

Menu

ANTIPASTI

Carpaccio de Bresaola 9€

Tranche de bresaola - huile d'olive vierge - roquette et copeaux de parmesan

Burrata classica 9€

Burrata au lait cru, tomates cerises, roquette et pesto

Bruschetta 9€

Pain grillé, tomates concassées, olives vertes et noires, jambon de pays ou mortadelle

Antipasti di verdure 9€

Planche végétarienne avec une sélection de légumes marinés

Antipati all'Italiana (à partager) 17€

Assortiment de charcuteries fines, olives et fromages italiens (burrata, taleggio, jambon de pays, pancetta, mortadelle)

PRIMI PIATTI - PASTA

Penne ai quattro formaggi 15€

Gorgonzola, parmesan, scamorza et stracciatella

Linguine bolognese 15€

Viande de boeuf, oignons, ail, sel et poivre

Linguine zucchine 16€

Crème de courgette, stracciatella, basilic et huile d'olive

Linguine carbonara 16€

Pancetta, crème carbonara, sel, poivre et huile d'olive

Lasagne alla bolognese 16€

Viande de boeuf, oignons, carottes, béchamel, fromage gratiné au four

Linguine scampi & zucchini 19€

Crevettes, ail, tomates cerises, courgettes et huile d'olive

Linguine tartufo 20€

Crème de truffe, huile d'olive et copeaux de parmesan

MENU BAMBINO

12€

PLAT

Pizza margherita ou
Penne alla bolognese

BOISSON

Sirop à l'eau

DESSERT

2 boules de glace à la vanille

La Cucina Di Gina

Prix net en euros : taxes et services compris. La maison n'accepte pas les chèques.

Menu

INSALATA

Classico Caesar 16€

Salade romaine, poulet pané, oeuf poché, pancetta grillée, tomates cerises, croûtons, copeaux de parmesan et sauce Caesar

Rustica 17€

Salade roquette, tranches de bresaola, mozzarella, Fior di Latte, copeaux de parmesan, tomates et crème de balsamique.

SECONDI PIATTI

Scaloppina alla Milanese 19€

Escalope de veau panée, sauce tomate au basilic et citron

Scaloppina di tacchino al Marsala 18€

Escalope de dinde, Marsala, crème et champignons

Manzo alla griglia 25€

Pièce du boucher (230g), sauce au gorgonzola, pasta al dente

Un dolce per concludere in bellezza !

Un dessert pour terminer en beauté !

DOLCI

Tiramisu classico 8€

Biscuit à la cuillère imbibé de café, crème au mascarpone saupoudrée de cacao

Fondente al cioccolato 8€

Mi-cuit, coeur coulant au chocolat

Toast alla francese 9€

Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé et glace à la vanille

Ricotta 7€

Fromage blanc au coulis de fruits rouges

La Cucina Di Gina

Menu

PIZZA

Margherita

12€

Sauce tomate, Fior di Latte, basilic, huile d'olive, copeaux de parmesan

Napoletana

13€

Sauce tomate, Fior di Latte, anchois, câpres, olives vertes, basilic

Regina

14€

Sauce tomate, Fior di Latte, champignons, jambon cotto, origan

Quattro formaggi

15€

Sauce tomate, Fior di Latte, parmesan, gorgonzola, scamorza, stracciatella

Diavola

15€

Sauce tomate, Fior di Latte, spianata, olives violettes, basilic, origan

Bresaola

16€

Sauce tomate, Fior di Latte, roquette, bresaola, stracciatella, copeaux de parmesan

Vegetariano

16€

Crème de courgette, Fior di Latte, champignons, aubergines, courgettes, poivrons

Calzone

15€

Sauce tomate, Fior di Latte, champignons, jambon cotto, origan

Prosciutto

16€

Sauce tomate, Fior di Latte, jambon de pays, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive

Mortadella

16€

Crème de pistache, Fior di Latte, mortadella, stracciatella, pesto, pistaches concassées

Siciliano

15€

Sauce tomate, Fior di Latte, tomates fraîches, olives violettes, anchois persillades, origan

Pancetta

16€

Base crème, Fior di Latte, pancetta, parmesan, origan

Salsiccia

17€

Sauce tomate, Fior di Latte, salsiccia, oignons rouges, origan

Santa Cristina

17€

Sauce tomate, Fior di Latte, thon à l'huile, oignons et olives

Tartufo

19€

Crème de truffe, champignons, stracciatella, huile d'olive

La Cucina Di Gina

Prix net en euros : taxes et services compris. La maison n'accepte pas les chèques.

