



Pizzas

<i>Ciccio</i>	19.-
• Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon	
<i>Margherita</i>	15.-
• Sauce tomate, mozzarella et basilic	
<i>Napoli</i>	19.-
• Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, origan	
<i>Quattro stagioni</i>	20.-
• Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, poivrons et olives	
<i>Giardino</i>	20.-
• Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, champignons frais	
<i>Tonnata</i>	20.-
• Sauce tomate, mozzarella, émietté de thon, câpres, oignons et olives	
<i>Quattro formaggi</i>	21.-
• Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio et grana padano	
<i>Calzone</i>	22.-
• Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons frais et œuf	
<i>Diavola</i>	22.-
• Sauce tomate, mozzarella et salami piquant, oignons rouges et olives	



Pizzas signatures

Del Capo 25.-

- Mozzarella, mortadelle de Bologne, pistaches, mozzarella di bufala, tomates dattes

Primavera 29.-

- Mozzarella, asperges, burrata des Pouilles, tomates dattes, jambon de Parme et copeaux parmesiano reggiano

Gina 24.-

- Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, jambon cru, copeaux parmesiano reggiano, bocconcini di bufala et roquette

Vegana 16.-

- Sauce tomate, câpres, champignons, oignons rouges, poivrons et aubergines



Carte printemps

Entrées

- **Tavolozza** : palette de légumes grillés, coulis de tomates séchées
fenouil croquant et poivre du Sichuan
Entrée / Plat 12.- / 17.-
- **Saladine** de seiches, asperges, olives taggiasche
et tomates dattes, à la mode de Sanremo 22.-
- **Carpaccio de thon** : coupé au couteau, oignons rouges aigres doux, myrtilles
et pistaches salées 24.-
- **Assiette Gina** : mortadella de Bologne, coppa et salami de Modena,
jambon de Parme, burrata des Pouilles et gnocco frito 25.-
- **Salade de roquette** : tomates dattes, parmesan et olives déshydratées 11.-
- **Salade mêlée** 9.-
- **Salade verte** 7.-



Carte printemps

Pasta

- **Tagliatelle Gina:**
tomates dattes, ail, basilic et huile d'olive extra vierge 16.-
- **Trofie à la ligure:**
au pesto de basilic, haricots verts et olives taggiasche 24.-
- **Ravioli aux asperges:**
crème de parmesan et speck du Tyrol 25.-
- **Spaghetti aux vongoles veraci:**
à la méditerranéenne 32.-
- **Parmigiana d'aubergines** 22.-

Risotto

- **Risotto au beurre d'anchois fenouil et basilic** 21.-
- **Risotto aux asperges et taleggio** 23.-
- **Risotto à l'encre et seiches sautées** 28.-



Carte printemps

Plats

Viande

- **Côtelette de veau panée à la milanaise :**
pommes de terre rôties et saladine 42.-
- **Filet de bœuf :**
crème de scamorza fumée, coulis de poivrons et galette de polenta 43.-

Poisson

- **Fritto misto à l'Italienne :**
anneaux de calamars, gambas, mix de légumes et sauce aïoli maison 35.-
- **Tagliata de thon**
en croûte de pistaches, sur lit de roquette,
sauce vierge de légumes et oignons caramélisés 39.-
- **Poissons à la plancha :**
gambas, thon, seiche, calamars et dorade, légumes grillés
et sauce vierge tomate et basilic 45.-



Carte printemps

Desserts

- **Panna cotta** : aux fruits de saisons 9.-
- **Torta della Nonna** : accompagnée d'une boule de glace à la vanille 10.50
- **Mousse au chocolat noir** : cœur à la framboise garnie de pistaches 11.-
- **Tiramisu** : aux fraises et citron 11.-
- **Baba au limoncello** : et sa mousse de chocolat blanc 12.-

Glaces

- Cioccolato
- Vaniglia
- Caffè
- Fragola
- Stracciatella
- Limone
- Pistacchio
- Caramelitta

La boule 4.-