

GINA LA BELLA

@restaurantgina

Nous avons à cœur de vous proposer chaque jour des plats faits maison préparés à base de produits frais et de saison.

We are committed to offering you every day homemade dishes, prepared with fresh and seasonal products.

ENTRÉES / STARTERS

FRITTO MISTO	25
Calamars, crevettes, légumes & mayonnaise au wasabi Squids, shrimps, vegetables & wasabi mayonnaise	
CARPACCIO DE GAMBAS & CAVIAR	32
Carpaccio of prawns & caviar	
AUBERGINES ALLA PARMIGIANA 	22
Eggplants parmigiana	
SALADE D'ARTICHAUTS VIOLETS 	22
Roquette & parmesan Purple artichokes, arugula & parmesan	
BURRATA 	19
Tomates cerises, olives, basilic cherry tomatoes, olives, basil	
TARTARE DE THON ROUGE	23
Red tuna tartare	
VITELLO TONNATO	19
Fines tranches de veau, sauce au thon Thinly sliced veal with tuna sauce	
JAMBON CRU DE PARME FOCACCIA	19
Parma ham & focaccia	
SALADE DE HOMARD HARICOTS VERTS & AGRUMES	27
Lobster salad, green bean & citrus	
ESCARGOT & BEURRE PERSILLÉ	6PCS. 12 12PCS. 22
Snails & parsley butter	

SALADES

SALADE NIÇOISE	29
Filet de thon à l'huile, tomates, poivrons, cébettes, céleri, œuf, anchois, olives, artichauts & fèves Tuna fillet in oil, tomatoes, green peppers, spring onions, celery, egg, anchovies, olives, artichokes & edamame	
SALADE CÉSAR & BACON	27
Salade César au poulet croustillant et bacon, parmesan, croutons, oeuf & sauce maison Salad with crispy chicken, bacon, egg & homemade sauce	
GINA BOWL	27
Thon mariné, riz vénéré, feta, avocat, mangue, fèves & sauce soja Marinated tuna, black rice, feta, avocado, mango, soya sauce, broad beans	
SALADE GRECQUE	26
Tomates cerises, concombre, olives & feta Cherry tomatoes, cucumber, olives & feta	

POISSONS / FISHES

POULPE GRILLÉ & CAVIAR D'AUBERGINE	34
Grilled octopus & Eggplant caviar	
PAVÉ DE THON	32
Pavé de thon, sauce vierge & houmous de carotte Tuna steak, sauce vierge & carrot hummus	
SOLE "BELLE MEUNIÈRE"	51
Sole façon meunière & sauce beurre blanc Sole meunière & white butter sauce	
FILET DE LOUP	34
Fenouil, sauce vierge & basilic Fennel with sauce vierge & basil	

VIANDES / MEATS

SCALOPINE DE VEAU & SAUCE AU CITRON	30
Veal scalopine with lemon sauce	
TAGLIATA DE BAVETTE À L'ÉCHALOTE	34
Sliced Flank Steak with shallots	
CÔTE DE VEAU MILANAISE ROQUETTE & PARMESAN	48
Veal chop Milanese, arugula & parmesan	
FILET DE BOEUF ROSSINI	55
Filet de boeuf, foie gras, truffe Beef, foie gras, truffle	
FILET DE BOEUF GRILLÉ & SAUCE AUX POIVRES	48
Grilled filet and peppercorn sauce	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU	29
Tartare de bœuf au couteau, jaune d'œuf, fines herbes & parmesan Minced beef fillet, egg yolkherbs & parmesan	

PASTA & RISOTTO

LINGUINE ALLE VONGOLE	36
Linguine aux palourdes Linguine with clams	
RIGATONI ALLA CACIO E PEPE 	32
Rigatoni, pecorino & poivre noir Rigatoni, pecorino & black pepper	
RIGATONI AL TARTUFO 	42
Rigatoni truffe & parmesan Paccheri truffle & parmesan	
RIGATONI ALLA BOLOGNESE	32
RIGATONI PESTO ROSSO & STRACCIATELLA 	32
Rigatoni, pesto de tomates, ail et basilic Rigatoni with tomato pesto, garlic & basil	
LINGUINE GAMBERI LIMONE	36
Linguine aux gambas, citron et courgettes Prawn, lemon & zucchini linguine	
LINGUINE AU HOMARD	45
Lobster Linguine	
RAVIOLI 	32
Ricotta, épinards, sauce tomate & parmesan Ricotta cheese, spinach, tomato sauce & parmesan	
RISOTTO GAMBERI LIMONE 	37
Risotto aux gambas & citron Prawn and lemon risotto	
RISOTTO À LA TRUFFE 	42
Risotto à la truffe & parmesan Risotto with truffle & parmesan	
RISOTTO AUX ARTICHAUTS 	34
Artichoke risotto	

PIZZA

MARGHERITA 	19
Mozzarella fior di latte, sauce tomate Mozzarella fior di latte, tomato sauce	
NAPOLITAINE	17
Anchois, sauce tomate, ail, origan & basilic Anchovies, tomato sauce, garlic, oregano & basil	
LA PUGLIESE 	24
Crème de pesto, mozzarella fior di latte, tomate cerise & burrata Pesto cream, fior di latte mozzarella, cherry tomatoes, and burrata	
FORMAGGI 	23
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan, chèvre & basilic Mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmigiano regiano, goat cheese & basil	
REGINA	23
Jambon blanc à la coupe, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, sauce tomate, basilic Cooked ham, fior di latte mozzarella, mushrooms, tomato sauce, basil	
DIAVOLA	23
Salami piquant, mozzarella fior di latte, sauce tomate & basilic Spicy salami, mozzarella fior di latte, tomato sauce & basil	
GINA	25
Jambon de Parme, straciatella, tomates confites, basilic Parma ham, straciatella, candied tomatoes, basil	
TARTUFO & STRACCIATELLA 	39
Truffe de saison & straciatella Seasonal truffle & straciatella	
LA BRESAOLA	25
Mozzarella fior di latte, bresaola, roquette & parmesan Mozzarella fior di latte, bresaola, arugula & parmigiano	
LA PISTACCHIOSA	25
Mozzarella fior di latte, crème de pistache & mortadelle Fior di latte mozzarella, pistachio cream & mortadella	
LA VEGETARIANA 	23
Mozzarella fior di latte, tomate cerise, courgettes & aubergines grillées Mozzarella fior di latte, tomato cerise, courgettes & aubergines grillées	
LA FRANCESCO	26
Thon frais mariné, roquette, tomate séchée, straciatella Marinated fresh tuna, arugula, sun-dried tomatoes & straciatella	

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

SALADE DE SUCRINE, CROUTONS & PARMESAN 	8
Gem lettuce, croutons & parmesan	
FRITES MAISON 	8
Homemade french fries	
FRITES MAISON À LA TRUFFE 	12
Truffle homemade french fries	
HARICOTS VERTS 	9
Green beans	
LINGUINE AU BEURRE 	9
Linguine with butter	
LINGUINE À LA TOMATE 	9
Linguine with tomato	
LÉGUMES GRILLÉS 	9
Grilled vegetables	

CAVIAR

CAVIAR BAERI 30GR	95
CAVIAR BAERI 50GR	150
SPAGHETTI AU CAVIAR 30GR	110
Spaghetti with caviar 30gr	

À PARTAGER SELON ARRIVAGE

LOUP DE MER GRILLÉ	
SAUCE VIERGE	13/100GR