

A close-up, black and white photograph of a woman's face, partially obscured by a black hat. She is looking directly at the camera with a slight smile. Her lips are painted with a light, shimmering lipstick.

Gina

L'autentico ristorante italiano



Gli antipasti o Les entrées o Starters

Fritura di calamaretti, verdure in tempura, salsa tartara al limone

Friture de calamars, légumes en tempura et se sauce tartare au Balsamique et citron confit

Fried calamari, tempura vegetables and candied lemon tartar sauce

18.–

Pizza all'olio di oliva, rosmarino e fior di sale

Pizza huile d'olive, romarin, fleur de sel

Pizza with olive oil, rosemary and « fleur de sel »

10.–

Carpaccio di manzo marinato con olive Verdi, salvia, carciofini e Pecorino al pepe in scaglie

Carpaccio de boeuf, marinade aux olives verts et feuilles de sauge, artichauts juste saisi et copeaux de Pecorino au poivre

Beef carpaccio, marinade with green olives and sage leaves, just seared artichokes and peppercorn Pecorino shavings

21.–

Panzerotto fritto alla mozzarella e pomodoro accompagnato di salami piccante, prosciutto crudo, mozzarella di bufala

Chausson de pizza frit à la tomate et mozzarella, accompagné de salami piquant, jambon cru et mozzarella di Buffalo

Fried pizza with tomato and mozzarella, served with spicie salami, cured ham, and mozzarella di buffalo

13.–

LES SALADES

Insalata di legumi cotti, crudi e marinati, mozzarella ciliegino e spinata piccante

Salade de légumes cuisinés et marinés comme des antipastis, mozzarella marinée et spinata piquante

Salad of marinated vegetables as antipastis, marinated mozzarella and spicy spinata

20.–

Insalata Cesara, filetto di pollo, parmigiana a scaglie, uovo di quaglia e guanciale

Salade César, filet de volaille fermière grille, parmesan, oeuf de caille et guanciale croustillant

Caesar salad, grilled farm poultry fillet, parmesan, quail egg and crispy guanciale

22.–



Pasta & risotti o Pâtes & risotto o Pasta & risotto

Linguini freschi alle vongole, aglio dolce
**Linguini frais aux vongoles, sauce à l'ail
doux et citron**

Fresh linguini with vongoles, sweet garlic

26.-

Trofie al pesto, pinoli, gamberi saltati al
pepperoncino dolce

**Trofie su pesto, pignons de pin et crevettes
relevées aux piments doux**

Trofie su pesto, pine nuts and shrimp
seasoned with sweet pepper

22.-

Spaghetti fresche al ragu' di
manzo

**Spaghetti frais au ragoût de
bœuf**

Fresh spaghetti with beef ragout

20.-

Piatto vegetariano dello
Chef

**Assiette végétarienne du
Chef**

Chef's vegetarian dish

16.-

Risotto al parmigiana et mascarpone

Risotto au parmesan et mascarpone

Parmesan risotto

22.-

Suplément morilles chf 2.-

Polenta cremosa, funghi saltati alle erbe

**Polenta crémeuse aux champignons et
herbes fraîches**

Creamy polenta with mushrooms and
fresh herbs

22.-



Le carni o Les viandes o Meats

Entrecôte di manzo, porcini
saltati, patate confit, salsa
saporita

**Entrecôte de boeuf à la Fiorantina,
poêlée de bolets et pommes de
terre confites, jus corsé**

Beef entrecote with Fiorantina,
pan-fried boletus and candied
potatoes, full-bodied jus

32.-

Pollo dorato con funghi, fregola sarda
con aglio dolce e succo di carne

**Suprême de volaille au pesto rouge et
son jus, fettucini aux légumes**

Chicken breast with red pesto and its
juice, vegetables fettucini

28.-

Il pesce o Les poissons o Fish

Filetto di branzino gremolata, risotto di
fregola Sarda al pomodoro

**Filet de loup grillé, à la gremolata,
fregola Sarda comme risotto à la
tomate**

Grilled sea bass fillet with gremolata,
fregola Sarda as a tomato risotto

27.-

Tentacoli di polpo grinati,
verdure d'estate, salsa aioli di
patate, cremoso di zucchine