Menu

ALCOOLS

APÉRITIFS

Americano maison 6cl	10.00€	Prosecco 12cl	8.00€
Spritz Apérol ou St - Germain 4cl	10.00€	Kir cassis, mûre, pêche 14cl	5.00€
Martini rouge ou blanc 6cl	5.50€	Kir Royal 12cl	14.00€
Ricard 2cl	4.00€		

LES COCKTAILS

Mojito - Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier	12.00€	Cosmopolitain - Vodka, triple sec, citron, cranberry	12.00€
Moscow Mule - Vodka, ginger, beer, citron vert	12.00€		

WHISKIES & ALCOOLS 4CL

J&B	8.00€	Rhum Don Papa	14.00€
Chivas Regal	12.00€	Vodka Absolut	9.00€
Nikka Pure Malt Black	14.00€	Gin Bombay Sapphire	10.00€

DIGESTIFS & LIQUEURS 4CL

Alcool blanc	10.00€	Get 27/31, Saint - Germain	8.50€
Vieille prune de Souillac	10.00€	Amaretto, Limoncello	8.50€

La Cucina Di Gina

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CARTE DES VINS

VINI ITALIANI ROSSI

	<i>Verre 14cl</i>	<i>Carafe 50cl</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
Bardolino LAMBERTI	5.00€	14.00€	20.00€
Montepulciano d'Abruzzo Doc	6.00€	15.00€	23.00€
Montepietrosso Giv	5.50€	16.00€	24.00€

VINI ITALIANI BIANCHI

	<i>Verre 14cl</i>	<i>Carafe 50cl</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
Egot Trebbiano, Chardonnay Igt Cevico	6.00€	15.00€	21.00€
Pinot Grigio	5.00€	14.00€	20.00€

VINI ITALIANI ROSATI

	<i>Verre 14cl</i>	<i>Carafe 50cl</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
Terrazza d'Italia Tree Venezia Doc Lamberti	6.00€	17.00€	26.00€

LES VINS ROUGES

	<i>Verre 14cl</i>	<i>Carafe 50cl</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
Chinon Maison Guy Saget	6.50€	26.00€	33.00€
Cote du Rhone Prestige AOP	5.50€	17.00€	25.00€

LES VINS BLANCS

	<i>Verre 14cl</i>	<i>Carafe 50cl</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
Chardonnay IGP Domaine Vallière	6.00€	17.00€	26.00€
Macon Village Ropiteau AOP	8.00€	27.00€	40.00€

Menu

BOISSONS

LES BIÈRES

<i>Pression</i>		<i>Bouteille</i>	
Leffe 25cl	5.50€	Nastro Azzurro Peroni 33cl	6.00€
Leffe 50cl	10.00€	Birra Moretti l'Autentica 33cl	6.00€

LES CHAMPAGNES

	<i>Coupe 12cl</i>
Maison Lionel MAINE Blanc de banc grand cru	12.00€

BOISSONS FROIDES

Coca-Cola ou zéro 33cl	4.80€	Eau plate 50cl ou 1l
Orangina 25cl	4.60€	4.50€ ou 7.50€
Ice Tea 25cl	4.60€	Eau pétillante 50cl ou 1l
Jus de fruit 25cl	4.80€	4.50€ ou 7.50€
Perrier 33cl	4.80€	

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.50€	Double expresso	4.50€
Allongé	2.60€	Thé, infusion	4.50€
Noisette	2.60€	Café crème	4.50€

La Cucina Di Gina

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.