche de vigne, crumble noisettes, framboises infusées aux baies de Batak

IL DELIZIOSO 14
Ganache au chocolat blanc et fleur d'oranger, biscuit à l'huile d'olive, croustillant au miel, insert abricot et romarin

IL GIGANTE *pour 2 personnes* 19
Cookie géant aux amandes torréfiées, pépites de chocolat, praliné aux amandes et riz soufflé, glace à la vanille de Madagascar

Digestivo
Le meilleur pour la fin...

AMARETTO ADRIATICO
Liqueur d'amande

6cl 8

LIMONCELLO MAMMAMIA
Liqueur de citron

6cl 9

EGIAZKI MENTA
Liqueur de menthe

6cl 9

WHISKY LAGAVULIN 16ANS

4cl 14

RHUM RON ZACAPA

4cl 16

Digestivo
Le meilleur pour la fin...

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

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

Café & Thé
A déguster froid ou chaud !

ESPRESSO	3
RISTRETTO	3
DOUBLE EXPRESSO	4
DÉCAFÉINÉ	3
CHOCOLAT CHAUD	4,5
CAPPUCCINO	4,5
CAFÉ LATTE	4,5
THÉS & INFUSIONS	5
Dammann Frères	

Soft

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

GINA

Restaurant

WELCOME TO GINA RESTAURANT BORDEAUX !

"I'm delighted to unveil our new summer menu : a true tribute to indulgence, freshness, and sunshine.

Inspired by my Italian roots and my recent travels through Puglia, I've imagined a vibrant, sun-drenched cuisine, full of color and flavor. This menu celebrates seasonal ingredients, carefully sourced from passionate producers in Italy as well as here in Nouvelle-Aquitaine.

My goal was to blend lightness and generosity, elegance and conviviality, for dishes to be enjoyed on the terrace, shared with friends (or not!), alongside a refreshing spritz or a chilled glass of rosé.

Among my favorites this season : the veal chop, a beautiful cut cooked at low temperature and then breaded Milanese-style for maximum indulgence, or our Linguine Del Mare, which will transport you to the Amalfi Coast from the very first bite.

From our antipasti to our irresistible pizza, and our iconic «Il Parco» Mozzarella, every bite is a journey under the Italian sun, right here in Bordeaux.

I hope this summer menu will awaken your senses and make you travel, just as I enjoyed creating it. "

Buon Appetito !

Franco Recce

COCKTAILS

Our Spritz

SPRITZ ITALICUS

Italicus, Prosecco and sparkling water

13

ROSEMARY SPARK

Woodford Bourbon, Prosecco, rosemary syrup, apricot jam, sparkling water, and lemon juice

14

TUSCAN BLOOM

Italicus, Rosé Prosecco, vineyard peach liqueur, sparkling water, and basil syrup

14

Gin & Tonic "4cl"

GIN TANQUERAY

12

GIN HENDRICKS

13

GIN NOUAISON

13

GIN ADEM

14



Option Tonic +2,50€

Our revisited Classics

VERDE FRESCO

El Jimador Tequila, green apple and coriander cordial, Supasawa, and mint leaves

15

GOLDEN THYME

Havana 7-Year Rum, Italicus, mango purée, thyme syrup, coconut water, and lime juice

15

EDITH GARDEN

Tanqueray Gin, Fiorente, melon & thyme shrub, lemon juice, and egg white

15

INCA GOLD

Cuatro Pisco, Cointreau, lime juice, and honey & basil syrup

15

Our Mocktails

MOONLIT EARL

Djin Alcohol-free, Dammann Earl Grey tea, lavender syrup, and lemon juice

12

PINK HORIZON

Lychee juice, strawberry purée, Dammann verbena infusion, lime juice

12

BEERS & WINE

wine by the glass ^{12cl}

RED

PRIMITIVO MASSERIA DELLE STELLE	8
2022 - Pouilles	
LÀ LÀ ET LÀ	8
2024 - Sud-Ouest	
CHATEAU PERRON	9
2019 - Graves	
BARBERA D'ALBA <i>Gianfranco Alessandria</i>	10
2024 - Piémont	

