



# Pizzas classiques

*Ciccio* ..... 19.-

- Sauce tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon cuit

*Prosciutto* ..... 18.-

- Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit

*Margherita* ..... 17.-

- Sauce tomate, mozzarella et basilic

*Napoli* ..... 19.-

- Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, origan

*Funghi* ..... 18.-

- Sauce tomate, mozzarella et champignons de Paris

*Quattro stagioni* ..... 20.-

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



# Pizzas signatures

*Campana* ..... 26.-

- Crème d'artichauts, salami calabrais, roquette, tomates cerise et copeaux de parmesan

*Gina* ..... 24.-

- Sauce tomate, mozzarella, tomates cerise, jambon cru, copeaux de parmesan, bocconcini di bufala et roquette

*Regina* ..... 21.-

- Sauce tomate, mozzarella, tomates cerise, mozzarella di bufala et basilic

*Vegana* ..... 18.-

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

*Tonnata* ..... 20.-

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

*Giardino* ..... 20.-

- Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, champignons de Paris

*Calzone* ..... 22.-

- Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons de Paris et œuf

*Quattro formaggi* ..... 22.-

- Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio et parmesan

*Diavola* ..... 22.-

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

*Salmone* ..... 24.-

- Mozzarella, salade trévisane, saumon fumé, mozzarella di bufala



# Carte d'hiver

## Antipasti o aperitivo

---

### Seul ou à partager

- *Hors-d'œuvre à l'italienne.*  
*Jambon cru, salami, légumes grillés, mozzarella di bufala,*  
*focaccia au romarin et huile d'olive* ..... 22.-
- *Gnocco fritto*  
*Jambon de Parme et burrata* ..... 21.-
- *Vellutata di zucca,*  
*chips de speck* ..... 11.-
- *Carpaccio di verdure grigliate,*  
*coulis de tomates séchées, fenouil croquant*  
*Entrée / Plat* ..... 12.- / 17.-

## Insalate

---

- *Salmon affumicato,*  
*sur croûtons accompagné de salade de saison*  
*Entrée / Plat* ..... 17.- / 22.-
- *Insalata GINA,*  
*filet d'omble sauté et aromatisé aux agrumes sur salade de saison* ..... 28.-
- *Insalata di rucola,*  
*parmesan et vinaigre balsamique* ..... 11.-
- *Insalata verde* ..... 6.-
- *Insalata mista* ..... 8.-



# Carte d'hiver

## Primi piatti pasta

---

- Spaghetti Gina,  
tomates cerise sautées à l'ail,  
basilic et huile d'olive ..... 16.-
- Spaghetti alla carbonara,  
guanciale, œuf et parmesan ..... 22.-
- Pappardelle ai porcini,  
et fines herbes ..... 25.-
- Paccheri alla burrata,  
anchois et tomates datte ..... 25.-
- Ravioli di zucca,  
au parmesan et sauge ..... 26.-

## Primi piatti risotti

---

- Risotto al salmone affumicato,  
poivre du Sichuan ..... 22.-
- Risotto al limone e salmerino,  
légumes croquants ..... 26.-
- Risotto ai porcini e gamberi  
et sa bisque ..... 31.-



# Carte d'hiver

## Secondi piatti

---

### Carne

- *Suprema di pollo al rosmarino e timo, pommes de terre rôties* ..... 26.-
- *Scaloppine di vitello al limone, risotto au parmesan* ..... 38.-
- *Tagliata di manzo, sur lit de trévisse et bolets sautés, pommes de terres rôties* ..... 36.-

### Pesce

- *Gamberoni alla maggiorana, tomates cerise, risotto au parmesan* ..... 35.-
- *Merluzzo reale all'acqua pazza, écrasé de pommes de terre* ..... 34.-
- *Filetto di salmerino alle erbe aromatiche, pommes de terre rôties et mini légumes* ..... 36.-



# Carte d'hiver

## Dolci

---

• Panna cotta stagionale .....	9.-
• Semifreddo alla zucca e vaniglia .....	12.-
• Tiramisú .....	11.-
• Café gourmand 3 gourmandises .....	12.-
• Café plus 1 gourmandise .....	6.50
• Carpaccio d'ananas .....	12.-

## Gelati

---

• Cioccolato	
• Vaniglia	
• Caffè	
• Fragola	
• Stracciatella	
• Limone	
• Pistacchio	
• Caramelitta	
La boule .....	4.-