**Poulpe grille, légumes d'été
sauté à l'ailoli, crémeux de
courgettes**

Grilled octopus, sautéed vegetables
with aioli, creamy zucchini

32.-



Les pizzas « de saison »

LA CHEF 22.-

Mozzarella, saucisica ai finocchi, porcini
Mozzarella, saucisse au fenouil, bolets
Mozzarella, sausage fennel, mushrooms

LA CHÈVRE 18.-

Mozzarella, formaggio di capra con noci, miele e origano
Mozzarella, fromage de chèvre, noix de pécan, miel, organ
Mozzarella, goat cheese, honey, nuts, oregano

Les pizzas « classiques »

CICCIO 19.-

Pomodoro, mozzarella prosciutto cotto e funghi
Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon cuit
Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

RUCOLA 20.-

Pomodoro, mozzarella, rucola, grana padano e pomodorini freschi
Sauce tomate, mozzarella, roquette, tomates cerises et grana padano
Tomato sauce, mozzarella, rucola salad, cherry tomatoes and grana padano

NAPOLI 18.-

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano
Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois et organ
Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, oregano

FUNGHI 17.-

Pomodoro, mozzarella e funghi
Sauce tomate, mozzarella et champignons frais
Tomato sauce, mozzarella and mushrooms

GIARDINO DI PRIMAVERA 20.-

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, peperoni e scarola
Sauce tomate, mozzarella, aubergines, scarole, courgettes, poivrons
Tomato sauce, mozzarella, eggplants, zucchini, peppers and escarole

MARGHERITA 16.-

Pomodoro, mozzarella e basilico
Sauce tomate, mozzarella et basilic
Tomato sauce, mozzarella and basil

4 FORMAGGI 20.-

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, taleggio, grana padano
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio et grana padano
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, taleggio and grana padano



Les pizzas « signatures »

GINA 24.–

Pomodoro, bocconcini di bufala, pomodorini freschi, prosciutto crudo, scaglie di Grana Padano e rucola

Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, jambon cru, copeaux de Grana Padano, bocconcini di bufala et roquette

Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, cured ham, buffalo bocconcini, Grana Padano and rocket salad

REGINA 18.–

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini freschi e basilico

Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, mozzarella di bufala et basilic

Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil

HAWAÏ 18.–

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas fresco

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et ananas frais

Tomato sauce, mozzarella, ham and fresh pineapple

PROSCIUTTO 18.–

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit

Tomato sauce, mozzarella, ham

VEGANA 18.–

Simplissima, capperi, funghi, friarelli, pomodorini

Simplissima, câpres, champignons, tomates cerises et friarelli

Simplissima, capers, mushrooms, tomatoes, friarelli

4 STAGIONI 19.–

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini e olive

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

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and olives

DIAVOLA 20.–

Pomodoro, mozzarella e salame piccante

Sauce tomate, mozzarella et salami piquant

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

TONNATA 18.–

Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, cipolle e olive

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

Tomato sauce, mozzarella, tuna fish, capers, onions and olives

CALZONE 20.–

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons frais

Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

NORVEGIA 20.–

Mozzarella, salmone affumicato, cipolla dolce, mascarpone

Mozzarella, saumon fumé, oignons doux, mascarpone

Mozzarella, smoked salmon, sweet onions, mascarpone

INFORMATION ALLERGIES

Nos plats sont préparés quotidiennement dans nos cuisines où différentes substances allergènes sont présentes. Notre équipe se tient à disposition pour toute information relative aux ingrédients pouvant provoquer une allergie alimentaire. Malgré toutes nos précautions, nous ne sommes pas en mesure de garantir une exclusion complète d'un allergène par contamination croisée.

Pour les personnes intolérantes au gluten demander nos penne et nos pizza

Nous proposons pour les intolérants des plats sans lactose.



