

GINA

Restaurant

Au Gina Restaurant, la cuisine italienne se raconte à travers des recettes authentiques, généreuses et profondément ancrées dans le terroir.

Aux commandes, le chef Franco Recce et sa brigade imaginent une cuisine sincère et gourmande, inspirée des grandes traditions italiennes et des produits de saison. Au fil de ses voyages en Italie, le chef est parti à la rencontre de producteurs passionnés et a lui même sélectionné les ingrédients qui composent cette carte.

Des antipasti aux pâtes fraîches, des pizzas aux plats signatures, chaque assiette célèbre une cuisine sincère pleine de caractère, où se rencontrent les saveurs d'Italie et les beaux produits de Nouvelle Aquitaine.

Une cuisine de cœur, faite de produits vrais, de générosité et de gourmandise.

BIENVENUE AU GINA RESTAURANT BORDEAUX.

Buon Appetito !

COCKTAILS

NOS SPRITZ

BERGAMOTE SPRITZ 14
Italicus, Prosecco, eau pétillante

COEUR D'AMBRE 14
Rhum à la poire, sirop spéculoos maison, cidre brut, eau pétillante



DOUX VERGER 14
Jus de pomme verte, sirop miel/gingembre maison, sirop de spéculoos maison, jus de citron vert

NOS CRÉATIONS

JARDIN DE SOIE 15
Gin Mare infusé au thé vert au jasmin, purée de rhubarbe, sirop de thym, romarin maison, jus de citron vert, lemonaid orange sanguine

BLOND BISCUIT 15
Cointreau, crème de pêche de vigne, sirop spéculoos maison, bière blonde pression

FRESH BOURBON 15
Bourbon Woodford, sirop miel/gingembre maison, thé vert à la menthe fraîche, jus de citron vert

COZY FLAME 15
Cognac Hennessy VS, sirop de pain d'épices maison, jus de citron vert, ginger ale

NOS MOCKTAILS

VIRGIN SUNRISE 14
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de candy cane maison, Djin sans alcool, jus de citron vert

BIÈRES & VINS

VINS AU VERRE 12cl

ROUGE

PRIMITIVO MASSERIA DELLE STELLE 9

2022 - Pouilles

CHÂTEAU PERRON 9

2019 - Graves

BARBERA D'ALBA *Gianfranco Alessandria* 10

2024 - Piémont

CHÂTEAU DE BUXY 11

2022 - Bourgogne

BLANC

DOUCEUR DE VIGNES *moelleux* 9

2022 - Bordeaux

PINOT GRIGIO, COLTERENZIO 9

2024 - Trentin

CLOS DES LUNES D'ARGENT 10

2023 - Sauternes

CHÂTEAU DE THAUVENAY 12,5

2023 - Sancerre

CHATEAU DE CHEMILLY, CHABLIS 11

Bourgogne

ROSÉ

MINUTY PRESTIGE 10

2024 - Côtes de Provence

BULLES

LAMBRUSCO AMABILE *Chiarli* 8

Veneto

MOSCATO D'ASTI, EMILIO VADA 9

2023 - Piemont

FRIZZANTE ROSÉ, TERRE DEI BUTH 9

Veneto

PROSECCO, CASABIANCA 11

Veneto

CHAMPAGNE POMMERY *Brut* 14

BIÈRES & CIDRE

A LA PRESSION

BLONDE MORETTI 25cl | 50cl 6 | 9

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

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

GIN & TONIC 4cl

Option Tonic +2,50€

GIN TANQUERAY 12

GIN MARE 13

GIN HENDRICKS 13

GIN NOUAISON 13

GIN AVEM 14

A TAVOLA

ANTIPASTI

ANTIPASTO DI VERDURE 13

Assortiment d'aubergines et poivrons marinés à l'ail et au basilic, artichauts rôtis, courgettes grillées, oignons au vinaigre balsamique

FRITTO MISTO 14

Assortiment de poissons frits, crème citronnée

BRUSCHETTA AU CHÈVRE FRAIS 14

Bruschetta chèvre frais, coulis de tomates épicé, crumble Parmigiano Reggiano

CARPACCIO DE BOEUF 14

Boeuf finement tranché au couteau, pesto de roquette, zest de citron, pickles de graines de moutarde

