GINA Restaurant

L'Italie au fil des saisons...

Cette nouvelle carte d'automne puise son inspiration dans mes souvenirs d'enfance, au cœur d'une Italie authentique bercée par les parfums et les saveurs de la cuisine de ma grand-mère.
J'ai souhaité y célébrer la richesse de nos traditions à travers des recettes parfois méconnues, sublimées par des produits de qualité.
Une cuisine sincère, généreuse et raffinée, où chaque assiette raconte une histoire et fait renaître une émotion.

Je vous invite à prendre place à ma table, à découvrir les saveurs qui ont bercé mon enfance et à partager, le temps d'un repas, un petit bout de mon Italie.

Franco Recce

Buon viaggio e buon appetito !

COCKTAILS

NOS CRÉATIONS

CALDA ARANCIA 18cl **15€**
Cointreau, sirop de vin chaud maison, super lime, aranciata

BATANGA ROUGE 18cl **16€**
Chambord, tequila Jimador, purée de cerise, super lime, Pepsi

GOLD RUSH 14cl **17€**
Amaretto, sirop de banane, graines de chia maison, super lime, apona

CLEMENTINA SPEZIATA 14cl **18€**
Gin Mare, liqueur clémentine, sirop 4 épices maison, super lime, apona



SPRITZ

UME BLUE 16cl **14€**
Umeshu, purée de myrtille, Prosecco, eau pétillante

LA BELLE HÉLÈNE 16cl **15€**
Rhum poire Caraxès Manguin, sirop chocolat noisette maison, cidre Kerisac, eau pétillante

SALÉS

LA PREFICA 14cl **15€**
Vodka Absolut, sirop d'oignons confits maison

DEEP SOUTH COFFEE 14cl **16€**
Woodford reserve, jus d'orange, brunette, sirop de patate douce et vanille maison

MOCKTAILS

ROSSO NATALE 18cl **13€**
Rhum sans alcool, jus de cranberry, sirop 4 épices maison, super lime, ginger beer

SOLE DOLCE 18cl **12€**
Amaretto sans alcool, jus d'orange, jus d'ananas, sirop chocolat noisette maison, super lime

Taxes et services compris. Prix en euros TTC. Chèques non acceptés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

BIÈRES & VINS

VINS AU VERRE 12,5cl

ROUGE

LA TRAVERSATA 9
2022 - Montepulciano d'Abruzzo

CALHAVERA 9
2022 - Graves

FANTINI MESSAPI 10
2025 - Pouilles

CHÂTEAU LE BRUILLEAU 11
2021 - Pessac-Léognan

BLANC

CORVEZZO PINOT GRIGIO 9
2025 - Delle Venezie

LES FUMÉES BLANCHES 9
2025 - Côtes de Gascogne

MELODY 9
Côtes de Gascogne

LA CHABLISIENNE PAS SI PETIT 11
2024 - Petit Chablis

DOMAINE SAINT ROMBLE 12
2025 - Sancerre

CHÂTEAU CARBONNIEUX 13
2023 - Pessac-Léognan

ROSÉ

MINUTY PRESTIGE 10
2025 - Côtes de Provence

BULLES

LAMBRUSCO BIO 8
Grasparossa

MOSCATO D'ASTI, NEIRANO 9
Piémont - 2025

PROSECCO, GIOLA 10
Vénétie

CHAMPAGNE POMMERY APANAGE *Brut* 16

CHAMPAGNE POMMERY *Blanc de blancs* 18

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	8,5

APERITIVO

RICARD	3cl	6
COINTREAU	6cl	7
EGIAZKI PATXARAN *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

Taxes et services compris. Prix en euros TTC. Chèques non acceptés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

L'AUTUNNO DA GINA

ANTIPASTI

POUR COMMENCER, QUELQUES SAVEURS VENUES DES QUATRE COINS DE L'ITALIE...