I dolci o Les desserts o Desserts

Tiramisu classico
Tiramisu classique
Classic Tiramisù
8.-

Con espresso
Avec un espresso
With espresso
11.-

Albicocche salsate al Balsamico, sorbeto al
basilico

**Abricots rôtis au balsamique di Modena,
sorbet au basilica et tuile croquante**

Roasted apricot with balsamic
vinegar from Modena, basil sorbet
and crunchy almonds
10.-

Pizza Dolce : Nutella e pistacchi

Pizza Dolce : Nutella et pistaches

Pizza Dolce : Nutella and pistachios
12.-

Assortimento di formaggi

Assortiment de fromages

Cheese selection
10.-

LE COIN DES GLACES

Scelta di fragranze

Parfums au choix

Choice of fragrances

Vaniglia

Cioccolata Svizzera,

Espresso Caramello

Macadamia

Meringa doppia
crema

Passione-Mango

Limone

Fragola-Lamponi

Pompelmo

Albicocca

Pistacchio

Vanilla dream

Swiss chocolate

Espresso croquant

Caramelita

Macadamia

Meringue double crème

Lemon

Passion-mangue

Fraise-framboise

Grapefruit

Abricot

Pistache

1 boule 3.-

Crème chantilly ou sauce au chocolat 1.-



Bevande o Les boissons o Drinks

VINS BLANCS AU VERRE 10 cl

Château Pictet-Lullin, BIO Chasselas, Grand cru, Dully, Aubonne	6.50
Extasis, Clos du Châtelard, Chardonnay, Chasselas, Pinot Gris, Chablais	7.00
Setteanime, DOC Pinot grigio, Venezia	7.00
Chardonnay Emera IGT Chardonnay, Tenute Eméra, Pouilles	6.00
Melacce, Colle Massari, DOC, BIO Vermentino, Cinigiano	7.00
I Sierri, Cosimo Taurino Chardonnay, Riesling, Salento	6.00

VINS ROSÉS AU VERRE 10 cl

Rosato di Toscana Sangiovese, Toscane	6.00
Seu, Ville del Tirso Vermaccia, Sardaigne	6.00

VINS ROUGES AU VERRE 10 cl

Château Pictet-Lullin Bio Pinot-noir, Dully, Aubonne	6.50
Bolgheri, BIO Cabernet-Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Toscane	8.00
Le Corti, BIO, VEGAN Chianti, Firenze, Toscane	7.00
Marmorelle Malvoisie noir, Negroamaro, Pouilles	7.00
I Quale Merlot, Primitivo, Negroamaro, Salento	6.00
Primitivo Emera, IGT Primitivo, Pouilles	6.00

PÉTILLANTS 10 cl

Prosecco Setteanimé	8.00
Laurent-Perrier	17.00

EAUX MINÉRALES

Acqua Panna, San pellegrino 50 cl	6.50
Acqua Panna, San pellegrino 75 cl	8.00
Perrier 33 cl	5.00

JUS DE FRUITS

Orange, tomate, ananas, pamplemousse, poire, abricot 20 cl	5.00
---	------

SOFT

Fuse tea citron, pêche 33 cl	5.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	5.00
San bitter rouge 20 cl	5.00
Schweppes tonic, lemon 20 cl	5.00
Rivella rouge 33 cl	5.00
Jus de pomme Ramseier 33 cl	5.00

BIÈRES EN BOUTEILLE

Feldschlösschen sans alcool 33 cl	5.00
Bière italienne Poretti 33 cl	6.00
Bière de l'Abbaye de St. Maurice 33 cl	6.00

BIÈRES À LA PRESSION

Feldschlösschen blonde 25 cl	4.00
Feldschlösschen blonde 50 cl	7.50
Feldschlösschen Amber 25 cl	4.00
Feldschlösschen Amber 50 cl	7.50
1664 blanche 25 cl	5.00
1664 blanche 50 cl	8.50

DIGESTIFS

Grappa (40°), Fernet Branca (39°), Ramazzotti (30°), del Capo (35°), Sambuca (40°), Averna (29°),	4 cl 8.00
--	-----------

Cognac Vecchia Romagna, Rémy Martin VSOP, Armagnac XO, Calvados (40°)	4 cl 9.00
--	-----------