TARTARE GAMBAS ET ARTICHAUTS 15

Tartare d'artichauts, pommes Granny Smith, gambas et paprika fumé

TAGLIERE DELL'EMIGLIA ROMAGNA 17

Assortiment de charcuteries fines italiennes: Prosciutto crudo Beato Addobbo affiné 30 mois, Mortadelle à la pistache, Coppa di Parma, Saucisson Fellino

Tagliere dell'Emiglia Romagna
Antipasto di verdure
Mozzarella di Bufala, Stracciatella, Burrata
Cioccioli et Grissini

14€ par personne, à partir de 2 personnes

PLANCHE
à partager

MOZZARELLA

TOUTES NOS MOZZARELLA VIENNENT EN DIRECT DE NOTRE PRODUCTEUR "IL PARCO" DANS LA RÉGION DES POUILLES.

MOZZARELLA DI BUFALA 125G 13

Mozzarella tendre et fondante au lait de bufflonne

BURRATA DI BUFALA 125G 14

Burrata crémeuse et coulante au lait de bufflonne

STRACCIATELLA DI BUFALA 125G 14

Cœur de Burrata : texture crémeuse au lait de bufflonne et terriblement délicieuse

BURRATA À LA TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ 125G 15

Burrata crémeuse à la truffe noire d'été au lait de bufflonne

INSALATA

INSALATA ITALIANA 22


Prosciutto crudo Beato Addobbo affiné 30 mois, mozzarella di bufala, tomates confites, tempura de courgettes, mesclun


INSALATA DI CESARE CARDINI 24

Salade romaine, poulet croustillant, guanciale croquant, œuf parfait, Parmigiano Reggiano, tomates confites, sauce César

PIATTI E PASTA

RISOTTO ASPERGES  **17**
Risotto crémeux aux asperges et Parmigiano Reggiano, petits pois, chips de betterave

GNOCCHI A LA SORRENTINA  **20**
Gratin de gnocchi faits maison, sauce aux tomates Datterino et basilic, mozzarella di Bufala et Parmigiano Reggiano


RAVIOLONE DI BURRATA  **24**
Ravioles à la Burrata, tempura de courgettes, crème de courgettes et menthe, sésame noir


LINGUINE ALLA CARBONARA **24**
La recette originale : linguine, guanciale, Pecorino romano, oeufs, poivre noir


TROFIE AU POULPE **25**
Pâtes fines et torsadées, poulpe grillé, Spianata piccante, Nduja, tomates séchées et Parmigiano Reggiano

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE **26**
Escalope de veau panée à la milanaise, crème de Gorgonzola, linguine

PIZZA

MARGHERITA  **16**
Sauce tomate Casa Marazzo di Napoli, mozzarella Fior di latte

FORMAGGI  **23**
Crème fraîche, mozzarella Fior di latte, Stracchino, Talegio, Asiago

ORTOLANA  **24**
Sauce tomate Casa Marazzo di Napoli, mozzarella Fior di latte, aubergines et courgettes grillées, poivrons rouges marinés, artichauts rôtis

MORTADELLA **26**
Crème fraîche, mozzarella Fior di latte, mortadelle, Stracciatella, pistaches torréfiées

SALMONE **28**
Crème fraîche, mozzarella Fior di latte, saumon fumé par nos soins, concassé de tomates jaunes, crème citron et ciboulette

TARTUFO **29**
Crème fraîche, mozzarella Fior di latte, crème à la truffe noire d'été, jambon blanc à la truffe

Suppléments gourmands

TARTUFATA  **4**

PESTO VERDE  **6**

PROSCIUTTO CRUDO **9**

MOZZARELLA DI BUFALA 125G  **7**

STRACCIATELLA 125G  **7**

BURRATA 125G  **8**

BAMBINI
di Gina
Jusqu'à 10 ans

LINGUINE À LA TOMATE ou **LINGUINE AU BEURRE**
ou **PIZZA MARGHERITA** ou **PIZZA FORMAGGI**

&

MOELLEUX AU CHOCOLAT
ou **BRIOCHE PERDUE, CRÈME MONTÉE VANILLE**

15

DOLCI

fatti in casa

Découvrez nos desserts faits-maison,
Imaginé avec passion et confectionnés avec amour par nos cheffes pâtissières.

