



MENUS

MAESTRO

1 ANTIPASTI*
+ 1 PLAT*
+ 1 DESSERT*

*AU CHOIX À LA CARTE HORS ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET CAFÉ GOURMAND. DES SUPPLÉMENTS PEUVENT S'APPLIQUER SUR UNE SÉLECTION D'ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS.

29,95€

BAMBINO(1)

CHOISIS TON PLAT

PIZZA : CARBONARA, MARGHERITA, REGINA, DI POLLO, 4 FORMAGGIO
PÂTES : PACCHERI A LA BOLOGNAISE, LINGUINE CARBONARA, RAVIOLI 5 FORMAGGI

+ TON DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT SMARTIES OU DESSERT DU MOMENT

+ TA BOISSON

SIROP À L'EAU OU DIABOLO OU JUS ORANGE/POMME/NECTAR ANANAS OU EAU

13,60€

ENFANT DE 4 À 10 ANS INCLUS (1)
*UN MENU ADAPTÉ EST PROPOSÉ GRATUITEMENT AUX ENFANTS DE MOINS DE 4 ANS



LA CUCINA DE

GINA

SALADES

ITALIAN CAESAR SALADE 🍴

MÉLANGE DE SALADE, ÉMINCÉS DE POULET, SPECK GRILLÉ, GRANA PADANO DOP, TOMATES CONFITES, CROUTONS DE FOCACCIA, RADIS, AMANDES, CÂPRES ET SAUCE CAESAR
MIXED SALAD, SLICED CHICKEN, GRILLED SPECK, GRANA PADANO PDO, CANDIED TOMATOES, FOCACCIA CROUTONS, RADISHES, ALMONDS, CAPERS AND CAESAR SAUCE

18,95€

INSALATA STRACCIATELLA 🍴

JEUNES POUSSES, CARPACCIO DE COURGETTE, RADIS, STRACCIATELLA, CACAHUËTES, FOCACCIA, HUILE D'OLIVE ET CRÈME DE BALSAMIQUE
YOUNG SHOOTS, ZUCCHINI CARPACCIO, RADISH, STRACCIATELLA, PEANUTS, FOCACCIA, OLIVE OIL AND BALSAMIC CREAM

18,95€

INSALATA CARPACCIO 🍴

JEUNES POUSSES, CARPACCIO DE BŒUF, PECORINO DOP, TOMATES CONFITES, CÂPRES, BASILIC, HUILE D'OLIVE ET CRÈME DE BALSAMIQUE
YOUNG SPROUTS, BEEF CARPACCIO, PECORINO PDO, CANDIED TOMATOES, CAPERS, BASIL, OLIVE OIL AND BALSAMIC CREAM

19,50€

PÂTES

PACHERI AL RAGU 🍴

SAUCE MAISON À LA TOMATE ET À LA VIANDE HACHÉE, BASILIC ET PECORINO DOP
HOMEMADE SAUCE WITH TOMATO AND MINCED MEAT, BASIL AND PECORINO PDO

17,50€

LINGUINE ALLA CARBONARA 🍴

RECETTE TRADITIONNELLE ITALIENNE, SANS CRÈME
GUANCIALE, JAUNE D'ŒUF ET PECORINO DOP
GUANCIALE, EGG YOLK AND PECORINO PDO

17,50€

GNOCCHI AL GORGONZOLA 🍴

CRÈME DE GORGONZOLA MAISON, OIGNONS CARAMÉLISÉS, TOMATES CONFITES, NOISETTES ET BASILIC
HOMEMADE GORGONZOLA CREAM, Caramelized onions, candied tomatoes, hazelnuts and basil

16,95€

BUCATINI AL PESTO ALLA SICILIANA

PESTO ROSSO MAISON, AMANDES EFFILÉES, CÂPRES, BASILIC ET PECORINO DOP
HOMEMADE PESTO ROSSO, FLAKED ALMONDS, CAPERS, BASIL AND PECORINO PDO