UOVA ALLA BORGOGNONA 12
Œuf façon meurette à l'italienne, guanciale croustillant, champignons portobello, sauce au vin rouge Montepulciano

POLENTA, FUNGHI E TALEGGIO 13
Polenta croustillante et dorée, champignons poêlés, Taleggio fondant, noisettes torréfiées

CAPONATA SICILIANA E BURRATA 14
Caponata sicilienne d'aubergines, tomates et oignons rouges, olives noires, câpres, burrata crémeuse des Pouilles et basilic frais

VITELLO TONNATO 17
Veau fondant cuit à basse température, sauce crémeuse au thon et aux câpres, pickles de légumes, roquette

SALUMI DI MARTINA FRANCA 18
Fine sélection de charcuteries artisanales des Pouilles : capocollo et filet lardé, potiron rôti, noisettes torréfiées *Coup de ♡ du Chef*

POLPO ALLA NAPOLETANA 19
Salade de poulpe à la napolitaine, pommes de terre fondantes, oignons rouges, persil, citron et huile d'olive

LA MOZZA

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

MOZZARELLA DI BUFALA 125G 11
Mozzarella tendre et fondante au lait de bufflonne

BURRATA DI BUFALA 125G 12
Burrata de bufflonne au cœur généreusement crémeux

STRACCIATELLA DI BUFALA 125G 13
Cœur de burrata : texture crémeuse au lait de bufflonne et terriblement délicieuse

BURRATA AL TARTUFO 125G 14
Burrata à la truffe noire d'été au lait de bufflonne

INSALATA

LA CESARE CARDINI 24
Poulet mariné cuit à basse température, pancetta croustillante, œuf parfait, croûtons, copeaux de parmesan, salade romaine, sauce César

PLANCHE à partager

À partir de 2 pers 17€/pers.

Sélection de charcuteries italiennes : Prosciutto di Parma, salame Felino, capocollo et filet lardé des Pouilles. Accompagnée de Parmigiano Reggiano, mozzarella di bufala, caponata sicilienne

BAMBINI di Gina

Jusqu'à 10 ans
15

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

&

MŒLLEUX AU CHOCOLAT
ou **PANNA COTTA COULIS FRUITS ROUGES**

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.

PASTA E RISOTTI

TORTIGLIONI ALLA SALSICCIA 17
Tortiglioni à la saucisse italienne, tomates datterino des Pouilles

RISOTTO ZAFFERANO E PORCINI 19
Risotto crémeux au safran, cèpes, velouté de butternut et graines de courge

ORZOTTO VERDE, GAMBERI E LIMONE 22
Petites pâtes façon risotto aux herbes fraîches, gambas poêlées, jus de citron

SPIGHE PIACENTINE 24
Ravioles tressées à la ricotta et aux épinards, artichauts et beurre de sauge
La madeleine de Proust du Chef

LASAGNE AL PROSCIUTTO TARTUFATO 24
Lasagnes au jambon italien à la truffe noire d'été, béchamel onctueuse à la truffe

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE 26
Linguine aux fruits de mer servies en poêlon, sauce aux tomates datterino et poivrons rôtis

SECONDI PIATTI

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 24
Fines escalopes de veau gratinées à la mozzarella di bufala, jambon de Parme et feuilles de sauge, orzotto au jus de thym

BRANZINO CON CARCIOFI E VERDURE 25
Filet de bar meunière, artichauts rôtis, légumes confits façon cuisson cocotte

LA CÔTE DE BŒUF 92
Provenance Aveyron, environ 1 kg
Purée de pommes de terre maison au beurre fumé, échalotes entières confites, mesclun

À PARTAGER
Pour 2 personnes, ou moins...

