

MENUS

MAESTRO 29,95€

**1 ANTIPASTI*
+ 1 PLAT*
+ 1 DESSERT***

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

BAMBINO (4-10 ANS INCLUS) 13,60€

CHOISIS TON PLAT

PIZZAS : MARGHERITA, REGINA
PÂTES : AL POMODORO⁽¹⁾ , CARBONARA

+ TON DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT SMARTIES, COUPE DE GLACE 2 BOULES*
OU PUSH-UP HARIBO

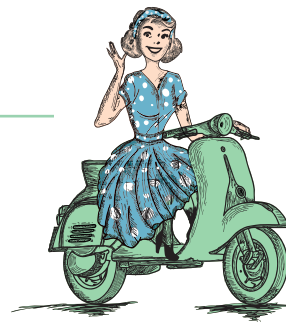
+ TA BOISSON

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

PICCOLI (0-3 ANS INCLUS) (1) GRATUIT

(1) SOUS CONDITION DE CONSOMMATION ADULTE.
PÂTES AL POMODORO⁽¹⁾  OU AU JAMBON + COUPE 1 BOULE
OU MOUSSE AU CHOCOLAT OU COMPOTE EN GOURDE.
(2) AL POMODORO = SAUCE TOMATE MAISON

*VOIR DÉTAIL DES PARFUMS SUR LA PAGE COUPES GLACÉES



LA CUCINA DE

GINA

SALADES

INSALATA STRACCIATELLA 

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

18,95€

ITALIAN CAESAR SALADE 

SALADE, ÉMINCÉS DE POULET, SPECK GRILLÉ, GRANA PADANO DOP, TOMATES CONFITES,
CROÛTONS DE FOCACCIA, RADIS, AMANDES, CÂPRES ET SAUCE CAESAR MAISON
SALAD, SLICED CHICKEN, GRILLED SPECK, GRANA PA DANO DOP CHEESE, SUN-DRIED TOMATOES,
FOCACCIA CROUTONS, RADISHES, ALMONDS, CAPERS AND HOMEMADE CAESAR DRESSING

19,95€

INSALATA CARPACCIO 

JEUNES POUSSES, CARPACCIO DE BŒUF, GRANA PADANO DOP, TOMATES CONFITES, CÂPRES, BASILIC, HUILE D'OLIVE ET CRÈME DE BALSAMIQUE
BABY LEAVES, BEEF CARPACCIO, GRANA PADANO PDO, SUN-DRIED TOMATOES, CAPERS, BASIL, OLIVE OIL
AND BALSAMIC CREAM

19,95€

PÂTES

BUCATINI AL PESTO ALLA SICILIANA 

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

16,50€

GNOCCHI AL GORGONZOLA 

CRÈME DE GORGONZOLA MAISON, OIGNONS CARAMÉLISÉS, TOMATES CONFITES, NOISETTES ET BASILIC
HOMEMADE GORGONZOLA CREAM, CAMELIZED ONIONS, SUN-DRIED TOMATOES, HAZELNUTS AND BASIL

16,95€

LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE 

SAUCE MAISON À LA TOMATE ET À LA VIANDE HACHÉE, POUSSES D'ÉPINARD, BÉCHAMEL ET GRANA PADANO DOP
HOMEMADE TOMATO AND BEEF RAGÙ, SPINACH SHOOT, BÉCHAMEL AND GRANA PADANO PDO

17,95€

PACHERI AL RAGU 

SAUCE MAISON À LA TOMATE ET À LA VIANDE HACHÉE, BASILIC ET GRANA PADANO DOP
HOMEMADE TOMATO AND BEEF RAGÙ, BASIL AND GRANA PADANO PDO

18,50€

LINGUINE ALLA CARBONARA  

RECETTE TRADITIONNELLE ITALIENNE, SANS CRÈME !