16,50€

RIGATONI CRÈME DE SPECK 🍴

CRÈME DE SPECK IGP MAISON, CHAMPIGNON, STRACCIATELLA, BASILIC ET PECORINO DOP
HOMEMADE IGP SPECK CREAM, MUSHROOM, STRACCIATELLA, BASIL AND DOP PECORINO PDO

19,50€

RAVIOLI 5 FROMAGGI 🍴

RAVIOLES AU FROMAGE, BEURRE DE SAUGE, SPECK IGP, NOIX, BASILIC ET PECORINO DOP
CHEESE RAVIOLI, SAGE BUTTER, PGI SPECK, WALNUTS, BASIL AND PECORINO PDO

18,50€



PIZZAS

PIZZA MARGHERITA 🍴

SAUCE TOMATE MAISON, MOZZARELLA, OLIVES
HOMEMADE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVES

12,95€

PIZZA REGINA 🍴

SAUCE TOMATE MAISON, MOZZARELLA, CHAMPIGNON, JAMBON BLANC, OLIVES
HOMEMADE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, HAM, OLIVES

16,50€

PIZZA CALZONE 🍴

SAUCE TOMATE MAISON, MOZZARELLA, CHAMPIGNON, JAMBON BLANC, OIGNONS CARAMÉLISÉS, ŒUF
HOMEMADE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, HAM, Caramelized onions, egg

16,50€

PIZZA CABRI E MIELE 🍴

CRÈME AU BASILIC, MOZZARELLA, CHÈVRE, MIEL, NOIX
BASIL CREAM, MOZZARELLA, GOAT CHEESE, HONEY, NUTS

16,95€

PIZZA COPPA E CABRI 🍴

SAUCE TOMATE MAISON, COPPA, CHAMPIGNON, CHÈVRE, MOZZARELLA, GRANA PADANO DOP
HOMEMADE TOMATO SAUCE, COPPA, MUSHROOM, GOAT CHEESE, MOZZARELLA, GRANA PADANO PDO

17,50€

PIZZA 4 FORMAGGIO 🍴

SAUCE TOMATE MAISON, MOZZARELLA, GORGONZOLA, CHÈVRE, GRANA PADANO DOP
HOMEMADE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, GOAT CHEESE, GRANA PADANO PDO

17,50€

PIZZA CHORIZO E PEPERONE 🍴

SAUCE TOMATE MAISON, MOZZARELLA, MERGUEZ, CHORIZO, OIGNONS CARAMÉLISÉS, POIVRON, CHAMPIGNON, JAUNE D'ŒUF
HOMEMADE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MERGUEZ, CHORIZO, Caramelized onions, peppers, mushrooms, egg yolk

17,50€

PIZZA PROSCIUTTO 🍴

SAUCE TOMATE MAISON, CRÈME AU BASILIC, MOZZARELLA, JAMBON SEC, AIL, GRANA PADANO DOP, ROQUETTE
HOMEMADE TOMATO SAUCE, BASIL CREAM, MOZZARELLA, CURED HAM, GARLIC, GRANA PADANO PDO, ROCKET

17,50€

PIZZA DI POLLO 🍴

CRÈME AU BASILIC, MOZZARELLA, ÉMINCÉ DE POULET RÔTI, POIVRON, CHAMPIGNON, PESTO, ROQUETTE
BASIL CREAM, MOZZARELLA, SLICED ROAST CHICKEN, PEPPERS, MUSHROOMS, PESTO, ROCKET

17,95€

PIZZA CARBONARA 🍴

CRÈME AU BASILIC, MOZZARELLA, OIGNONS CARAMÉLISÉS, LARDONS, POITRINE FUMÉE, JAUNE D'ŒUF
BASIL CREAM, MOZZARELLA, Caramelized onions, bacon, smoked bacon, egg yolk

17,95€

PIZZA 2 SALMONI 🍴

CRÈME AU BASILIC, MOZZARELLA, CHAMPIGNON, SAUMON, SAUMON FUMÉ, ROQUETTE
BASIL CREAM, MOZZARELLA, MUSHROOM, SALMON, SMOKED SALMON, ROCKET

