



APÉRITIFS

Vin Blanc Cassis / Prosecco cassis / Champagne Cassis 12cl	5,90€ / 6,90€ / 11,50€
ou pêche/ framboise / mûre / mirabelle.	
Verre de Champagne - Adrien BERGERE 12cl	10,50€
Verre de Prosecco 12cl	6,50€
Martini Blanc / Rouge 5cl	5,50€
Pastis / Ricard 2cl	3,50€



COCKTAILS

GIULIA	20CL 9,50€
Gin Hendrick's, liqueur de fleur de sureau, concombre, ginger beer.	
Moscow Mule	9,50€
Vodka, jus de citron vert, ginger beer, menthe fraîche.	
Mojito / Mojito Framboise	9,50€
Havana Club, menthe fraîche, citron vert, eau pétillante, purée de framboise.	
Negroni	9,50€
Gin Hendrick's, vermouth rouge, Campari, orange.	
Pina Mango	9,50€
Rhum Captain Morgan, purée de mangue, coco, jus d'ananas.	
Madeleine	9,50€
Cointreau, Amaretto, jus d'ananas.	
Gin Tonic	10,00€
Gin Hendrick's et Tonic artisanal.	

NOS SPRITZ

Apérol Spritz / Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange.	9,50€
Ugo Spritz / Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert.	
Sarti Rosa Spritz / liqueur de passion et orange sanguine, Prosecco, eau gazeuse, orange.	
Limoncello Spritz / Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert.	
Campari Spritz / Campari, Prosecco, eau gazeuse, orange.	

MOCKTAILS

SPICETEA	20CL 7,90€
Thé glacé artisanal, purée de framboise, sirop spicy, menthe fraîche, limonade.	
Virgin Mojito / Virgin Mojito Framboise	7,00€ / 7,50€
Menthe fraîche, citron vert, eau pétillante, jus de pomme, purée de framboise.	

BIÈRES PRESSION

	33CL	50CL
Poretti	5,70€	8,50€
Bière Locale	6,50€	9,50€
Panaché	5,70€	8,50€
Monaco	5,70€	8,50€
Picon	6,50€	9,50€
Picon Citron	6,50€	9,50€

BIÈRES BOUTEILLE

	33CL
PIG IPA 5,8° - IPA - Piggy Brewing Company	6,50€
Carte Blanche 5° - Blanche houblonnée	6,50€
Eroica 6,1° - NEIPA - Piggy Brewing Company	6,50€
Gold Coast 8° - Double NEIPA - Piggy Brewing Company	6,50€
Bière Sans Alcool - Brooklyn Spécial Effect	6,00€



ANTIPASTI

Spécialités à partager ou pas !!!

HOUMOUS 🌱 8,90€

Purée de pois chiches légèrement ailée, filet d'huile de thym, légumes et herbes fraîches, pois chiche crispy, pain focaccia maison.

TAPENADE 7,90€

Tapenade d'olive de Kalamata, huile d'olive de Sicile, pignons de pin, pain focaccia maison.

STRACCIATELLA DI TIFOSI 🌱 9,90€

Stracciatella Ultra crémeuse des Pouilles, pignons de pin et basilic frais, huile de thym, pain focaccia maison.

ARANCINI 🌱 9,90€

Typiques boulettes de riz à la mozzarella fior di latte et pesto basilic, sauce tomate Arrabiata punchy.

BURRATA ET SPECK 14,90€

Burrata crémeuse et pesto, chiffonnade de jambon Speck, roquette, pain focaccia maison.

CALAMARO 9,90€

Calamars frits, citron vert, aïoli nero e basta!

PLANCHE ANTIPASTI ...À Partager... 19,90€

Assortiment de charcuteries fines italiennes, légumes, Pecorino au poivre & Taleggio.

PASTA & BASTA...

Nos pâtes sont élaborées avec amour par notre squadra.

J'en raviole ! 🌱 16,90€

Ravioles à la burrata et crème citron, pesto de tomate séché, courgettes grillées, olives de Kalamata, chips de parmesan.