GUANCIALE, JAUNE D'ŒUF ET GRANA PADANO DOP
GUANCIALE, EGG YOLK AND GRANA PADANO PDO

18,50€

RAVIOLI 5 FORMAGGI  

RAVIOLES AU FROMAGE, BEURRE DE SAUGE, NOIX, BASILIC ET GRANA PADANO DOP
CHEESE RAVIOLI, SAGE BUTTER, WALNUTS, BASIL AND GRANA PADANO PDO

18,95€

RIGATONI CRÈME DE SPECK  

CRÈME DE SPECK IGP MAISON, CHAMPIGNONS, STRACCIATELLA, BASILIC ET GRANA PADANO DOP
HOMEMADE PGI SPECK CREAM, MUSHROOMS, STRACCIATELLA, BASIL AND GRANA PADANO PDO

19,95€



PIZZAS

PIZZA MARGHERITA 

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

13,50€

PIZZA REGINA 

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

16,50€

PIZZA CALZONE 

SAUCE TOMATE MAISON, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, JAMBON BLANC, OIGNONS CARAMÉLISÉS, ŒUF
HOMEMADE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, HAM, CAMELIZED ONIONS, EGG

16,95€

PIZZA PROSCIUTTO 

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

17,50€

PIZZA CABRI E MIELE 

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

17,95€

PIZZA COPPA E CABRI 

SAUCE TOMATE MAISON, MOZZARELLA, COPPA, CHAMPIGNONS, CHÈVRE, GRANA PADANO DOP

HOMEMADE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, COPPA, MUSHROOMS, GOAT CHEESE, GRANA PADANO PDO

17,95€

PIZZA 4 FORMAGGI 

SAUCE TOMATE MAISON, MOZZARELLA, GORGONZOLA AOP, CHÈVRE, GRANA PADANO DOP

HOMEMADE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA PDO, GOAT CHEESE, GRANA PADANO PDO

17,95€

PIZZA CHORIZO E PEPERONE 

SAUCE TOMATE MAISON, MOZZARELLA, MERGUEZ, CHORIZO, OIGNONS CARAMÉLISÉS, POIVRONS, CHAMPIGNONS, JAUNE D'ŒUF
HOMEMADE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MERGUEZ, CHORIZO, CAMELIZED ONIONS, PEPPERS, MUSHROOMS, EGG YOLK

17,95€

PIZZA DI POLLO 

CRÈME AU BASILIC, MOZZARELLA, ÉMINCÉS DE POULET RÔTI, POIVRONS, CHAMPIGNONS, PESTO, ROQUETTE
BASIL CREAM, MOZZARELLA, SLICED ROAST CHICKEN, PEPPERS, MUSHROOMS, PESTO, ROCKET

18,50€

PIZZA CARBONARA  

CRÈME AU BASILIC, MOZZARELLA, OIGNONS CARAMÉLISÉS, LARDONS, POITRINE FUMÉE, JAUNE D'ŒUF
BASIL CREAM, MOZZARELLA, CAMELIZED ONIONS, BACON, SMOKED PANCETTA, EGG YOLK

18,95€

PIZZA DU MOMENT 

DEMANDEZ LA RECETTE AU SERVEUR
ASK THE WAITER FOR THE RECIP

18,95€

PIZZA DE GINA  

SAUCE TOMATE MAISON, MOZZARELLA, BURRATA ENROBÉE DE CRÈME D'OLIVES, JAMBON SEC, ROQUETTE
HOMEMADE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BURRATA TOPPED WITH OLIVE CREAM, DRY-CURED HAM, ROCKET

19,95€

PIZZA TARTUFO  

CRÈME AU BASILIC, MOZZARELLA, OIGNONS CARAMÉLISÉS, CHAMPIGNONS, BURRATA, CRÈME DE TRUFFE, ROQUETTE
BASIL CREAM, MOZZARELLA, CAMELIZED ONIONS, MUSHROOMS, BURRATA, TRUFFLE CREAM, ROCKET

19,95€

APPORTEZ VOTRE TOUCHE
PERSONNELLE À VOTRE
PIZZA !
ADD YOUR PERSONAL
TOUCH TO YOUR PIZZA !

À PARTIR DE
2,00€

OIGNONS CARAMÉLISÉS,
POIVRONS, JAMBON,
MERGUEZ...
CAMELIZED ONIONS,
PEPPERS, HAM, MERGUEZ.....



+0,50€

11€

* 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) HILD 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. FREE OF CHARGE TO CHILDREN UNDER 4 YEARS OF AGE. SUBJECT TO AN ADULT EATING A MEAL IN THE RESTAURANT.