Nos desserts sont une manière exceptionnelle de conclure votre expérience culinaire. Chacun s'accompagne d'un conseil : ne culpabilisez pas de céder à la tentation ! Alors prenez votre temps, savourez chaque bouchée et laissez-vous transporter par leurs saveurs envoûtantes.

IL TIRAMISU TRADIZIONE	10
Recette traditionnelle du tiramisu	
IL POMPELMO	11
Biscuit madeleine, gel pamplemousse, crémeux pamplemousse, meringue italienne, meringues croquantes	
L'ESOTICO	12
Biscuit coco, mousse coco, insert ananas, glaçage mangue passion	
LA CUPOLA	12
Mousse cappucino, biscuit café, glaçage rocher	
LA FROLLA	13
Sablé breton pistaches, crème pistache, compotée de framboises	
LA FRESCHEZZA	13
Crémeux chocolat noir, crémeux basilic, crumble cacao amandes	

Le meilleur pour la fin...

CREMA DI CAFFÈ

6

Un café glacé onctueux, délicatement fouetté, à la texture légère et irrésistiblement gourmand

CAFÉ GLACÉ
à l'italienne

DIGESTIVO 6cl

Le meilleur pour la fin...

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

CAFÉ & THÉ

À 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	

SPIRITUEUX 4cl

RHUM

HAVANA 7ANS	12
DIPLOMATICO	14
RHUM DEPAZ	16
RHUM MALECON	16

VODKA

KETEL ONE	11
BELUGA	12

WHISKY

ABERLOUR 12ANS	12
WOODFORDS STRAIGHT	13
WOODFORDS RYE	13
LAGAVULIN 16ANS	14
BELLEVOYE BLANC	14

SOFTS

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
<i>Une gamme de jus et nectar BIO et locale</i>	
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

Prenez le temps de savourer, de partager et de profiter.
Votre plat arrive bientôt !

Buon appetito... e arrivederci!

GINA
Restaurant

GINA

Restaurant

At Gina Restaurant, Italian cuisine is told through authentic, generous recipes deeply rooted in terroir.

At the helm, Chef Franco Recce and his team craft a sincere and flavorful cuisine inspired by great Italian traditions and seasonal ingredients. Through his travels across Italy, the chef has met passionate producers and personally selected the ingredients that compose this menu.

From antipasti to fresh pasta, from pizzas to signature dishes, each plate celebrates a sincere cuisine full of character, where the flavors of Italy meet the finest products of Nouvelle Aquitaine.

A cuisine of the heart, made with real ingredients, generosity and indulgence.

WELCOME TO GINA RESTAURANT BORDEAUX.

Buon Appetito!

COCKTAILS

OUR SPRITZ

BERGAMOT SPRITZ 14

Italicus, Prosecco, sparkling water

COEUR D'AMBRE 14

Pear rum, homemade speculoos syrup, dry cider, sparkling water



DOUX VERGER 14

Green apple juice, homemade honey ginger syrup, homemade speculoos syrup, lime juice

OUR CREATIONS

JARDIN DE SOIE 15

Gin Mare infused with jasmine green tea, rhubarb purée, homemade thyme-rosemary syrup, lime juice, Lemonaid blood orange

BLOND BISCUIT 15

Cointreau, vine peach liqueur, homemade speculoos syrup, draft blonde beer

FRESH BOURBON 15

Woodford Bourbon, homemade honey-ginger syrup, fresh mint green tea, lime juice

COZY FLAME 15

Hennessy VS Cognac, homemade gingerbread syrup, lime juice, ginger ale

OUR MOCKTAILS

VIRGIN SUNRISE 14

Orange juice, pineapple juice, homemade candy cane syrup, alcohol-free Djin, lime juice

