

# 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 Recceetsa 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 de chocolat poivre noir maison, cidre brut, eau pétillante



**DOUX VERGER** 14  
Jus de pomme verte, sirop miel/gingembre maison, sirop d'hibiscus, 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, 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 popcorn 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** *Chiari* 8

Veneto

**MOSCATO D'ASTI, EMILIO VADA** 9

2023 - Piémont

**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

**EFFET PAPILLON WHEAT ALE** 33cl 9,5

**EFFET PAPILLON IPA** 33cl 9,5

**EFFET PAPILLON WHEAT ALE** 33cl 9,5

**BRASSERIE PARALLÈLE BLANCHE 0%** 33cl 8,5

**BRASSERIE PARALLÈLE IPA 0%** 33cl 8,5

**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

 Plat végétarien. Taxes et services compris. Prix en euros TTC. Chèques non acceptés.

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de l'équipe.

# 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

## TENTACULES D'ENCORNETS FRITS 25

Crème ciboulette, paprika fumé et pommes de terre grenailles rôties

## 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

 Plat végétarien. Taxes et services compris. Prix en euros TTC. Chèques non acceptés.

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de l'équipe.

# 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**

Recette traditionnelle du tiramisu

**10**

## **IL POMPELMO**

Biscuit madeleine, gel pamplemousse, crémeux pamplemousse, meringue italienne, meringues croquantes

**11**

## **L'ESOTICO**

Biscuit coco, mousse coco, insert ananas, glaçage mangue passion

**12**

## **LA CUPOLA**

Mousse cappucino, biscuit café, glaçage rocher

**12**

## **LA FROLLA**

Sablé breton pistaches, crème pistache, compotée de framboises

**13**

## **LA FRESCHEZZA**

Crémeux chocolat noir, crémeux basilic, crumble cacao amandes

**13**

*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...*

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

# CAFÉ & THÉ

*A déguster froid ou chaud!*

<b>ESPRESSO</b>	3
<b>RISTRETTO</b>	3
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	4
<b>DÉCAFÉINÉ</b>	3
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	4,5
<b>CAPPUCCINO</b>	4,5
<b>CAFÉ LATTE</b>	4,5
<b>THÉS &amp; INFUSIONS</b>	5
Dammann Frères	

# SPIRITUEUX 4cl

## RHUM

<b>HAVANA 7ANS</b>	12
<b>DIPLOMATICO</b>	14
<b>RHUM DEPAZ</b>	16
<b>RHUM MALECON</b>	16

## VODKA

<b>KETEL ONE</b>	11
<b>BELUGA</b>	12

## WHISKY

<b>ABERLOUR 12ANS</b>	12
<b>WOODFORDS STRAIGHT</b>	13
<b>WOODFORDS RYE</b>	13
<b>LAGAVULIN 16ANS</b>	14
<b>BELLEVOYE BLANC</b>	14

# SOFTS

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

---

## NOS SPRITZ

### **BERGAMOTE SPRITZ** 14

Italicus, Prosecco, eau pétillante

### **COEUR D'AMBRE** 14

Rhum à la poire, sirop de chocolat poivre noir maison, cidre brut, eau pétillante



### **DOUX VERGER** 14

Jus de pomme verte, sirop miel/gingembre maison, sirop d'hibiscus, 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, 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 popcorn 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

# BEERS & WINES

## WINE BY THE GLASS 12cl

### RED

**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

### WHITE

**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

### SPARKLING

**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

## BEERS & CIDER

### ON TAP

**BLONDE MORETTI** 25cl | 50cl 6 | 9

**BEER OF THE MOMENT** 25cl | 50cl 6 | 9

### BOTTLED

**EFFET PAPILLON WHEAT ALE** 33cl 9,5

**EFFET PAPILLON IPA** 33cl 9,5

**EFFET PAPILLON WHEAT ALE** 33cl 9,5

**BRASSERIE PARALLÈLE WHITE 0%** 33cl 8,5

**BRASSERIE PARALLÈLE IPA 0%** 33cl 8,5

**CIDER SORRE BRUT 4,5%** 33cl 7

## APERITIVO

**RICARD** 3cl 6

**COINTREAU** 6cl 7

**GALLIANO** 6cl 8

**EGIAZKI JINKOA** *Guava liquor* 6cl 8

**SUZE** 6cl 6

**LILLET** *Red, White, Rosé* 6cl 7

**CYNAR** 6cl 7

**CAMPARI** 6cl 7

**RAMAZZOTTI** 6cl 7

**ITALICUS** 6cl 8

**LA QUINTINYE** *Vermouth Red or White* 6cl 8

## GIN & TONIC 4cl

Tonic option +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, Straciatella, 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

 Vegetarian dish. Taxes and services included. Prices in euros including VAT.

Cheques not accepted. The list of allergens contained in our dishes is available on request from the team.

# 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


**FRIED SQUID TENTACLES** **25**  
Chive cream and smoked paprika, roasted baby potatoes

**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**

 Vegetarian dish. Taxes and services included. Prices in euros including VAT.  
Cheques not accepted. The list of allergens contained in our dishes is available on request from the team.

# 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 crèmeux, 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 crèmeux, basil crèmeux, 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 <sup>6cl</sup>

*Saving the best for last...*

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

# COFFEE & TEA

*Hot or cold, enjoy it!*

<b>ESPRESSO</b>	3
<b>RISTRETTO</b>	3
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	4
<b>DÉCAFÉINÉ</b>	3
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	4,5
<b>CAPPUCCINO</b>	4,5
<b>CAFÉ LATTE</b>	4,5
<b>THÉS &amp; INFUSIONS</b>	5
Dammann Frères	

# SPIRITS <sup>4cl</sup>

## RUM

<b>HAVANA 7ANS</b>	12
<b>DIPLOMATICO</b>	14
<b>RHUM DEPAZ</b>	16
<b>RHUM MALECON</b>	16

## VODKA

<b>KETEL ONE</b>	11
<b>BELUGA</b>	12

## WHISKY

<b>ABERLOUR 12YEARS</b>	12
<b>WOODFORDS STRAIGHT</b>	13
<b>WOODFORDS RYE</b>	13
<b>LAGAVULIN 16YEARS</b>	14
<b>BELLEVOYE BLANC</b>	14

# SOFTS

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