Bien fondant le mille-feuille !!! 🌱 16,90€

Mille-feuille d'aubergines fondantes & pasta à la tomate-basilic, gratiné à la Scarmorza fumée et Parmesan, pogo de jeunes pousses.

Chaudes comme un radiateur !! 17,50€

Radiatori fraîches, mascarpone à la truffe d'été, jambon blanc aux herbes, pecorino au poivre, œuf parfait.

La Lasagna della morte 17,50€

Lasagnes de bœuf mijoté et confit alla bolognaise, béchamel au parmesan, gratinées mozzarella.

MENU ENFANT

(- de 12 ans)

Poulet croustillant & frites fraîches
ou Pâtes Bolognaise & granapadano
Brownie ou Compote de pomme ou 1 boule de glace.
(hors boissons)

11,90€

INSALATA & BRUSCHETTA

Ave Cesaria (ou Veggie avec Arrancini) 🌱 17,50€

Salade, laitue romaine, filet de poulet croustillant ou arrancini veggie, tomates croûtons, œuf parfait, sauce césar, Grana Padano.

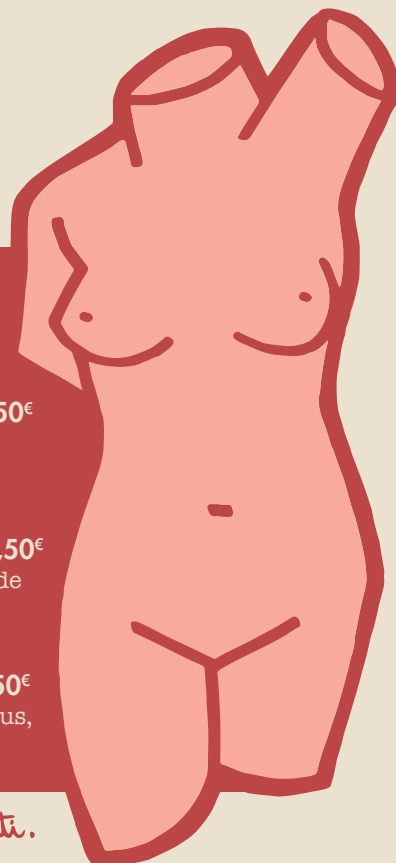
T'as la Burrata bien crémeuse!!! 🌱 17,50€

Salade, roquette, Burrata crémeuse, fraises, tomates cerises colorées, tagliatelles de basilic frais, oignons à l'italienne, vinaigrette fraise-basilic.

J'ai la roquette qui dépasse du panier ! 🌱 17,50€

Salade, roquette, saumon gravlax, légumes crus et cuits, vinaigrette citron houmous, fraîches, pois chiche crispy.

Jois Enfant.



PLATS

Talegio mi amore.....	18,90€
Cordon bleu d'escalope de poulet, Taleggio et jambon blanc aux herbes, chapelure au thym et zeste de citron, légumes grillés et écrasé de pomme de terre, crème de parmesan.	
Pour les Huns et les Autres !!.....	21,90€
Tartare de bœuf della casa, tomates confites et olives, basilic et oignon rouge, gel cornichon, grana padano, frites fraîches et sucrose rôtie.	
Tagliata di manzo.....	21,90€
Pièce de bœuf grillée et finement tranchée, houmous, caponata, pommes grenailles rôties, pesto de tomate séchée.	
Quelle heure Gino? Bah...Burger!.....	16,90€
Pain bun, haché de poulet aux épices, houmous, sucrose, tomate cœur de bœuf, mayo au poivre, crème de parmesan, frites fraîches.	
Ta Tatiinnnn... !!.....	18,90€
Filets de rouget à la plancha, tatin de tomates cerises, pesto de tomate séchée, stracciatella des Pouilles et huile de thym, mesclun d'herbes folles.	
Risotto e Cremoso 🍃.....	16,50€
Risotto crémeux au paprika fumé, édamame et légumes du soleil rôtis, pickles de fenouil, coulis d'herbes fraîches, pois chiche crispy.	
Monsieur POULPE.....	26,90€
Poulpe mariné et laqué à la plancha, aïoli nero, écrasé de PdT aux olives Kalamata, poivrons de Padrón grillés.	