BIÈRES & VINS

VINS AU VERRE ^{12cl}

ROUGE

PRIMITIVO MASSERIA DELLE STELLE 9
2022 - Pouilles

CHÂTEAU PERRON 9
2019 - Graves

BARBERA D'ALBA *Gianfranco Alessandria* 10
2024 - Piémont

CHÂTEAU DE BUXY 11
2022 - Bourgogne

BLANC

DOUCEUR DE VIGNES *moelleux* 9
2022 - Bordeaux

PINOT GRIGIO, COLTERENZIO 9
2024 - Trentin

CLOS DES LUNES D'ARGENT 10
2023 - Sauternes

CHÂTEAU DE THAUVENAY 12,5
2023 - Sancerre

CHATEAU DE CHEMILLY, CHABLIS 11
Bourgogne

ROSÉ

MINUTY PRESTIGE 10
2024 - Côtes de Provence

BULLES

LAMBRUSCO AMABILE *Chiarli* 8
Veneto

MOSCATO D'ASTI, EMILIO VADA 9
2023 - Piemont

FRIZZANTE ROSÉ, TERRE DEI BUTH 9
Veneto

PROSECCO, CASABIANCA 11
Veneto

CHAMPAGNE POMMERY *Brut* 14

BIÈRES & CIDRE

A LA PRESSION

BLONDE MORETTI 25cl | 50cl 6 | 9

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

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

GIN & TONIC ^{4cl}

Option Tonic +2,50€

GIN TANQUERAY 12

GIN MARE 13

GIN HENDRICKS 13

GIN NOUAISON 13

GIN AVEM 14

A TAVOLA

ANTIPASTI

ANTIPASTO DI VERDURE 13

Selection of marinated eggplants and peppers with garlic and basil, roasted artichokes, grilled zucchini and onions with balsamic vinegar

FRITTO MISTO 14

Assorted Fried Fish, Lemon Cream Sauce

FRESH GOAT CHEESE BRUSCHETTA 14

Fresh goat cheese bruschetta, Spicy tomato coulis, Parmigiano Reggiano crumble

BEEF CARPACCIO 14

Finely hand sliced beef, arugula pesto, lemon zest and pickled mustard seeds

PRAWN AND ARTICHOKE TARTARE 15

Artichoke tartare, Granny Smith apples, prawns and smoked paprika

TAGLIERE DELL'EMIGLIA ROMAGNA 17

Selection of fine Italian cured meats : 30 month aged Beato Addobbo Prosciutto, pistachio Mortadella, Coppa di Parma, Felino salami

Tagliere dell'Emiglia Romagna
Antipasto di verdure
Mozzarella di Bufala, Stracciatella, Burrata
Cioccioli and Grissini

€14 per person, minimum of 2 people

TO SHARE
or not

MOZZARELLA

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

MOZZARELLA DI BUFALA 125G 13

Soft and creamy buffalo milk mozzarella

BURRATA DI BUFALA 125G 14

Creamy, flowing burrata made from buffalo milk

STRACCIATELLA DI BUFALA 125G 14

Incredibly delicious buffalo milk creamy burrata heart

SUMMER BLACK TRUFFLE BURRATA 125G 15

Buffalo milk creamy burrata with summer black truffle

INSALATA

INSALATA ITALIANA 22

30 month aged Beato Addobbo prosciutto crudo, mozzarella di bufala, confit tomatoes, zucchini tempura, mesclun

INSALATA DI CESARE CARDINI 24

Romaine lettuce, crispy chicken, guanciale, soft-boiled egg, Parmigiano Reggiano, sun dried tomatoes, Caesar dressing

PIATTI E PASTA

ASPARAGUS RISOTTO 17

Creamy asparagus and Parmigiano Reggiano risotto, green peas, beetroot chips

GNOCCHI A LA SORRENTINA 20

Homemade gnocchi gratin, Datterino tomato and basil sauce, mozzarella di bufala and Parmigiano Reggiano

RAVIOLONE DI BURRATA 24

Burrata ravioles, zucchini tempura, zucchini and mint cream, black sesame

LINGUINE ALLA CARBONARA 24

The original recipe: linguine, guanciale, Pecorino Romano, eggs and black pepper

TROFIE WITH OCTOPUS 25

Thin twisted pasta with grilled octopus, spicy Spianata, Nduja, sun dried tomatoes and Parmigiano Reggiano