19,50€

PIZZA DE GINA (PIZZA SIGNATURE) 🍴

SAUCE TOMATE MAISON, MOZZARELLA, BURRATA ENROBÉE DE CRÈME DE TRUFFE, JAMBON SEC, ROQUETTE
HOMEMADE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BURRATA COATED WITH TRUFFLE CREAM, DRY-CURED HAM, ROCKET

19,50€

PIZZA TARTUFO 🍴

CRÈME AU BASILIC, MOZZARELLA, OIGNONS CARAMÉLISÉS, CHAMPIGNON, BURRATA ENROBÉE DE CRÈME DE TRUFFE, ROQUETTE
BASIL CREAM, MOZZARELLA, Caramelized onions, mushroom, burrata coated with truffle cream, rocket

19,50€

APPORTEZ VOTRE TOUCHE PERSONNELLE À VOTRE PIZZA !
BRING YOUR OWN PERSONAL TOUCH TO YOUR PIZZA !

À PARTIR DE 2,00€

OIGNONS CARAMÉLISÉS, POIVRONS, JAMBON, MERGUEZ...

CARAMELIZED ONIONS, PEPPERS, HAM, MERGUEZ.....



40,50€
+1€

* DANS VOTRE MENU, POSSIBILITÉ DE SUPPLÉMENTS EN FONCTION DU CHOIX DE CERTAINES ENTRÉES ET DE CERTAINS PLATS. * IN YOUR MENU, POSSIBILITY OF SUPPLEMENTS ACCORDING TO THE CHOICE OF CERTAIN STARTERS AND DISHES WITH MENU

LES PLATS EN MENU SONT DISPONIBLES À L'UNITÉ, PRIX EN CAISSE. THE DISHES ON THE MENU ARE AVAILABLE INDIVIDUALLY, PRICE AT THE TILL.
(1) FOR CHILDREN BETWEEN 4 AND 10 YEARS INCLUSIVE. (2) SOUS RÉSERVE DE CONSOMMER UN REPAS ADULTE SUR PLACE. A CHILD FRIENDLY MENU CAN BE PROVIDED FREE OF CHARGE TO CHILDREN UNDER 4 YEARS OF AGE. SUBJECT TO AN ADULT EATING A MEAL IN THE RESTAURANT.

À BASE DE PORC

OFFRE VÉGÉTARIENNE

BOISSONS

SODAS

SOFT DRINKS

	25CL	33CL
COCA COLA REGULAR / SANS SUCRE		4,95€
SPRITE	4,95€	
ORANGINA	4,95€	
OASIS TROPICAL	4,95€	
FUZETEA PÊCHE INTENSE	4,95€	
DIABOLO		4,80€
LIMONADE ET SIROP AU CHOIX : FRAISE, CITRON, MENTHE, GRENADINE		
LIMONATA POLARA 27,5CL	5,30€	
THÉ LIMONE POLARA 27,5CL	5,30€	
ARANCIA ROSA POLARA 27,5CL	5,30€	
SIROP À L'EAU FRAISE, MENTHE, CITRON, GRENADINE, PÊCHE	3,80€	

EAUX MINÉRALES
NATURELLES

	33CL	50CL	1L
EVIAN		4,50€	6,50€
BADOIT VERTE		4,65€	6,65€
BADOIT ROUGE	4,95€		

JUS & NECTARS DE FRUITS

FRUIT JUICES & NECTARS	25CL
JUS DE FRUITS ORANGE*, POMME*, PUR JUS TOMATE, NECTAR ANANAS*	4,95€

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Café Espresso 100% Arabica	2,90€
Café Décaféiné	2,90€
Café Noisette 100% Arabica	3,10€
Américano 20CL	3,60€
Double Espresso 100% Arabica	4,50€
Double Décaféiné	4,50€
Grand Café Crème 100% Arabica	4,60€
Latte 100% Arabica	4,95€
Café Capuccino 100% Arabica	4,95€
Thé et Infusions Comptoir Richard	4,50€
Demandez notre sélection !	
Café Amaretto 100% Arabica	3,95€
Café Noisette et Liqueur d'Amaretto	



