

Crudo di mare

CRUDO DE LOUP « DI GINA » BAIES ROSES ET ANETH <i>« Gina's » sea bass crudo, pink peppercorns and dill</i>	34
CARPACCIO DE THON AU VINAIGRE BALSAMIQUE MENTHE FRAÎCHE ET RICOTTA <i>Tuna carpaccio with Barolo vinegar, fresh mint and ricotta</i>	36
GAMBERONI DE SICILE À L'HUILE D'OLIVE FLEUR DE SEL ET AGRUMES <i>Sicilian gamberoni with olive oil, salt flower and citrus fruits</i>	44
CRUDO DE SÉRIOLE MARINÉ AU JUS DE CERISES AMANDES ET ESTRAGON <i>Yellowtail crudo marinated in cherry juice, almonds and tarragon</i>	32
6 HUÎTRES DE MÉDITERRANÉE « CONDIMENTI ITALIANO » <i>6 Mediterranean oysters, Italian condiments</i>	36

Antipasti's

POULPE « ALLA BRACE » GOURGETTES ET PISTACHES DE SICILE <i>Braised octopus, zucchini and Sicilian pistachios</i>	24
CROUSTILLANTS DE LANGOUSTINE, BASILIC <i>Crispy scampi with basil</i>	34
GAMBERO ROSSO DE SICILE NACRÉ AUX ÉPICES, RIZ SOUFLÉ <i>Sicilian gambero rosso, pearly cooked with spices, puffed rice</i>	24
THON MI-CUIT ET VENTRÈCHE CONFITE LÉGÈREMENT FUMÉS SAUCE TONNATO, CÂPRES, CITRON ET OLIVES TAGGIASCA <i>Slightly smoked half-cooked tuna and tuna belly confit, tonnato sauce, capers, lemon and taggiasca olives</i>	32

« Il Giardino di Gina »

STRACCIATELLA DI BURRATA TOMATES DATTERINO, PIGNONS DE PIN ET BASILIC <i>Stracciatella di burrata, Datterino tomatoes, pine nuts and basil</i>	22
HARIGOTS VERTS AU PESTO D'HERBES FRAÎCHES CHAMPIGNONS ET NOISETTES DU PIÉMONT <i>Green beans with fresh herbs pesto, mushrooms and Piedmont hazelnuts</i>	16
BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE ALL'ARRABBIATA <i>All'Arrabbiata zucchini flowers fritters</i>	22
SALADE DE TOMATES MI-CONFITES CÂPRES, PARMESAN ET HERBES FRAÎCHES <i>Half-dried tomato salad, capers, parmesan and fresh herbs</i>	18

Pasta e Risotto

RAVIOLES DE RICOTTA AUX PIGNONS DE PIN BEURRE DE SAUGE <i>Ricotta ravioli with pine nuts, sage butter</i>	34
RAVIOLES DE LANGOUSTINE ÉGLATS DE PÊCHE ET VERVEINE FRAÎCHE <i>Langoustine ravioli, peach sprinkles and fresh verbena</i>	48
RISOTTO ARBORIO ALLA VONGOLE <i>Risotto with clams</i>	38
FARFALLE À L'ENCRE DE SEICHE ET GAMBAS GOURGETTES VIOLON ET PISTACHES DE SICILE <i>Cuttlefish ink farfalle and prawns, zucchini with pistachios</i>	42
FETUCCINI À LA TRUFFE NOIRE VIEUX PARMESAN <i>Fettuccini with black truffle and old parmesan</i>	54
« GINA'S CONFIDENTIAL LINGUINI » HOMARD BLEU, BEURRE DE CORAIL ET BASILIC <i>Blue lobster linguini, coral butter and basil</i>	65

La Pesca

OSSO BUGCO DE LOTTE JUS DE CRUSTACÉS, JEUNES GAROTTES À LA GREMOLATA <i>Monkfish osso bucco, shellfish juice, carrots with parsley</i>	38
THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE MI-CUIT SAUCE VIÈRGE AU GINGEMBRE ET BASILIC <i>Half-cooked Mediterranean bluefin tuna, olive oil sauce with ginger and basil</i>	42
LOUP SAUVAGE RIVIERA FLEUR DE THYM ET CONFIT DE LÉGUMES D'ÉTÉ JUSTE TIÉDIS <i>Wild sea bass with thyme, summer vegetables confit</i>	58

SAINT-PIERRE RÔTI ENTIER AUX ÉPICES MÉDITERRANÉENNES-POUR 2 TOMATES VERTES AU THYM CITRON <i>Roasted John Dory fish with Mediterranean spices, green tomatoes and lemon-flavored thyme – for 2</i>	52/pers
---	---------

« La Carne e l'intruso »

TAGLIATA DE FILET DE BOEUF POLENTA CRÉMEUSE AU PARMESAN <i>Beef fillet tagliata, creamy polenta and parmesan</i>	48
CÔTE DE VEAU ALLA PARMIGIANA SALADE DE RIQUETTE, TOMATES, OLIVES TAGGIASCA ET CITRON <i>Parmesan and ham crusted veal chop, arugula salad, tomato confit and taggiasca olives</i>	52



Dolci

PANNA GOTTA 14
AUX FRUITS ROUGES
Red berries panna cotta

SOUFFLÉ 18
AUX NOISETTES DU PIÉMONT
Soufflé with Piemont hazelnuts

« TIRAMISÙ CAFFÈ » 16
POUDRÉ DE CACAO
Coffee tiramisu with cocoa powder

FRUITS ROUGES ET PAMPLEMOUSSE 18
JUS D'HIBISCUS, « SORBETTO CAMPARI »
Red berries and grapefruit with hibiscus juice, Campari sorbet