DESSERTS

Tiramisù.....	8,90€
100%Arabica.	
Fondant.....	8,90€
Chocolat noir et noisette, coulis choco/gianduja, glace stracciatella.	
Pavlova.....	9,50€
Fruits rouges, chantilly vanille, tuile au miel et pollen, sorbet framboise, coulis fraise/basilic.	
Cheesecake.....	9,50€
Agrumes, gelée fruit de la passion-cerfeuil, sorbet orange sanguine et coulis Kalamansi.	
Île flottante.....	8,90€
Crème anglaise à la pistache, caramel de framboise, éclat de pistaches.	
Financier.....	9,50€
Amandes, ganache chocolat blanc et huile d'olive, compotée d'abricot, sorbet pêche de vigne.	

COUPES GLACÉES

TUTTI FRUTTI.....	9,50€
Sorbets fraise et citron, fraises exquises, coulis fraise-basilic et chantilly.	
CAPPUCCINO.....	9,50€
Glaces café et stracciatella, café frappé, Amaretto, chantilly, éclats de Spéculoos.	
PÊCHER CAPITAL.....	9,50€
Sorbets framboise et pêches de vigne, agrumes, coulis kalamansi, éclats de meringue, chantilly.	
Nos colonels.....	10,50€
Colonel Spritz, deux boules orange sanguine, Apérol 4cl Colonel Framboise, deux boules framboise, eau de vie framboise 2cl Colonel Limoncello, deux boules citron, limoncello 4cl	

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

2,90€/BOULE

Glaces : Vanille, Chocolat noir, Stracciatella, Café.
Sorbets : Framboise, Citron, Fraise, pêche de vigne, orange sanguine.

SOFTS

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33cl	4,00€
Thé glacé artisanal à la pêche 33cl	4,00€
Orangina 25cl	4,00€
Tonic Artisanal 33cl	4,00€
Limonata Polara - Sicile 27,5cl	4,90€
Orange sanguine ou citron.	
Limonade 33cl	4,00€
Diabolo 33cl	4,00€
Violette / Fraise / Grenadine / Cerise / Orgeat / Kiwi / Pêche / Menthe / Citron.	
Perrier 33cl	4,00€
Carola Eau de source d'Alsace 50cl	3,90€
Carola Eau de source d'Alsace 100cl	5,50€
Carola Finement pétillante 50cl	3,90€
Carola Finement pétillante 100cl	5,50€
Jus de fruits Bio 25cl	3,90€
Pomme / Orange / Tomate / Pamplemousse / Abricot.	

SYMPLES

Infusions Pétillantes Locales et Bio

Relaxante	5,00€
Verveine, lavande, cerise.	
Detox	5,00€
Sauge, sureau, pomme.	
Énergisante	5,00€
Thym, menthe-poivrée, citron.	
Ginger Beer 25cl.....	5,00€



BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,50€
Double Espresso	3,90€
Allongé	2,70€
Noisette	2,80€
Cappuccino	4,50€
Latte	3,20€
Déca	2,80€
Thé / Infusion	4,50€

DIGESTIFS

4CL

Irish / Lorrain / Italian Coffee	10,50€
Eau de vie	9,00€
Mirabelle / Poire / Framboise	
Cognac VS MEUKOV	10,00€
Get 27 / Get 31	8,50€
Limoncello della Scogliera	7,00€
Amaretto Disaronno	8,00€
Bailey's	8,00€
Grappa podere Becaccia	8,00€
Shooter Madeleine 2cl	3,50€
Cointreau / Amaretto / Ananas	
Shooter Kiss Cool 2cl	3,50€
Vodka / Get 27	

ALCOOLS

4CL

Captain Morgan	7,00€
Diplomatico	11,00€
Eminente 7ans - Cuba	12,00€
Secha de la silva	12,00€
Hendrick's	10,00€
Jack Daniel's	10,00€
Grant's	8,00€
Glenlivet 15 ans	13,00€
Monkey Shoulder	12,00€
Soda	+2,00€

