

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

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



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

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

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

CALHAVERA 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
2025 - Côtes de Provence

BULLES

LAMBRUSCO GRASPAROSSA BIO 8
Veneto

MOSCATO D'ASTI, SOLICELLO 9
2023 - Piemont

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

SAPORI DI MARE 15

Focaccia toastée et frottée à l'ail, mousse de burrata, brunoise de hareng fumé et huile aux herbes

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, pancetta fumée, œuf parfait, Parmigiano Reggiano, tomates confites, sauce César

PIATTI E PASTA

RISOTTO ALLA CAMPAGNOLA

17

Risotto à la tomate, chair à saucisse, graines de fenouil, curcuma et émincé de fenouil mariné

PACCHERI ALLA NORMA

22

Paccheri, aubergines rôties au four, sauce tomate, oignons, ricotta sicilienne râpée

LASAGNE DELLA NONNA

24

Lasagne au confit de joue de boeuf et boeuf hâché, recette de la grand-mère de notre Chef Franco Recce

RAVIOLONE DI RICOTTA E LIMONE

24

Ravioles à la ricotta et au citron, tempura de courgettes, crème de courgettes et menthe, sésame noir

LINGUINE ALLA CARBONARA

24

La recette originale : linguine, guanciale, Pecorino romano, oeufs, poivre noir

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

75

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

Recette traditionnelle du tiramisu

10

LA CROSTATA LIMONE

Crème citron, praliné et meringue italienne

11

L'ESOTICO

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

12

LA CUPOLA

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

12

LA FROLLA

Sablé breton pistaches, crème pistache, compotée de framboises

13

LA FRESCHEZZA

Crèmeux chocolat noir, crèmeux basilic, crumble cacao amandes

13

BABA LIMONCELLO à SAVOURER à DEUX

Baba délicatement imbibé de limoncello, chantilly légère, fruits de saison

17

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 LIMONCÈ	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	

SPIRITUEUX 4cl

RHUM

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

VODKA

VODKA ABSOLUT	11
BELUGA	12

WHISKY

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

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
Une gamme de jus et nectar BIO et locale	
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

CALHAVERA 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 CHABLISSIEUNE PAS SI PETIT 11
2024 - Petit Chablis

DOMAINE SAINT ROMBLE 12
2025 - Sancerre

ROSÉ

MINUTY PRESTIGE 10
2025 - Côtes de Provence

SPARKLY

LAMBRUSCO GRASPAROSSA BIO *Chiarli* 8
Veneto

MOSCATO D'ASTI, SOLICELLO 9
2023 - Piemonte

PROSECCO D.O.C GIOLA 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

SAPORI DI MARE 15

Smoked herring brunoise, whipped burrata mousse, toasted focaccia rubbed with garlic, herb-infused olive oil

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, smoked pancetta, soft-boiled egg, Parmigiano Reggiano, sun dried tomatoes, Caesar dressing

PIATTI E PASTA

RISOTTO ALLA CAMPAGNOLA 17

Tomato risotto with sausage meat, turmeric, fennel seeds, and marinated shaved fennel

PACCHERI ALLA NORMA 22

Paccheri, oven-roasted eggplant, tomato sauce, onions, and grated Sicilian ricotta

RAVIOLONE DI RICOTTA E LIMONE 24

Ricotta and lemon, zucchini tempura, zucchini and mint cream, black sesame

LINGUINE ALLA CARBONARA 24

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

LASAGNE DELLA NONNA 24

Lasagna with slow-cooked beef cheek confit and minced beef, based on Chef Franco Recce's grandmother's recipe

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 75

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, Taleggio, 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, Straciatella, 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

BABA LIMONCELLO TO ENJOY FOR TWO

Baba delicately soaked in Limoncello, served with light whipped cream, seasonal fruits

17

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 LIMONCÈ 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

VODKA ABSOLUT 11

BELUGA 12

WHISKY

ABERLOUR 12YEARS 12

WOODFORD STRAIGHT 13

WOODFORD RYE 13

LAGAVULIN 16YEARS 14

BELLEVOYE BLANC 14

SOFTS

PEPSI, PEPSI MAX, SEVEN'UP 33cl 5

LONDON ESSENCE 20cl 6
Grapefruit, Peach & Jasmin

HYSOPE 20cl 6
Tonic or Ginger beer

JUS MENEAU BIO 25cl 6
A range of organic local juices and nectars

Apple
Strawberry & Raspberry
Tomato
Apricot

BIO PLOSE 27,5cl 6
Limonata, Aranciata, Peach tea

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