

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 Recceets a 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

DOLCE MILANO 14

Ramazotti Milano, Prosecco, liqueur de vanille, Sarti, sirop de thym et romarin maison, eau pétillante

GABRIELLE 15

Gin Mare, Fiorente, Prosecco, sirop de basilic maison, eau pétillante



NOS CRÉATIONS

ROSA IMPERIALE 15

Vodka, Sarti, shrub pastèque menthe maison, citron vert

PALOMITA 16

Tequila Jimador, Nixta liqueur de maïs, sirop de popcorn, jus d'ananas, citron vert

PERLA TROPICALE 17

Marsala Pellegrino, rhum poire Manguin, jus de goyave, sirop miel épicé maison, purée coco, citron vert

NOTTE TOSCANO 18

Rhum Diplomatico, Umeshu, sirop de thym et romarin maison, purée pêche, citron vert

NOS MOCKTAILS

ROSELLA VERDE 14

Purée de fraise, fleur d'oranger, jus de pomme verte, ginger beer, citron vert

TONKA BIANCA 14

Amaretto sans alcool, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fève tonka maison, citron vert

BIÈRES & VINS

VINS AU VERRE 12cl

ROUGE

LA TRAVERSATA 9
2022 - Montepulciano d'Abruzzo

CALHAVERRA 9
2022 - Graves

FANTINI MESSAPI 10
2025 - Pouilles

CHÂTEAU LE BRUILLEAU 11
2021 - Pessac Leognan

BLANC

COVERZZO PINOT GRIGIO 9
2025 - Delle Venezie

LES FUMÉES BLANCHES 9
2025 - Côtes de Gascogne

LA CHABLISSIEUNE PAS SI PETIT 11
2024 - Petit Chablis

DOMAINE SAINT ROMBLE 12
2025 - Sancerre

ROSÉ

MINUTY PRESTIGE 10
2024 - Côtes de Provence

BULLES

LAMBRUSCO AMABILE *Chiarti* 8
Veneto

MOSCATO D'ASTI, EMILIO VADA 9
2023 - Piemont

FRIZZANTE ROSÉ, TERRE DEI BUTH 9
Veneto

PROSECCO, CASABIANCA 11
Veneto

CHAMPAGNE POMMERY APANAGE *Brut* 14

CHAMPAGNE POMMERY *Blanc de blanc* 16

BIÈRES & CIDRE

A LA PRESSION

BLONDE MORETTI 25cl | 50cl 6 | 9

BIÈRE DU MOMENT 25cl | 50cl 6 | 9

A LA BOUTEILLE

EFFET PAPILLON PALE ALE 33cl 9

EFFET PAPILLON IPA 33cl 9

EFFET PAPILLON WHEAT ALE 33cl 9

BRASSERIE PARALLÈLE BLANCHE 0,3% 33cl 7

BRASSERIE PARALLÈLE IPA 0,3% 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 BOMBAY 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


TENTACULES DE POULPE FRITS **33**
Crème ciboulette, paprika fumé et pommes de terre grenailles rôties

ENTRECÔTE DE MONTBÉLIARD 800gr **69**
À partager - Servie avec un os à moelle, purée de pommes de terre au beurre fumé par nos soins et mesclun

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

10

Recette traditionnelle du tiramisu

LA CROSTATA LIMONE

11

Crème citron, praliné et meringue italienne

L'ESOTICO

12

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

LA CUPOLA

12

Mousse framboise, insert vanille, biscuit amande, glaçage chocolat blanc

LA FROLLA

13

Sablé breton pistaches, crème pistache, compotée de framboises

LA FRESCHEZZA

13

Crèmeux chocolat noir, crèmeux 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	
HYSOPE 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	
BIO PLOSE 27,5 cl	6
Limonata, Aranciata, Thé pesca	
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

DOLCE MILANO 14
Ramazotti Milano, Prosecco, vanilla liqueur, Sarti, homemade thyme-rosemary syrup, sparkly water

GABRIELLE 15
Gin Mare, Fiorente, Prosecco, homemade basil syrup, Prosecco, sparkly water



OUR CREATIONS

ROSA IMPERIALE 15
Vodka, Sarti, homemade watermelon mint shrub, lime

PALOMITA 16
Tequila Jimador, Nixta corn liqueur, popcorn syrup, pineapple juice, lime

PERLA TROPICALE 17
Marsala Pellegrino, Manguin pear rum, guava juice, homemade spiced honey syrup, coconut cream, lime

NOTTE TOSCANO 18
Rhum Diplomatico, Umeshu, homemade thyme-rosemary syrup, peach cream, lime

OUR MOCKTAILS

ROSELLA VERDE 14
Purée de fraise, fleur d'oranger, jus de pomme verte, ginger beer, super lime,

TONKA BIANCA 14
Amaretto sans alcool, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fève tonka maison, super lime

BEERS & WINES

WINE BY THE GLASS ^{12cl}

RED

LA TRAVERSATA 9
2022 - Montepulciano d'Abruzzo

CALHAVERRA 9
2022 - Graves

FANTINI MESSAPI 10
2025 - Pouilles

CHÂTEAU LE BRUILLEAU 11
2021 - Pessac Leognan

WHITE

COVERZZO PINOT GRIGIO 9
2025 - Delle Venezie

LES FUMÉES BLANCHES 9
2025 - Côtes de Gascogne

LA CHABLISSIENNE PAS SI PETIT 11
2024 - Petit Chablis

DOMAINE SAINT ROMBLE 12
2025 - Sancerre

ROSÉ

MINUTY PRESTIGE 10
2024 - Côtes de Provence

SPARKLY

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 APANAGE *Brut* 14

CHAMPAGNE POMMERY *Blanc de blanc* 16

BEERS & CIDER

ON TAP

BLONDE MORETTI 25cl | 50cl 6 | 9

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

BOTTLED

EFFET PAPILLON PALE ALE 33cl 9

EFFET PAPILLON IPA 33cl 9

EFFET PAPILLON WHEAT ALE 33cl 9

BRASSERIE PARALLÈLE BLANCHE 0,3% 33cl 7

BRASSERIE PARALLÈLE IPA 0,3% 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 *Red Vermouth or White* 6cl 8

GIN & TONIC ^{4cl}

Tonic option +2,50€

GIN BOMBAY 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

 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

MILANESE VEAL ESCALOPE **26**
Milanese breaded veal escalope, Gorgonzola cream, linguine


FRIED OCTOPUS TENTACLES **33**
Chive cream and smoked paprika, roasted baby potatoes

MONTBÉLIARDE RIB STEAK 800gr **69**
To share - Served with roasted bone marrow, homemade smoked butter mashed potatoes, and mixed salad leaves.

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
LA CROSTATA LIMONE Lemon cream, praline and Italian meringue	11
L'ESOTICO Coconut biscuit, coconut mousse, pineapple insert, mango passion fruit glaze	12
LA CUPOLA Raspberry mousse, vanilla insert, almond sponge cake, white chocolate 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 ^{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