BOISSONS

SODAS

SOFT DRINKS	
SIROP À L'EAU AU CHOIX TM	4,10€
DIABOLO LIMONADE ET SIROP AU CHOIX TM	4,95€
COCA-COLA SANS SUCRE 33CL, FUZETEA PÊCHE 25CL	4,95€
COCA-COLA 33CL, SPRITE 25CL, ORANGINA 25CL, OASIS TROPICAL 25CL	5,10€
LIMONATA POLARA, THÉ LIMONE POLARA, ARANCIA ROSA POLARA 27,5CL	5,30€

Eaux minérales naturelles

NATURAL MINERAL WATERS	33CL	50CL	1L
EVIAN	4,50€	6,50€	
BADOIT VERT	4,70€	6,70€	
BADOIT ROUGE	4,95€		

Jus & nectars de fruits

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

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS	
Café Espresso 100% Arabica, Café Décaféiné	2,90€
Café Noisette 100% Arabica	3,10€
Américano	3,95€
Café Amaretto 100% Arabica	3,95€
Café Noisette et Liqueur d'Amaretto	
Thés et Infusions Comptoir Richard	4,60€
Demandez notre sélection !	
Double Espresso 100% Arabica, Double Décaféiné	4,60€
Grand Café Crème 100% Arabica	4,70€
Latte, Café Cappuccino 100% Arabica	4,95€
Chocolat Chaud	4,95€
Chocolat Viennois	5,95€



APÉRITIFS

Cocktails alcoolisés

Cocktails with Alcohol

Martini Fiero Spritz
Prosecco, Martini Fiero, Eau pétillante, Orange
9,00€
Martini Bianco & Tonic
Martini Bianco, Schweppes Indian Tonic, Citron Vert
10,50€

Americano
Martini Rosso, Campari, Eau gazeuse, Orange
10,50€

Apérol Spritz
Prosecco, Apérol Bitters, Eau pétillante, Orange
11,00€

Limoncello Spritz
Prosecco, Limoncello, Schweppes Indian Tonic, Citron
11,00€

Spritz Onda di Menta
Get 27, Sirop de menthe, Eau pétillante, Citron
11,00€

Negroni
Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso et Orange
11,00€

Martini Royal
Prosecco, Martini Bianco, Jus de Citron
12,00€

Bières bouteilles

Bottled Beers

Heineken 0.0 - Sans alcool	33CL	4,95€
Mort Subite Blanche	7,30€	
Birra Moretti	6,95€	

Bières pressions

Draught Beers

	25CL	33CL	50CL
Heineken	4,95€	6,50€	8,70€
Panaché	4,95€	6,50€	8,70€
Monaco	4,95€	6,50€	8,70€
Affligem	5,50€	6,90€	9,10€
Picon	5,50€	6,90€	9,10€

Coup de DI GINA			
	25CL	33CL	50CL
Birra Moretti	5,95€	7,30€	9,50€

Liqueurs & spiritueux

Liqueurs & Spirits

Martini Bianco 5CL	7,00€
Marsala 4CL	7,00€

Cocktails sans alcool

Non Alcoholic Cocktails

Virgin Spritz
Martini Sans Alcool Vibrante, Schweppes Indian Tonic, Orange
8,50€

L'Amarena
Nectar de goyave, Purée de framboise, Sirop de Cassis, Jus de Citron
8,50€

Il Giardino
Sirop de concombre, Jus de Citron, Eau pétillante, Citron Vert
8,50€

Viola Fizz
Sirop de violette, Purée de framboises, Eau pétillante, Framboises
8,50€

Cocktails enfants

Cocktails for Kids

Tagada Fizz
Limonade, Sirop de fraise-bonbon, Fraise Tagada
5,50€

Cocktail des Pirates
Nectar d'orange, Jus d'ananas, Sirop de Grenadine et Fraise Tagada
6,00€



VINS

Vins au verre et en bouteille

Wine Glasses and Bottles

Blancs / White	15CL	37,5CL	75CL
Pinot Grigio Région Veneto	7,50€		32,00€
Pinot Grigio delle Venezie DOC - Caduto, Frais et fruité			

TREBBIANO RÉGION ABRUZZO	8,50€	38,00€
TREBBIANO D'ABRUZZO DOP - CANTINA TOLLO BIO, DÉLICAT ET MINÉRAL		

ROSÉS / ROSÉ		
PINOT GRIGIO	RÉGION VENETO	7,50€
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC- SARTORI ROSÉ, VIF ET RAFRAICHISSANT		32,00€