BEIGNETS AUX ZESTES D'AGRUMES 14
NOCCIOLATA
Fritters with citrus fruits zests, nocciolata spread

CITRON FEUILLE GIVRÉ 14
BASILIC
Frozen lemon with basil



Gina's
ERIC FRECHON
SAINT-TROPEZ

Spritz di Sole

FLORAL, TASTY AND BALANCED : THE IDEAL PARTNER FOR APERITIVO HOUR

16

Passionista

Liqueur de fruit de la passion, fleur d'hibiscus, Prosecco, eau pétillante

Autentico Imperiale

Liqueur Saint Germain, citron vert, menthe fraîche, Prosecco, eau pétillante

Agrumato al fresco

Liqueur Italicus, sirop de concombre, citron vert, Prosecco, eau pétillante

Orange Soleia

Campari, vin d'orange maison, jus de pamplemousse, Prosecco, eau pétillante

Gina's Classics

« LA MODE SE DÉMODE, LE STYLE JAMAIS » COCO CHANEL

16

Short drink 15cl - Long drink 25cl

Lychee Martini
Negroni rosso o bianco
Americano
Bellini o Rossini

...

Mocktails

AL FRESCO !

12

Vegananas

Jus d'ananas, purée de fruit de la passion, citron vert, sirop de concombre

Signora Mule

Citron vert, sirop de violette, gingembre frais, Ginger beer

Thé glacé « di Gina »

Thé vert, citron vert, purée de fruit du jour

Gina's Signatures

FLAMBOYANT, LUXURIOUS & BOHEMIAN : SALUTE !

Palazzo Pajamas

19

Rhum Bacardí Cuatro infusé à la cannelle, verveine fraîche, citron vert, purée de fraise, soda au maté

Innamorata

20

Tequila Don Julio blanco, jus de mangue, jus de pomme, cordial au poivre de Timur, baies roses

Gina'Star

22

Vodka Ciroc infusée à la vanille, liqueur fruit de la passion, citron vert, fruit de la passion givré, shot de champagne

Capri Moda Mare

19

Gin Tanqueray, liqueur Italicus, infusion de thé Pois Papillon, citron vert, sucre de canne, basilic frais

Don Azul

36

Tequila Clase Azul Plata, Campari Antica Formula, huile d'orange, Campari, bitter cerise, fumé au romarin

Italian Bijou

28

Champagne Perrier-Jouët Blanc de Blancs, liqueur de litchi, jus de yuzu, jus de cranberry, feuille d'or

Venice Beach House (cocktail à partager)

160

Vodka Ciroc mangue, citron vert, jus de fruit de la passion, shots de champagne Moët&Chandon

Softs 25cl

Coca, Coca zéro, Red Bull, Orangina, Sprite, Fuze tea, Schweppes	7
Ginger Ale, San better, Perrier	7
Acqua Panna, San Pellegrino	8

Jus de Fruits

Orange, Ananas, Passion, Fraise, Tomate, Cranberry, Pomme	7
Jus pressés : Orange, Citron, Pamplemousse	9

Café Nespresso

Espresso, Décaféiné, Ristretto	3,5
Macchiato, Café allongé	4
Café crème, Café latte, Cappuccino	6
Double espresso	7

Thés & Infusions

Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Thé Vert, Thé Vert Menthe	6
Camomille, Verveine, Tilleul	6

Aperitifs

Pastis, Ricard, Pastis 12/12	2cl	8
Campari, Martini Bianco, Martini Rosso	5cl	

Bières 33cl

Heineken, Corona	8
------------------	---

Vins au verre 15cl

BIANCO Côtes de Provence

Domaine La Rouillère 8

Italien
Friuli-Venezia 12

« Pinot Grigio » Pierpaolo Pecorari

Sicilia Bianco 18

« Jale Chardonnay » Cusumano

ROSSO Côtes de Provence

Domaine La Rouillère 8

Italien
Barbera d'Asti 12

« Fuiot » Prunotto

Etna Rosso 18

Giovanni Rosso

ROSATO Côtes de Provence

Domaine La Rouillère 8

Château Miraval 12



Champagne 15cl

Moët & Chandon	16
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	26

Whisky 5cl

Black Label	16
Jack Daniel's	17
Chivas 12	17
Lagavulin 16 ans	18
Blue Label	36

Vodka 5cl

Ciroc	16
Belvedere	18
Grey Goose	18
Le Philtre BIO	21
Beluga Goldline	40

Rhum 5cl

Bacardi Cuatro	16
Bacardi Ocho	18
Diplomatico	18
Facundo Neo	22
Zacapa 23 ans	28
Zacapa XO	40

Prosecco 15cl

Riccodonna	12
------------	----

Gin 5cl

Tanqueray	16
Bombay sapphire	16
Hendrick's	17
Del Professor Crocodile	18
Malfy Rosa	18
Malfy Con Lemone	18
Malfy Arancia	18
Tanqueray Ten	19
G'Vine Floraison	19
Monkey 47	21
Del Professor Madame	21
44°N	25

Tequila 5cl

Don Julio Blanco	16
Patron XO Cafe	17
Don Julio / Patron Reposado	18
Casamigos Mezcal	18
Casamigos Reposado	19
Casamigos Anejo	21
Don Julio 1942	41

Digestifs 5cl

Sambuca, Fernet Branca	14
Limoncello, Amaretto	14
Get 27/31	14
Grappa Tignanello	14
Grappa Sassicaia	16
Cognac Hennessy VS	16
Cognac Hennessy XO	35