APÉRITIFS

COCKTAILS
ALCOOLISÉS

COCKTAILS WITH ALCOHOL

KIR PÉTILLANT PROSECCO MARTINI	9,00€
AMERICANO MAISON MARTINI ROSSO, CAMPARI, EAU GAZEUSE, RONDELLE D'ORANGE	10,50€
MARTINI & TONIC MARTINI BIANCO OU ROSSO, TONIC, CITRON VERT	10,50€
MARTINI FIERO SPRITZ MARTINI BIANCO OU ROSSO, TONIC, CITRON	11,00€
KIR AMARETTO AMARETTO, MARTINI PROSECCO	10,50€
APÉROL SPRITZ MARTINI PROSECCO, APEROL BITTERS, EAU PÉTILLANTE, ORANGE	11,00€
NEGRONI GIN BOMBAY SAPPHIRE, CAMPARI, MARTINI ET RONDELLE D'ORANGE	11,00€

BIÈRES BOUTEILLES

BOTTLES BEERS	33CL
HEINEKEN 0.0 - SANS ALCOOL	4,95€
MORT SUBITE BLANCHE	7,30€
BIRRA MORETTI	6,95€

BIÈRES PRESSIONS

DRAUGHT BEERS	25CL	50CL
HEINEKEN	4,95€	8,70€
AFFLIGEM	5,50€	9,10€
BIRRA MORETTI	5,95€	9,50€
PANACHÉ	4,95€	8,70€
MONACO	4,95€	8,70€
PICON	5,50€	9,10€

LIQUEURS &
SPIRITUEUX

LIQUEURS & SPIRITS

MARTINI ROSSO 5CL	700€
MARTINI BIANCO 5CL	7,00€
MARSALA 4CL	7,00€

COCKTAILS
SANS ALCOOL

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

VIRGIN SPRITZ MARTINI SANS ALCOOL VIBRANTE, SCHWEPES INDIAN TONIC, ORANGE	8,50€
L'AMARENA NECTAR DE GOYAVE, PURÉE DE FRAMBOISE, SIROP DE CASSIS, JUS DE CITRON	8,50€

COCKTAILS ENFANTS

COCKTAILS FOR KIDS

COCKTAIL ORRY LIMONADE, SIROP DE FRAISE-BONBON, FRAISE TAGADA	5,50€
--	-------

COCKTAIL DES PIRATES JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS ET SIROP DE GRENADINE	5,95€
--	-------



LA CUCINA DE

GINA

VINS

VINS AU VERRE ET EN BOUTEILLE

GLASS OF WINE AND BOTTLE

BLANCS / WHITE	15CL	75CL
PINOT GRIGIO RÉGION VENETO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC - CADUTO, FRAIS ET FRUITÉ	7,00€	32,00€
TREBBIANO RÉGION ABRUZZO TREBBIANO D'ABRUZZO DOP - CANTINA TOLLO, DÉLICAT ET MINÉRAL	8,50€	38,00€

ROSÉS / ROSÉ	15CL	75CL
PINOT GRIGIO RÉGION VENETO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC- SARTORI ROSÉ, VIF ET RAFFRAICHISSANT	7,00€	32,00€
CHIARETTO RÉGION VENETO CHIARETTO DI BARDOLINO DOC - SARTORI CHIARETO DÉLICAT ET HARMONIEUX	8,00€	36,00€

ROUGES / RED	15CL	37,5CL	75CL
LAMBRUSCO RÉGION EMILIA-ROMAGNA LAMBRUSCO DOC SECCO DE' MEDICI, SEC ET FRAIS	7,50€		34,00€
CHIANTI DOCG RÉGION TOSCANA VILLA CARDINI CHIANTI DOCG, SOUPLE ET ÉQUILIBRÉ	7,50€	19,50€	38,00€
MONTEPULCIANO RÉGION ABRUZZO MONTEPULCIANO CANTINA TOLLO BIO D'ABRUZZO DOP, GÉNÉREUX ET GOURMAND	8,50€		34,00€
VINO ROSSO D'ITALIA RÉGION TOSCANA MEMORO PICCINI HARMONIEUX ET PERSISTANT	9,00€		40,00€