WHITE

DOUCEUR DE VIGNES <i>sweet white wine</i>	8
2022 - Bordeaux	
PINOT GRIGIO, COLTERENZIO	8
2023 - Trentin	
CLOS DES LUNES D'ARGENT	9
2023 - Sauternes	
CHATEAU DE THAUVENAY	11
2023 - Sancerre	
CHATEAU DE CHEMILLY, CHABLIS	11
Bourgogne	

ROSÉ

MINUTY PRESTIGE	9
2023 - Côtes de Provence	

SPARKLING

LAMBRUSCO AMABILE <i>Chiarli</i>	7
Veneto	
MOSCATO D'ASTI, EMILIO VADA	8
2023 - Piemont	
FRIZZANTE ROSÉ, TERRE DEI BUTH	9
Veneto	
PROSECCO, CASABIANCA	11
Veneto	
CHAMPAGNE POMMERY <i>Brut</i>	16

Aperitivo

RICARD	3cl	6
COINTREAU	6cl	7
GALLIANO	6cl	8
EGIAZKI JINKOA <i>Guava liquor</i>	6cl	8

Beers & Cider

DRAFT

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

BOTTLE

BURDIGALA BLANCHE 5%	33cl	8
BURDIGALA IPA 6,5%	33cl	8
PERONI 0%	33cl	7
CIDRE SORRE BRUT 4,5%	33cl	7

SUZE	6cl	6
LILLET <i>Red, White, Rosé</i>	6cl	7
CYNAR	6cl	7
CAMPARI	6cl	7
RAMAZZOTTI	6cl	7
ITALICUS	6cl	8
LA QUINTINYE <i>Vermouth Red or White</i>	6cl	8



Option Tonic +2,50€

Taxes and service included. Prices in euros, VAT included. Cheques not accepted.
Excessive alcohol consumption is dangerous for your health. Drink responsibly.

MANGIAMO

Antipasti

MOZZARELLA E POMODORI 15

Mozzarella di Bufala, locally grown tomatoes, olive oil from Puglia, balsamic vinegar, and basil

LA CROSTATA 16

Tatin-style croustade with cherry tomatoes, Pecorino Romano, homemade basil sorbet, and pesto

ITALIAN-STYLE BEEF TARTARE 17

Confit egg yolk with garlic and rosemary, cooked at 147.2°F. Parmesan and sun-dried tomatoes. **Available as a main course (26€)**

IL TONNO 19

Thinly sliced house-smoked tuna, yellow tomato tartare with basil, Parmesan crumble, and black sesame seeds

FRITTO MISTO 19

Fried calamari, shrimp, anchovies, squid, mussels, and cod, served with Espelette pepper tartar sauce

TAGLIERE DI PROSCIUTTO AL TARTUFO 21

Shaved cooked ham with summer black truffle

LA ROMANA 22

Fried artichokes, smoked Mozzarella di Bufala, Coppa di Parma, lamb's lettuce, and walnut oil vinaigrette from Moulin de la Veyssière in Neuvic

VITELLO TONNATO DE GINA 26

Thin slices of veal with a vinaigrette-style sauce of tuna fillet, tomatoes, garlic, and basil. Italian condiments: Parmesan, stem capers, and purple olives

CAVIAR E BURRATA 44

Sturia caviar from Aquitaine (10g) served in its tin, creamy Burrata from Puglia, and arugula with lemon-infused olive oil

We share?
Or not!