PIZZA

POMODORO E FIOR DI LATTE 16
Tomate San Marzano di Campanie, mozzarella fior di latte

SALSICCIA E ZUCCA 22
Tomate datterino jaune, saucisse italienne, butternut rôtie, mozzarella fior di latte, graines de courge

FORMAGGI E NOCI 24
Crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, noix torréfiées

PROSCIUTTO DI PARMA E RUCOLA 25
Tomate San Marzano de Campanie, mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 24 mois, roquette

PROSCIUTTO TARTUFO E FUNGHI 28
Crème de truffe noire d'été, mozzarella fior di latte, jambon cuit truffé, champignons portobello

FRUTTI DI MARE 29
Tomate San Marzano di Campanie jaune, mozzarella fior di latte, encornets, gambas et moules en persillade

SUPPLÉMENTS gourmands

TARTUFATA 4
PESTO VERDE 6
STRACCIATELLA 125G 7
MOZZARELLA DI BUFALA 125G 7
BURRATA 125G 8
PROSCIUTTO CRUDO 7

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,
Imaginés avec passion et confectionnés avec amour par nos cheffes pâtissières.

Pour terminer sur une note sucrée, laissez-vous tenter par nos desserts, imaginés pour prolonger le plaisir.
Un seul conseil : oubliez la culpabilité, la gourmandise est faite pour être savourée! Prenez votre temps, profitez de chaque bouchée… et gardez toujours une petite place pour le dessert.

TIRAGINA 11
Notre tiramisu signature, crème mascarpone, pâte à tartiner aux noisettes et feuillantine croustillante

LA CROSTATA DI MELE DELLA NONNA 11
Tarte italienne aux pommes fondantes, crème d'amande, vanille et zestes d'orange

PERA ALLA VANIGLIA E CIOCCOLATO 12
Poire entière pochée au Prosecco et à la vanille, ganache au chocolat noir et chantilly

RISO CREMOSO, CASTAGNE E PRALINATO 12
Riz au lait crémeux, crème de marron, éclats de châtaignes, praliné et crumble aux noisettes

CANNOLO RIVISITATO 12
Cannolo, crème de ricotta au caramel beurre salé, pistaches et zestes d'orange confite

ZABAIONE, AMARETTI E AMARENA 12
Sabayon tiède au Marsala, cerises Amarena, biscuits amaretti croquants et amandes grillées

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*

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.

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

GREY GOOSE 13

WHISKY

ABERLOUR 12ANS 12

WOODFORD STRAIGHT 13

WOODFORD RYE 14

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
Pêche & Jasmin

HYSOPE 20cl 6
Pamplemousse, concombre
Tonic
Ginger beer

JUS MENEAU BIO 25cl 6
Une gamme de jus et nectar BIO et locale
Pomme
Fraise & Framboise
Tomate
Abricot
Ananas

BIO PLOSE 27,5 cl 6
Limonata, Aranciata, Thé pesca

ABATILLES PLATE 33cl | 75cl 4 | 6

ABATILLES PÉTILLANTE 33cl | 75cl 4 | 6

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.

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

Buon appetito... e arrivederci !

GINA Restaurant

GINA Restaurant

Italy Through the Seasons.....

This new autumn menu draws inspiration from my childhood memories, from the heart of an authentic Italy filled with the aromas and flavours of my grandmother's cooking.

I wanted to celebrate the richness of our culinary traditions through lesser known recipes, brought to life with carefully selected, high-quality ingredients.

Honest, generous and refined cuisine, where every dish tells a story and evokes an emotion.

I invite you to join me at my table, discover the flavours of my childhood and share, for the duration of a meal, a little piece of my Italy.

Franco Recce

Buon viaggio e buon appetito !

COCKTAILS

OUR CREATIONS

CALDA ARANCIA 18cl **15€**
Cointreau, homemade mulled wine syrup, super lime, aranciata

BATANGA ROUGE 18cl **16€**
Chambord, tequila Jimador, cherry purée, super lime, Pepsi

GOLD RUSH 14cl **17€**
Amaretto, homemade banana and chia seed syrup, super lime, apona

CLEMENTINA SPEZIATA 14cl **18€**
Gin Mare, clementine liqueur, homemade four-spice syrup, super lime, apona



SPRITZ

UME BLUE 16cl **14€**
Umeshu, blueberry purée, Prosecco, sparkling water

LA BELLE HÉLÈNE 16cl **15€**
Caraxès Manguin pear rum, homemade chocolate and hazelnut syrup, Kerisac cider and sparkling water