MILANESE VEAL ESCALOPE 26

Milanese breaded veal escalope, Gorgonzola cream, linguine

PIZZA

MARGHERITA 16

Casa Marazzo di Napoli tomato sauce, Fior di latte mozzarella

FORMAGGI 23

Fresh cream, Fior di latte mozzarella, Stracchino, Talegio, Asiago

ORTOLANA 24

Casa Marazzo di Napoli tomato sauce, Fior di latte mozzarella, grilled eggplant and zucchini, marinated red peppers and roasted artichokes.

MORTADELLA 26

Fresh cream, Fior di latte mozzarella, mortadella, Stracciatella, roasted pistachios

SALMONE 28

Fresh cream, Fior di Latte mozzarella, house smoked salmon, crushed yellow tomatoes, lemon cream and chives.

TARTUFO 29

Fresh cream, Fior di latte mozzarella, Summer black truffle cream, truffle cooked ham

Gourmet Extras

TARTUFATA 4

PESTO VERDE 6

PROSCIUTTO CRUDO 9

MOZZARELLA DI BUFALA 125G 7

STRACCIATELLA 125G 7

BURRATA 125G 8

BAMBINI
di Gina
Until 10 years

LINGUINE WITH TOMATO SAUCE *or* LINGUINE WITH BUTTER
or MARGHERITA PIZZA *or* FORMAGGI PIZZA

&

CHOCOLATE FONDANT

or FRENCH TOAST BRIOCHE, VANILLA WHIPPED CREAM

15

DOLCI

fatti in casa

Discover our homemade desserts,
imagined with passion and crafted with love by our pastry chefs.

Our desserts are an exceptional way to conclude your culinary experience. Each comes with a little advice: do not feel guilty about giving in to temptation. So take your time, savor every bite and let yourself be carried away by their enchanting flavors.

IL TIRAMISU TRADIZIONE

Traditional tiramisu recipe

10

IL POMPELMO

Madeleine sponge, grapefruit gel, grapefruit crémeux, Italian meringue, crunchy meringues

11

L'ESOTICO

Coconut biscuit, coconut mousse, pineapple insert, mango passion fruit glaze

12

LA CUPOLA

Cappuccino mousse, coffee sponge and rocher glaze

12

LA FROLLA

Pistachio Breton shortbread, pistachio cream and raspberry compote

13

LA FRESCHEZZA

Dark chocolate crémeux, basil crémeux, almond cocoa crumble

13

The best for last...

CREMA DI CAFFÈ

A smooth iced coffee, delicately whipped, with a light texture and irresistibly indulgent flavor

6

ICED COFFEE

Italian style

DIGESTIVO ^{6cl}

Saving the best for last...

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

COFFEE & TEA

Hot or cold, enjoy it!

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	

SPIRITS ^{4cl}

RUM

HAVANA 7ANS	12
DIPLOMATICO	14
RHUM DEPAZ	16
RHUM MALECON	16

VODKA

KETEL ONE	11
BELUGA	12

WHISKY

ABERLOUR 12YEARS	12
WOODFORDS STRAIGHT	13
WOODFORDS RYE	13
LAGAVULIN 16YEARS	14
BELLEVOYE BLANC	14

SOFTS

PEPSI, PEPSI MAX, SEVEN'UP 33cl	5
LONDON ESSENCE 20cl	6
Grapefruit, Peach & Jasmin	
FEVER TREE 20cl	6
Tonic or Ginger beer	
JUS MENEAU BIO 25cl	6
<i>A range of organic local juices and nectars</i>	
Apple	
Strawberry & Raspberry	
Tomato	
Apricot	
LEMONAID 33cl	6
Lime, Passion, ou Blood Orange	
ABATILLES PLATE 33cl 75cl	4 6
ABATILLES PÉTILLANTE 33cl 75cl	4 6

Take the time to savor, share and enjoy.
Your meal will be with you shortly !

Buon appetito... e arrivederci !

GINA
Restaurant