SALUMI MISTI 21

Assortment of Italian cured meats

PIZZA APERITIVO 22

Served with fresh pesto, Stracciatella and tartufata

ANTIPASTI MISTI 31

Marinated vegetables, Italian cured meats, and cheeses

MOZZARELLA "DEL GARGANO" 33

Mozzarella di Bufala, Stracciatella di Bufala, Burrata di Bufala.
Condiments : Genovese pesto and tartufata

IL PIATTO 44

Antipasti and Mozzarella di Bufala assortment

Mozzarella "il Parco"

ALL OUR MOZZARELLA COMES FROM THE REGIONAL PARK OF GARGANO "IL PARCO" IN SAN GIOVANNI ROTONDO, IN THE BEAUTIFUL REGION OF PUGLIA.

MOZZARELLA DI BUFALA  **11**
Soft and creamy buffalo milk mozzarella

BURRATA DI BUFALA  **14**
Creamy, runny burrata with buffalo milk

STRACCIATELLA DI BUFALA  **13**
Heart of Burrata: creamy texture with buffalo milk and terribly delicious

BURRATA AL TARTUFO  **17**
Creamy buffalo milk burrata with summer black truffle

Insalata

CAESAR SALAD **23**
Romaine lettuce, crispy chicken fillet, Pancetta Tesa, soft-boiled egg, Parmigiano Reggiano, croutons, and Caesar dressing

CASTEL'FRANCO SALAD  **28**
Radicchio salad, Broccolini, roasted eggplant, Portobello mushrooms, locally grown tomatoes, Chioggia beetroot, Pecorino, and mustard vinaigrette

Pizza

MARGHERITA  **16**
Casa Marazzo Napoli tomatoes and Fior di Latte mozzarella

PROSCIUTTO DI PARMA **25**
Casa Marazzo Napoli tomatoes, Fior di Latte mozzarella, and 24-month aged Parma ham

FORMAGGI  **23**
Fior di Latte mozzarella, Gorgonzola cream, Parmigiano Reggiano, and Stracciatella

SALMONE GRAVLAX DELLA CASA **27**
Lemon cream, Fior di Latte mozzarella, house-made gravlax salmon, and arugula

ORTOLANA  **25**
Casa Marazzo Napoli tomatoes, Fior di Latte mozzarella, roasted zucchinis and eggplant, marinated artichokes, confit cherry tomatoes, and Stracciatella from Puglia

TARTUFO **29**
Truffle cream, Fior di Latte mozzarella, summer black truffle ham, and summer black truffle carpaccio

GIANT FOCACCIA, SERVED IN ITS TEGLIA, MADE TO SHARE
(For 4 people and up)

MARGHERITA 

60

FORMAGGI 

69

Coup de  Ging

Supplements

GREEN SALAD  **5**
STRACCIATELLA  **7**

TARTUFATA  **7**
GREEN PESTO  **7**

Because it's never too much...

BURRATA  **7**
PARMA HAM DOP **8**

Piatto

IL POLPO 25
Grilled octopus with parsley and garlic, house-smoked mashed potatoes, and confit garlic

SQUID "TERRA E MARE" 25
Stuffed squid with fresh sausage meat and fennel seed risotto, turmeric cream sauce, and crispy Spianata piccante chips

TRUFFLE LASAGNA 27
Truffle lasagna with Fior di Latte mozzarella, Parmesan, and roasted Portobello mushrooms

MILANESE-STYLE VEAL CHOP 31
Veal chop slow-cooked then breaded Milanese-style, served with sage butter linguine

Contorni

POTATOES WITH ROSEMARY 5

MIXED SALAD GREENS 5

ROASTED VEGETABLES 7

SMOKED MASHED POTATOES 7

Pasta

PENNE STRACCIATELLA E POMODORINI 22
Cherry tomatoes seasoned with olive oil, basil, and garlic, served with Stracciatella di Bufala

RIGATONI ALLA CARBONARA 23
Artisanal rigatoni with guanciale, egg yolk, and Pecorino

GNOCCHI "PEAS AND CARROTS" 23
Artisanal gnocchi with pea cream, carrots with tops, and crispy pancetta chips

MEZZA LUNA RICOTTA E SPINACI 25
Ricotta di Bufala, spinach with sage butter, and Parmigiano Reggiano

LINGUINE DEL MARE 29
Linguine with turmeric butter, Black Tiger shrimp, mussels, and razor clams, topped with fresh herbs and Calabrian chili

Bambini di Gina

Up to 10 years old

Linguine with tomato sauce or butter
or **Margherita Pizza**
or **Formaggi Pizza**

and Homemade Cookie
or **Toast brioche with vanilla ice cream**

15

DOLCI

Fatti in casa

Welcome to the wonderful world of our homemade desserts!