VINS AU PICHET

WINES JUG

BLANCS / WHITE LES CAYOLLES BLANC	25CL	50CL	75CL
IGP OC	8,95€	15,50€	19,95€

ROSÉS / ROSÉ LES CAYOLLES ROSÉ	8,95€	15,50€	19,95€
IGP OC			

ROUGES / RED LES CAYOLLES ROUGE	8,95€	15,50€	19,95€
IGP OC			

LES BULLES

BUBBLES COUPE DE PROSECCO MARTINI	12CL	75CL
	9,00€	39,00€

DIGESTIFS

DIGESTIVES	4CL
LIMONCELLO 4CL	8,00 €
AMARETTO 4CL	8,00 €
GRAPPA 4CL	8,00 €



DESSERTS

CAFÉ, DÉCA OU THÉ GOURMAND

QUATRE PETITES DOUCEURS AVEC VOTRE BOISSON CHAUDE POUR UN MAXI PLAISIR !
FOUR LITTLE SWEETS WITH YOUR HOT DRINK TO A MAXIMUM DELIGHT !

11,95€

TIRAMISU MAISON

8,95€

LE BABA DE NAPOLI +0,50€

BABA AU RHUM, CRÈME FOUETTÉE ET GROSEILLES
RUM BABA, WHIPPED CREAM AND REDCURRANTS
9,95€

PANNA COTTA PASSION

RECETTE TRADITIONNELLE ITALIENNE, SANS COULIS
PANNA COTTA MAISON À LA VANILLE, COULIS DE FRUIT DE LA PASSION ET PISTACHES HACHÉES
HOMEMADE VANILLA PANNA COTTA, PASSION FRUIT COULIS AND CHOPPED PISTACHIOS

8,95€

CITRON GIVRÉ

8,95€

CRAQUANT CHOCOLAT AMANDE +0,50€

ET CRÈME GLACÉE STRACCIATELLA
AND STRACCIATELLA ICE CREAM
9,95€

GLACES

NOS COUPES GLACÉES

AFFOGATO AL CAFFE

UN EXPRESSO 100% ARABICA SERVI SUR UNE BOULE DE CRÈME GLACÉE VANILLE
ET DE LA CRÈME FOUETTÉE. LE TOUT ACCOMPAGNÉ D'UN BISCUIT AMARETTI
A 100% ARABICA ESPRESSO SERVED OVER A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM
AND WHIPPED CREAM. ALL ACCOMPANIED BY AN AMARETTI BISCUIT
8,50€

LA NOCCIOLA +0,50€

CRÈMES GLACÉES NUTTY CHOCO NOISETTE ET VANILLE, CRUMBLE ET NUTELLA
NUTTY CHOCO HAZELNUT AND VANILLA ICE CREAMS, CRUMBLE AND NUTELLA
9,50€

LA PRALINE SPECULOOS +0,50€

CRÈMES GLACÉES VANILLE ET SPECULOOS, PRALINES ROSES ET SAUCE SPECULOOS
VANILLA AND SPECULOOS ICE CREAMS, PINK PRALINES AND SPECULOOS SAUCE
9,50€

COMPOSE TON ASSORTIMENT

CRÈMES GLACÉES, GLACES & SORBETS

CRÈMES GLACÉES :

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, FRAISE, SPÉCULOOS®, CARAMEL FLEUR DE SEL, MENTHE CHOCOLAT, CHOCOLAT NOISETTES
VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, STRAWBERRY, SPÉCULOOS®, SALTED CARAMEL, CHOCOLATE MINT, HAZELNUT CHOCOLATE

GLACES : STRACCIATELLA

SORBETS PLEIN FRUIT : CITRON, FRAMBOISE LIME, RASPBERRY, FRUITS DE LA PASSION AVEC DES MORCEAUX DE MANGUE
2 BOULES 6,95€ 3 BOULES 8,50€

