

CARTE
RESTAURANT

LA DOLCE VITA

CASA
Gina

ANTIPASTI

Dell'amicizia

À PARTAGER
2 personnes minimum

**TAGLIERE DI SALUMI
E FORMAGGI ITALIANI** 9.00/pers.

Jambon cru affiné 24 mois, jambon blanc à la truffe,
mortadella, salame piccante, burrata, bruschettine miste.

**DEGUSTAZIONE STRACCIATELLA
SAUCE À LA TRUFFE** 9.00/pers.

Accompagné triangle de pizza pané, sauce pesto maison.

VERDURE IN PASTELLA 6.50/pers.

Assortiment de légumes frits.

ANTIPASTI

ENTREES

CARPACCIO DI VITELLO 22.00

IN SALSA TONNATA E GOCCIE DI RUCOLA

Noix de veau cuit basse température servie avec sauce tonnata (*thon, câpres, anchois, vin blanc, et persillé*) et huile à la roquette.

LA CAPRESE DI GINA 16.50

Carpaccio de tomates, burrata, oignon rouge, stracciatella et basilic.

INSALATA DI POLPO E PATATE 22.00

Salade de poulpe, pommes de terre, carottes, jus de citron persillé.

L'ARAN'GINA 16.00

Boule de riz au safran, farci de ragú bolognese, petit pois, mozzarella, accompagnée d'une salade mixte.

CAPONATA 8.00

Spécialité sicilienne à base de légumes méditerranéens et sauce tomate. Servie froid.

PRIMI

PASTA LOVER

Pasta

LASAGNA 16.00
Sauce bolognaise, besciamella, grana padano.

GNOCCHI SALSA TRICOLORE 16.50
Sauce tomate, stracciatella, pesto de basilic maison.

SPAGHETTONI CARBONARA 17.00
Jaune d'œuf, guanciale, pecorino, grana padano.

PACCHERI ALLA CARBONARA DI MARE 22.00
Saumon, thon, gambas, jaune d'œuf.

Plat du chef 22.00
SPAGHETTI VONGOLE E PESTO DI PISTACCHIO
Palourdes, pesto de pistache.

Risotto

**RISOTTO BOSCAIOLA E CREMA
DI GORGONZOLA ALLA TRUFFE** 21.00
Sauce champignon, crème de gorgonzola,
crème de truffe noir.

SECONDI

CARNE E PESCI

Carne

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 19.00
Escalope de veau de lait (Maison Bayle) pané.

FIORENTINA 2 pers. / 70.00
Côte de boeuf, 1 kg (Maison Bayle).

Pesci

**TRANCIO DI TONNO SERVITO CON CIPOLLA
IN AGRO DOLCE E CREMA DI MELANZANE** 25.00
Thon mi-cuit servi avec une crème d'aubergine, et oignons
rouge caramélisés à la sauce aigre douce.

POLPO ALLA GRIGLIA IN CREMA DI PATATE 26.50
Poulpe à la plancha servi avec une crème de pomme de terre.

CONTORNI

Accompagnements

PURÈ DI PATATE 5.00
Al tartufo +3.00

PATATE AL FORNO 5.00

VERDURA DI STAGIONE 5.00
Légumes de saison.

INSALATA MISTA 5.00

FESTINO *di Gina*

MENU À PARTIR DE 2 PERSONNES

Antipasti, primi, sorbetto
35.00/pers.

ANTIPASTI

Coppa calabrese, Formaggio pecorino, Olives,
Bruschettine con la nduja, Bruschetta ricotta fresca
et tomate cerise, Caponata d'aubergine,
Polpettine di carne col sugo,
Polpette di melanzane.

PRIMI

Rigatoni alla norma
Sauce tomate, aubergine, ricotta salata.

Bucatini alla romana
Sauce tomate, guanciale, jaune d'oeuf, pecorino râpé.

SORBETTO AL LIMONE

PIZZE

Le Classiche

AUTENTICA MARGHERITA

13.00

Polpa di tomate, mozzarella di bufala, basilic frais, olives.

PROSCIUTTO E MOZZARELLA

14.00

Polpa di tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur (*après cuisson*), olives.

MILLE FORMAGGI

15.00

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza fumée, grana padano, olives.

DELLA ZIA TANIDDA

14.00

Polpa di tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, oignons, ail, pecorino romano, origan, olives.

PARMA 24

16.50

Polpa di tomate, mozzarella fior di latte, jambon de parme 24 mois, billes de mozzarella, basilic frais (*après cuisson*).

RUCOLA E MOZZARELLA

15.50

Polpa di tomate, mozzarella fior di latte, roquette, mozzarella di bufala, tomates cerises, huile d'olive IGP, crème balsamique (*après cuisson*).

PARMI'GINA

16.50

Polpa di tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, oignons, ail, grana padano, basilic, olives.

PIZZA MEZZU MEZZU

17.50

Une petite pizza au choix (*sauf calzone*) accompagnée d'une salade mixte.

BAMBINO

10.00

Polpa di tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur.

BURRATA

5.00

STRACCIATELLA

5.00

SAUMON

5.00

SUPPLÉMENTS

Charcuterie, fromage... 1.50

PIZZE

Gourmet

QUEEN TARTUFO

22.00

Crema de truffe noire, mozzarella fior di latte, champignons de paris frais, jambon blanc, straciatella, noisettes torréfiées, truffe fraîche (*après cuisson*).

PISTACCHIO E MORTADELLA

18.50

Pesto de pistache maison, mozzarella fior di latte, mortadella, burrata, éclats de pistaches, zeste de citron (*après cuisson*).

CALZONE CARBONARA

17.00

Polpa di tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, carbonara maison.

CALZONE SIGNATURE

22.50

Vice-championne du monde 2025
Béchamel à la pistache et truffe noir, mozzarella fior di latte, mortadella, éclats de pistaches, pesto de pistache.

AFFUMICATA

16.00

Crema di choux rouge, mozzarella fior di latte, guanciale grillé, scamorza fumée, flambée au thym.

SALMONE E STRACCIATELLA

18.00

Sauce rose, mozzarella fior di latte, saumon cuit au four, tomates cerises, straciatella, zestes de citron (*après cuisson*).

FUOCO NEL FORNO

16.50

Polpa di tomate, mozzarella fior di latte, nduja (*saucisse piquante calabraise*), spianata piquante, flambé a table.

PIZZA MEZZU MEZZU

17.50

Une petite pizza au choix (*sauf calzone*) accompagnée d'une salade mixte.

SUPPLÉMENTS

Charcuterie, fromage... 1.50

DOLCI e Gelati

Dolci

TIRAMISÙ SERVITO IN PIROFILA	7.50
Servi sur table.	

CANNOLO SICILIANO	6.50
--------------------------	------

PANNA COTTA	7.00
--------------------	------

CAFFÈ GUSTOSO	8.50
Trois assortiments de desserts.	

TORTINO AL CIOCCOLATO E CREMA DI CASTAGNE	9.00
Moelleux chocolat châtaigne servi avec crème anglaise.	

PIZZA PISTACCHISSIMA DI DUBAÏ	13.00
--------------------------------------	-------

Gelati

2 BOULES	6.50
-----------------	------



C A S A



G I N A

Prix nets service compris en euros TTC.

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

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à l'accueil.