Created with passion and prepared with love by our pastry chefs.

Our desserts are an exceptional way to round off your culinary experience.

Each one comes with a word of advice: don't feel guilty about indulging!
So take your time, savour every mouthful and let yourself be transported by their bewitching flavours.

CREMA DI CAFFE 7

A smooth and whipped iced coffee, deliciously creamy

TIRAMISÙ AMARETTI 11

Traditional recipe with Amaretto, artisanal Amaretti from Sicily

LA FRAGOLA 12

Crispy dessert with a strawberry and cucumber duo, lime-basil gel, and light lemon cream

IL CIOCOLATO 13

72% dark chocolate mousse, chocolate crunch with Timut pepper, and a touch of fleur de sel

DECONSTRUCTED PANNA COTTA 13

Vanilla panna cotta, homemade vineyard peach sorbet, hazelnut crumble, and raspberries infused with Batak berries

IL DELIZIOSO 14

White chocolate and orange blossom ganache, olive oil biscuit, honey crunch, apricot and rosemary filling

IL GIGANTE *perfect for two* 19

Giant cookie with toasted almonds, chocolate chips, almond praline and puffed rice, served with Madagascar vanilla ice cream

Digestivo
Saving the best for last...

AMARETTO ADRIATICO
Almond liqueur

6cl 8

LIMONCELLO MAMMAMIA
Lemon liqueur

6cl 9

EGIAZKI MENTA
Mint liqueur

6cl 9

WHISKY LAGAVULIN 16ANS

4cl 14

RHUM RON ZACAPA

4cl 16

Digestivo

The best for the last...

AMARETTO ADRIATICO	6cl	8
Almond liquor		
AMARETTO ADRIATICO BIANCO	6cl	8
Almond milk liquor		
LIMONCELLO MAMMAMIA	6cl	9
Lemon liquor		
ANGIOLETTO	6cl	9
Nuts liquor		
EGIAZKI MENTA	6cl	9
Hazelnut liquor		
GRAPPA NARDINI BIANCA	6cl	10
Grape liquor		
GRAPPA NARDINI RISERVA	6cl	12
Aged grape liquor		

Coffee & Tea

Enjoy it hot or cold!

ESPRESSO	3
RISTRETTO	3
DOUBLE EXPRESSO	4
DECAF	3
HOT CHOCOLATE	4,5
CAPPUCCINO	4,5
LATTE COFFEE	4,5
TEA & INFUSIONS	5
Dammann Frères	

Spirits

RHUM

HAVANA 7 YEARS	4cl	12
RON ZACAPA	4cl	16
RHUM DEPAZ	4cl	16
RHUM MALECON	4cl	16

VODKA

PYLA	4cl	12
NADE	4cl	14

WHISKY

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

Softs

PEPSI, PEPSI MAX, SEVEN'UP	33cl	5
LONDON ESSENCE	20cl	6
Grapefruit, Peach & Jasmine		
FEVER TREE	20cl	6
Tonic or Ginger beer		
MENEAU BIO JUICE	25cl	6
A range of organic and local juices and nectars		
Apple		
Strawberry & Raspberry		
Tomato		
Apricot		
LEMONAID	33cl	6
Lime, Passion, ou Blood Orange		
ABATILLES STILL	33cl 75cl	4 6
ABATILLES SPARKLING	33cl 75cl	4 6