VINS AU VERRE & PICHET

12CL

50CL

BULLES

Coupe de CHAMPAGNE – Domaine Adrien BERGERE « Origine »	10,50€
Coupe de PROSECCO Riccadonna – Vénétie	6,50€

BLANCS

DOMAINE TARIQUET AOP « Classic »	19,90€
DOMAINE DE JOY – MOELLEUX – IGP Gascogne	21,90€
CHARDONNAY AOP – IGP Pays d'Oc	21,90€
PINOT GRIGIO – SANTA SOFIA "Le Calderare" – Pouilles	21,90€
SAINT-VERAN AOP – Domaine des Terres Secrètes	27,00€

ROUGES

PINOT NOIR AOP – IGP Pays d'Oc	21,90€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO « BIO » – San Sasso – ABRUZZES	21,90€
ST-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP « Expression » Domaine Taluau	25,10€
COTES DE BLAYE AOP – BORDEAUX – Château La Cassagne-Boutet	25,10€

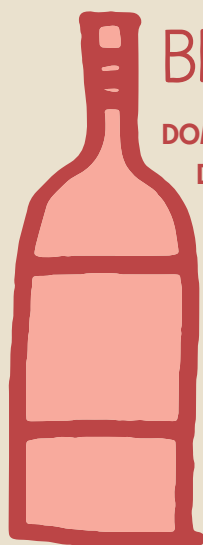
ROSES

CÔTES DU LUBERON AOP « Éléphant Rose » – Domaine Perrin	19,90€
CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP « BIO » – Domaine Frédavelle	23,50€

BULLES

75CL

CHAMPAGNE Domaine Adrien BERGERE « Origine »	60,00€
PROSECCO DOC Riccadonna – Vénétie – Notes d'agrumes, de fleurs et de fruits blancs	28,00€
MOSCATO SPUMANTE DOC – Piémont – L'expression du muscat éclatant accompagnée d'une bulle subtile	25,00€
LAMBRUSCO IGT Rosso Dolce Fiamma – Emilie Romagne – tendre et gourmand à la finale Frizzante !	25,00€



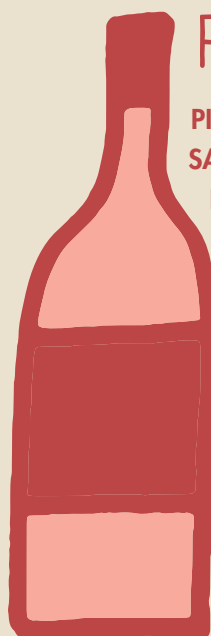
BLANCS

75CL

DOMAINE TARIQUET – IGP Gascogne	23,00€
DOMAINE DE JOY – MOELLEUX – IGP Gascogne	26,00€
CHARDONNAY – IGP Pays d'Oc	25,00€
SAINT-VERAN AOP – Domaine des Terres Secrètes	35,00€
SANCERRE AOP – Domaine Franck Millet	45,00€
AUXEY-DURESSES AOP – Domaine Agnès Paquet	60,00€

ITALIE

PINOT GRIGIO DOC – Santa Sofia – Pouilles – Léger, floral et rafraichissant, bouche tendre et gourmande.	25,00€
FALERIO BIO DOC « Oris » – Cù Cù – Marches – Riche et volumineux aux notes de fruits à chair blanche.	29,00€



ROUGES

PINOT NOIR – IGP Côtes de Gascogne	24,00€
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP – Domaine Joël Taluau	29,00€
BORDEAUX COTES DE BLAYE AOP « Le Puits de La Cassagne »	32,00€
CROZES HERMITAGE AOP « Beaumont » – Domaine David Reynaud	38,00€
RULLY AOP – Domaine Joseph Drouhin	47,00€
CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOP « Télégramme » – Domaine du Vieux Télégraphe	56,00€
AUXEY-DURESSES AOP – Domaine Agnès Paquet	60,00€
COTE-ROTIE AOP « Champin le Seigneur » Domaine J.M. Gérin	82,00€