SAVOURY COCKTAILS

LA PREFICA 14cl **15€**
Absolut vodka and homemade caramelised onion syrup

DEEP SOUTH COFFEE 14cl **16€**
Woodford reserve whiskey, orange juice, brunette, homemade sweet potato and vanilla syrup

MOCKTAILS

ROSSO NATALE 18cl **13€**
Alcohol-free rum, cranberry juice, homemade four-spice syrup, super lime, ginger beer

SOLE DOLCE 18cl **12€**
Alcohol-free amaretto, orange juice, pineapple juice, homemade chocolate and hazelnut syrup, super lime

Taxes et services compris. Prix en euros TTC. Chèques non acceptés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

WINES & BEERS

WINES BY THE GLASS 12,5cl

RED WINE

LA TRAVERSATA 9
2022 - Montepulciano d'Abruzzo

CALHAVERA 9
2022 - Graves

FANTINI MESSAPI 10
2025 - Pouilles

CHÂTEAU LE BRUILLEAU 11
2021 - Pessac-Léognan

WHITE WINE

CORVEZZO PINOT GRIGIO 9
2025 - Delle Venezie

LES FUMÉES BLANCHES 9
2025 - Côtes de Gascogne

MELODY 9
Côtes de Gascogne

LA CHABLISIENNE PAS SI PETIT 11
2024 - Petit Chablis

DOMAINE SAINT ROMBLE 12
2025 - Sancerre

CHÂTEAU CARBONNIEUX 13
2023 - Pessac-Léognan

ROSÉ WINE

MINUTY PRESTIGE 10
2025 - Côtes de Provence

SPARKLING WINES

LAMBRUSCO BIO 8
Grasparossa

MOSCATO D'ASTI, NEIRANO 9
Piémont - 2025

PROSECCO, GIOLA 10
Vénétie

CHAMPAGNE POMMERY APANAGE *Brut* 16

CHAMPAGNE POMMERY *Blanc de blancs* 18

BEERS & CIDER

ON TAP

BLONDE MORETTI	25cl | 50cl	6 | 9
GUEST BEER	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	8,5

APERITIVO

RICARD	3cl	6
COINTREAU	6cl	7
EGIAZKI PATXARAN *Liqueur de guava*	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

AddcTonic +2,50€

GIN BOMBAY	12
GIN MARE	13
GIN HENDRICKS	13
GIN NOUAISON	13
GIN AVEM	14

Taxes and service included. All prices are in euros, including VAT. Cheques are not accepted.
Excessive alcohol consumption is harmful to your health. Please drink responsibly.

L'AUTUNNO DA GINA

ANTIPASTI

TO BEGIN, A SELECTION OF FLAVOURS FROM ACROSS ITALY...

UOVA ALLA BORGOGNONA 12
Italian-style eggs meurette with crispy guanciale, portobello mushrooms and Montepulciano red wine sauce

POLENTA, FUNGHI E TALEGGIO 13
Golden crispy polenta with sauteed mushrooms, melted Taleggio cheese and toasted hazelnuts

CAPONATA SICILIANA E BURRATA 14
Sicilian caponata with aubergines, tomatoes, red onions, black olives and capers, served with creamy burrata from Puglia and fresh basil

VITELLO TONNATO 17
Tender slow-cooked veal with creamy tuna and caper sauce, pickled vegetables and rocket

SALUMI DI MARTINA FRANCA 18
A fine selection of artisanal cured meats from Puglia: capocollo and cured pork loin wrapped in fat, served with roasted pumpkin and toasted hazelnuts.- *Chef's favourite*

POLPO ALLA NAPOLETANA 19
Neapolitan-style octopus salad with tender potatoes, red onions, parsley, lemon and olive oil

LA MOZZA

ALL OUR MOZZARELLA CHEESES COME FROM OUR PRODUCER, IL PARCO, IN THE PUGLIA REGION OF ITALY.