CHIARETTO RÉGION VENETO	8,00€	36,00€
CHIARETTO DI BARDOLINO DOC - SARTORI CHIARETTO, DÉLICAT ET HARMONIEUX		

ROUGES / RED			
CHIANTI DOCG	RÉGION TOSCANA	7,50€	19,50€ 34,00€
VILLA CARDINI CHIANTI DOCG, SOUPLE ET ÉQUILIBRÉ			

MONTEPULCIANO RÉGION ABRUZZO	8,50€	38,00€
MONTEPULCIANO CANTINA TOLLO BIO D'ABRUZZO		
DOP, GÉNÉREUX ET GOURMAND		

VINO ROSSO D'ITALIA RÉGION TOSCANA	9,00€	40,00€
MEMORO PICCINI, HARMONIEUX ET PERSISTANT		

Vins au pichet

Wine by the Jug

Blancs / White	25CL	50CL	75CL
Les Cayolles Blanc	9,00€	16,00€	20,00€
IGP OC			

Rosés / Rosé	9,00€	16,00€	20,00€
Les Cayolles Rosé			
IGP OC			

Rouges / Red	9,00€	16,00€	20,00€
Les Cayolles Rouge			
IGP OC			

Les bulles

Bubbles

Prosecco	12CL	75CL
Kir Pétillant	9,00€	35,00€
Kir Amaretto	8,95€	
	10,50€	

Digestifs

Digestives

Limoncello 4CL	4CL	8,00 €
Amaretto 4CL		8,00 €
Grappa 4CL		8,00 €

DESSERTS

PANNA COTTA PASSION	
RECETTE TRADITIONNELLE ITALIENNE, SANS COULIS	
PANNA COTTA MAISON SAVEUR VANILLE PASSION ET PISTACHES HACHÉES	
HOMEMADE PANNA COTTA WITH VANILLA AND PASSION FRUIT FLAVOR AND CHOPPED PISTACHIOS	
	7,50€

Tiramisu Maison
8,95€

Citron Givré Frozen Lemon
8,95€

SALAME DI CHOCOLATE	
SAUCISSON DE CHOCOLAT, PISTACHES, NOISETTES ET CHAMALLOWS, CRÈME GLACÉE CHOCOLAT ET SAUCE CHOCOLAT	
CHOCOLATE SAUSAGE, PISTACHIOS, HAZELNUTS, AND MARSHMALLOWS, CHOCOLATE ICE CREAM, AND CHOCOLATE SAUCE	
	9,50€

Minestrone de fruits
9,50€

TIRAMISU DU MOMENT MAISON	
DEMANDEZ LA RECETTE AU SERVEUR	
ASK THE WAITER FOR THE RECIPE	
	9,50€

Le Baba de Napoli +0,50€

Baba au rhum, crème fouettée et groseilles
Rum baba, whipped cream and redcurrants
9,95€

Panettone façon pain perdu +0,50€

GLACE STRACIATELLA
FRENCH TOAST PANETTONE WITH STRACIATELLA ICE CREAM
9,95€

Café, Déca ou thé gourmand

Quatre petites douceurs avec votre boisson chaude pour un maxi plaisir !	
Four little sweets with your hot drink for a maximum delight !	
	12,00€

GLACES

Nos coupes glacées

Affogato al Caffè

Un Espresso 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 with 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
9,95€

La Praline Speculoos +0,50€

Crèmes glacées vanille et spéculoos, pralines roses et sauce spéculoos
Vanilla and Speculoos ice creams, pink pralines and Speculoos sauce
9,95€

Compose ton assortiment

Crèmes glacées, Glaces & Sorbets

Crèmes glacées :

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Spéculoos®, Caramel fleur de sel, Menthe chocolat, Nutty chocolat noisettes
Vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry, Spéculoos®, Salted Caramel, Chocolate Mint, Nutty Choco Hazelnut

Glaces : Straciatella

Sorbets Plein Fruit : Citron, Framboise, Fruits de la passion avec des morceaux de mangue
Lime, Raspberry, Passion Fruit with Mango pieces
2 Boules 7,00€ 3 Boules 9,00€



Prix nets, Janv 2026 - Net Prices Jan 2026

*À base de jus concentré - *From concentrated juice

Supplément sirop +1€ (1) Citron, fraise, menthe, Grenadine, pêche, violette, Cassis, Fraise bonbon, concombre

Extra Syrup +1€ (1) Lemon, Strawberry, Mint, Grenadine, Peach, Violet, Blackcurrant, Strawberry Candy, Cucumber

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink responsibly

Le document récapitulatif allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes.

A food allergen information guide is readily available and may be consulted upon request.