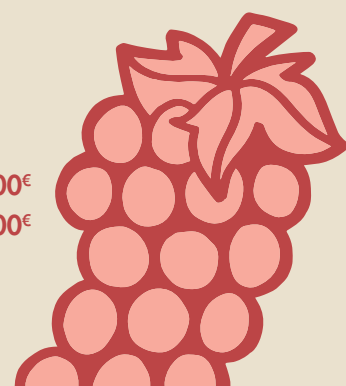
ITALIE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC « BIO » – Gran Sasso – ABRUZZES – Léger et souple	25,00€
NERO D'AVOLA DOC « Lumà » – Cantina Cellaro – SICILE – Ensoleillé, épicé et chaleureux	28,00€
VALPOLICELLA DOC « Antica Vigna » – VENETIE – Raffiné, tendre et velouté	35,00€
BAROLO DOC – Serralunga d'Alba – Cantina Schiavenza – Expressif et complexe, classe et subtilité	75,00€

ROSÉS

COTES DU LUBERON AOP « Eléphant Rose » – Domaine Perrin	25,00€
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP « BIO » – Domaine Frédavelle	29,00€

Tarifs TTC, service compris, carafe d'eau à disposition gratuitement.



Tous les dimanches c'est

BRUNCH



FORMULES BRUNCH

GIULIA 26,00€

1 Assiette salée + 1 douceur + 1 boisson chaude
ou 1 jus de fruit (supp 2€ pour Flanders ou Latte)

ROBERTO 28,00€

1 Assiette salée + 1 douceur + 1 bière pression 33cl
ou 1 verre de vin ou de Prosecco 12cl

ASSIETTES SALÉES

Voir nos accompagnements gourmands...

ANDREA 15,90€

Délicieux pancakes, œufs au plat, bacon fumé, beurre
AOP, Pecorino au poivre, et sirop d'érable.

ALLEGRA 16,90€

English Muffins, guacamole, saumon gravlax, œuf
parfait, herbes folles, pickles.

ENZO 17,50€

Brioche snackée, guacamole, œufs brouillés, lard
grillé, houmous, herbes folles, pickles.

J'ai la roquette qui dépasse du panier ! 🌿 17,50€

Salade, roquette, saumon gravlax, légumes crus et
cuits, vinaigrette citron houmous, herbes fraîches,
pois chiche crispy.

AVE CESARIA (ou Veggie avec Arrancini) 17,50€

Laitue romaine, aiguillettes de poulet croustillant,
tomates cerises, croûtons, sauce César, Grana Padano,
œuf parfait.

Bien fondant le mille-feuille !!! 🌿 16,90€

Mille-feuille d'aubergines fondantes & pasta à la
tomate-basilic, gratiné à la Scarmorza fumée et
Parmesan, pogo de jeunes pousses.

J'en raviole ! 🌿 16,90€

Ravioles à la burrata et crème citron, pesto de
tomates séchées, courgettes grillées, olives de
Kalamata, chips de parmesan.

NOS ACCOMPAGNEMENTS GOURMANDS

Œufs brouillés 🌿 5€ / Œuf parfait 🌿 4€

Bacon 3€ / Saumon Gravlax 4€

À PARTAGER

HOUMOUS 🌿 8,90€

Purée de pois chiches légèrement ailée, filet d'huile
de thym, légumes et herbes fraîches, pois chiche
crispy, pain focaccia maison.

TAPENADE 7,90€

Tapenade d'olive de Kalamata, huile d'olive de
Sicile, pignons de pin, pain focaccia maison.

STRACCIATELLA DI TIFOSI 🌿 9,90€

Stracciatella. Ultra crémeuse des Pouilles, pignons de
pin et basilic frais, huile de thym, pain focaccia maison.

ARANCINI 🌿 9,90€

Typiques boulettes de riz à la mozzarella fior di latte
et pesto basilic, sauce tomate Arrabiata punchy.

BURRATA ET SPECK 14,90€

Burrata crémeuse et pesto, chiffonnade de jambon
Speck, roquette, pain focaccia maison.

CALAMARO 9,90€

Calamars frits, citron vert, aioli nero e basta!

PLANCHE ANTIPASTI ...À Partager... 19,90€

Assortiment de charcuteries fines italiennes,
légumes, Pecorino au poivre & Taleggio.

