



Pizzas

Ciccio 19.-

- Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon cuit

Margherita 15.- 

- Sauce tomate, mozzarella et basilic

Napoli 19.-

- Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, origan

Quattro stagioni 20.-

- Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, poivrons et olives

Giardino 20.- 

- Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, champignons frais

Tonnata 20.-

- Sauce tomate, mozzarella, émietté de thon, câpres, oignons et olives

Quattro formaggi 21.- 

- Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio et grana padano

Calzone 22.-

- Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons frais et œuf

Diavola 22.-

- Sauce tomate, mozzarella et salami piquant, oignons rouges et olives



Pizzas

Gina 24.-

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



Vegana 16.- 

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





Carte

Entrées froides

- **Saumon** suisse des Grisons, mariné maison au poivre de Timut, saladine croquante à la pomme Granny Smith, céleri, agrumes, herbes fraîches 24.-
- **Assiette Gina**, mortadella de Bologne, coppa et salami de Modena, jambon de Parme, burrata des Pouilles et gnocco frito 20.-
- **Salade de roquette**, tomates dattes, parmesan et poudre d'olive 9.- 
- **Salade verte** 7.- 



Entrées chaudes

- **Moscardini de Méditerranée** à la luciana, petits poulpes à la tomate, à l'ail et au basilic 22.-
- **Velouté** de courge et crème de pecorino 12.- 
- **Parmigiana** d'aubergine, mozzarella de bufflone
Entrée / Plat 15.- / 25.- 



Carte

Pasta

- **Tagliatelle Gina**
tomates dattes, ail, basilic et huile d'olive extra vierge 18.- 
- **Trofie à la ligure**
au pesto de basilic, haricots verts et olives taggiasche 22.- 
- **Paccheri au ragoût de lotte à la méditerranéenne** 28.-

Risotto

- **Risotto aux cèpes, mascarpone et marjolaine** 28.- 
- **Risotto aux perches suisses fraîches** 29.-
- **Risotto à la milanaise, à l'os à moelle et safran** 25.-



Carte

Plats

Viande

- **Osso buco de veau suisse BIO**
et sa gremolata 42.-
- **Suprême de poulet suisse BIO**
sauce à la myrte sarde 39.-
- **Tagliata de boeuf de pâturage suisse**
cèpes sautés et copeaux de pecorino sur un lit de roquette 43.-

Poisson

- **Filet de poisson suisse**
d'eau douce, selon arrivage du jour 42.-
- **Filets de perches suisses fraîches** 45.-
- **Pavé de saumon suisse**
des Grisons, beurre blanc au citron BIO 39.-

Garnitures

Nos poissons et viandes sont servis avec deux garnitures au choix :

- Pommes de terres rôties
- Légumes comme en Toscane
- Caponata sicilienne
- Risotto du moment
- Salade verte



Carte

Desserts

- **Café / Thé gourmand** trois petites pièces sucrées du moment 12.-
- **Tiramisu** 12.-
- **Baba au limoncello** 12.-
- **Pot de crème au chocolat** et biscotti maison 12.-

Glaces et sorbets

- **Chocolat**
 - **Vanille**
 - **Café**
 - **Fraise**
 - **Stracciatella**
 - **Citron**
 - **Pistache**
- La boule** 4.-