MOZZARELLA DI BUFALA 125G 11
Soft and delicate buffalo milk mozzarella

BURRATA DI BUFALA 125G 12
Buffalo milk burrata with a rich, irresistibly creamy centre

STRACCIATELLA DI BUFALA 125G 13
The creamy heart of burrata, made from buffalo milk, with an irresistibly smooth texture

BURRATA AL TARTUFO 125G 14
Buffalo milk burrata infused with summer black truffle

INSALATA

LA CESARE CARDINI 24
Slow-cooked marinated chicken, crispy pancetta, soft-cooked egg, croutons, Parmesan shavings, romaine lettuce and Caesar dressing

PLATTER *sharing*

From 2 people 17€/pers.

A selection of Italian cured meats: Prosciutto di Parma, Felino salami, capocollo and cured pork loin wrapped in fat from Puglia. Served with Parmigiano Reggiano, mozzarella di bufala and Sicilian caponata.

BAMBINI *di Gina*

For children aged 10 and under
15

LINGUINE WITH SAN MARZANO TOMATO SAUCE
or **LINGUINE WITH BUTTER**
or **MARGHERITA PIZZA** *or* **CHEESE PIZZA**

&

CHOCOLATE FONDANT
or **PANNA COTTA WITH RED BERRY COULIS**

Vegetarian dish. Taxes and service included. Prices in euros, including VAT. Cheques not accepted.
A full list of allergens contained in our dishes is available upon request from our team.

PASTA E RISOTTI

TORTIGLIONI ALLA SALSICCIA 17
Tortiglioni pasta with Italian sausage and Puglian datterino tomatoes

RISOTTO ZAFFERANO E PORCINI 19
Creamy saffron risotto with porcini mushrooms, butternut squash velouté and pumpkin seeds

ORZOTTO VERDE, GAMBERI E LIMONE 22
Small pasta cooked risotto-style with fresh herbs, sautéed king prawns and lemon juice

SPIGHE PIACENTINE 24
Hand-braided pasta parcels filled with ricotta and spinach, served with artichokes and sage butter.

LASAGNE AL PROSCIUTTO TARTUFATO 24
Lasagne with Italian ham infused with summer black truffle and a rich, creamy truffle béchamel sauce

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE 26
Linguine with seafood, served in a skillet with datterino tomato sauce and roasted pepper coulis

SECONDI PIATTI

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 24
Thin veal escalopes baked with buffalo mozzarella, Parma ham and sage leaves, served with orzotto and thyme jus

BRANZINO CON CARCIOFI E VERDURE 25
Meunière-style sea bass fillet with roasted artichokes and slow-cooked vegetables, casserole-style

LA CÔTE DE BŒUF 92
From Aveyron region, approximately 1 kg
Homemade mashed potatoes with smoked butter, whole confit shallots and mixed baby leaves

À PARTAGER
Perfect for sharing between two...

PIZZA

POMODORO E FIOR DI LATTE 16
Tomate San Marzano di Campanie, mozzarella fior di latte

SALSICCIA E ZUCCA 22
Yellow datterino tomates, Italian sausage, roasted butternut squash, mozzarella fior di latte, pumpkin seeds

FORMAGGI E NOCI 24
Cream, mozzarella fior di latte, gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, toasted walnuts

PROSCIUTTO DI PARMA E RUCOLA 25
San Marzano tomatoes di Campania, mozzarella fior di latte, 24-month-aged Parma ham, rocket

PROSCIUTTO TARTUFO E FUNGHI 28
Summer black truffle cream, fior di latte mozzarella, truffle-infused cooked ham and portobello mushrooms

FRUTTI DI MARE 29
Yellow San Marzano tomatoes di Campania, fior di latte mozzarella, squid, king prawns and mussels with garlic and parsley

EXTRAS

TARTUFATA 4
PESTO VERDE 6
STRACCIATELLA 125G 7
MOZZARELLA DI BUFALA 125G 7
BURRATA 125G 8
PROSCIUTTO CRUDO 7

Vegetarian dish. Taxes and service included. Prices in euros, including VAT. Cheques not accepted.
A full list of allergens contained in our dishes is available upon request from our team.