DOUCEURS

T'IRAS OU TIRA PAS ? 8,90€

Tiramisù 100%Arabica.

FONDANT 8,90€

Chocolat noir et noisette, coulis choco/gianduja, glace
stracciatella

PANCAKES FRUITÉS 8,90€

Pancakes, florilège de fruits frais, crème fouettée
vanille, sirop d'érable.

PANCAKES CHOCO 8,90€

Pancakes, guimauve et chouchous grillés, coulis
chocolat, chantilly.

ÎLE FLOTTANTE 8,90€

Crème anglaise à la pistache, caramel de framboise,
éclat de pistaches.



BEST HOT DRINKS

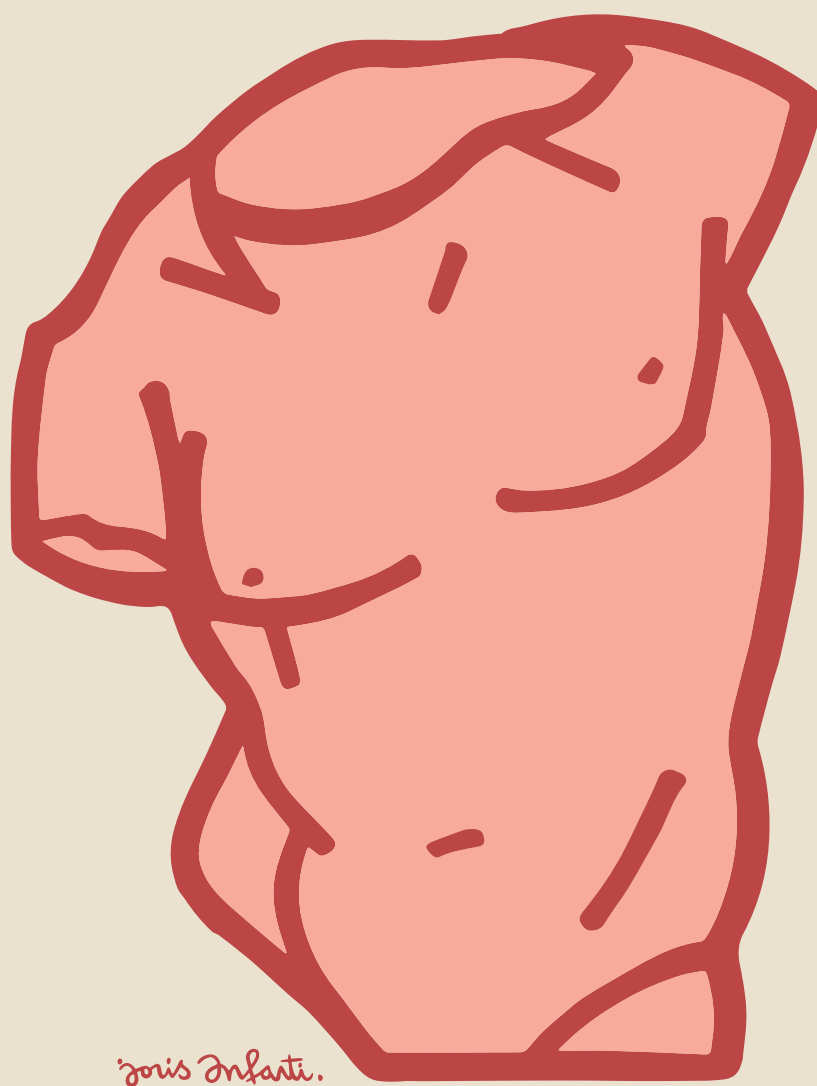
FLANDERS 5,00€

Chocolat chaud, chantilly, chamallows.

LATTE MACCCHIATO 5,00€

Nature, vanille, noisette ou caramel.

Tarifs TTC, service compris, carafe d'eau à disposition gratuitement.



BUON APPETITO!

20 rue Héré
54000 Nancy

 @suzette.et.gino —  @suzettenancy
03 83 30 19 57

Tarifs TTC, service compris, carafe d'eau à disposition gratuitement.