DOLCI

fatti in casa

DISCOVER OUR HOMEMADE DESSERTS, THOUGHTFULLY CREATED AND LOVINGLY PREPARED BY OUR PASTRY CHEFS.

End your meal on a sweet note with our delicious desserts,
designed to make the pleasure last a little longer.
Our only advice? Forget the guilt – sweet indulgence is meant to be enjoyed!
Take your time, savour every bite... and always save a little room for dessert.

TIRAGINA 11
Our signature tiramisu with mascarpone cream, hazelnut spread and crispy feuilletine

LA CROSTATA DI MELE DELLA NONNA 11
Traditional Italian apple tart with tender apples, almond cream, vanilla and orange zest

PERA ALLA VANIGLIA E CIOCCOLATO 12
Whole pear poached in Prosecco and vanilla, served with dark chocolate ganache and whipped cream

RISO CREMOSO, CASTAGNE E PRALINATO 12
Creamy rice pudding with sweet chestnut cream, chestnut pieces, praline and hazelnut crumble

CANNOLO RIVISITATO 12
Cannolo filled with salted caramel ricotta cream, pistachio and candied orange zest

ZABAIONE, AMARETTI E AMARENA 12
Warm Marsala sabayon with Amarena cherries, crunchy amaretti biscuits and toasted almonds

Saving the best for last...

CREMA DI CAFFÈ 6
A rich and creamy iced coffee, delicately whipped to create a light, irresistibly smooth texture.

ICED COFFEE *Italian style*

Taxes and service included. Prices in euros, including VAT. Cheques not accepted.
A full list of allergens contained in our dishes is available upon request from our team.

DIGESTIVO 6cl

Saving the best for last...

AMARETTO ADRIATICO 8
Almond liqueur

AMARETTO ADRIATICO BIANCO 8
Almond milk liqueur

LIMONCELLO LIMONCÈ 9
Lemon liqueur

ANGIOLETTO 9
Hazelnut liqueur

EGIAZKI MENTA 9
Mint liqueur

GRAPPA NARDINI BIANCA 10
Grape-based spirit

GRAPPA NARDINI RISERVA 12
Aged grape-based spirit

COFFEE & TEA

Enjoy hot or iced !

ESPRESSO 3

RISTRETTO 3

DOUBLE EXPRESSO 4

DECAFFEINATED COFFEE 3

HOT CHOCOLATE V 4,5

CAPPUCCINO 4,5

CAFÉ LATTE 4,5

TEAS & INFUSIONS 5
Dammann Frères

SPIRITUEUX 4cl

RHUM

HAVANA 7ANS 12

DIPLOMATICO 14

RHUM DEPAZ 16

RHUM MALECON 16

VODKA

VODKA ABSOLUT 11

GREY GOOSE 13

WHISKY

ABERLOUR 12ANS 12

WOODFORD STRAIGHT 13

WOODFORD RYE 14

LAGAVULIN 16ANS 14

BELLEVOYE BLANC 14

SOFTS

PEPSI, PEPSI MAX, SEVEN'UP 33cl 5

LONDON ESSENCE 20cl 6
Peach & Jasmine

HYSOPE 20cl 6
Grapefruit, cucumber
Tonic water
Ginger beer

ORGANIC MENEAU JUICES 25cl 6
A selection of locally produced organic juices and nectars
Apple
Strawberry & Raspberry
Tomato
Apricot
Pineapple

BIO PLOSE 27,5 cl 6
Limonata, Aranciata, peach iced tea

ABATILLES STILL WATER 33cl | 75cl **4 | 6**

ABATILLES SPARKLING WATER 33cl|75cl **4|6**

V Vegetarian dish. Taxes and service included. All prices are in euros, including VAT. Cheques are not accepted.
Excessive alcohol consumption is harmful to your health. Please drink responsibly.

Take your time to savour, share and enjoy.
Your dish will be with you shortly!

Buon appetito... e arrivederci !

GINA Restaurant