

Les entrées

Fines tranches d'Espadon fumé, tartare de fenouil à la badiane, condiment orange, estragon et pignons 27. ♥

Arancini au safran, citron et fior di latte / roquette / aigre doux de poivrons rouges 21.

Burrata de Genève / tomates datterino confites à l'ail et piment / pesto et poudre d'olive 24.

Tartare de thon rouge / gingembre et tarama / amandes toastées, cébettes et jalapeños / petite salade croquante 28. / 38.

Carpaccio de boeuf / jeunes pousses, noisettes et manchego / truffe d'automne (5g) 32.

Les plats

Tagliolini au pesto / crevettes sauvages rôties à l'Espelette et à l'orange / tartare de tomates et pignons 32.

Pavé de cabillaud rôti / pommes nouvelles, concassé de tomates / moules de bouchot du Mont St-Michel, persil, cébettes et citron 32.

«King prawn» rôti entier à l'ail et persil / tomates datterino à l'ail et piment, pommes grenailles, edamame, basilic et olives taggiasche 38.

Polpettone de boeuf aux oignons confits / risotto acido aux truffes d'été (6 g.) / chimichurri aux herbes 38. ♥





Les pizzas

Burrata & pesto 23.

sauce tomate, burrata, tomates datterino rôties et basilic frais

Parmigiana 25.

sauce tomate, mozzarella di Bufala, pesto, aubergines confites, tomates multicolores et basilic

Gigi 24.

sauce tomate, fior di latte, aubergines fumées, courgettes à la menthe et Grana Padano

Anchois de Cantabrie 25.

sauce tomate, fior di latte, anchois de Cantabrie, câpres, poivrons et olives taggiasche

Prosciutto di Parma 32.

sauce tomate, fior di latte, prosciutto di Parma, burratina, roquette, tomates confites, copeaux de Grana Padano, huile infusée aux truffes blanches

Focaccia aux figes noires et à la cecina de “Blonde de Galice” 28. ♥

cecina légèrement fumée de “Blonde de Galice”, figes noires au vinaigre balsamique, roquette, stracciatella et manchego

Focaccia au thon mi-cuit à la flamme 29.

courgettes, tomates datterino rôties, ricotta fraîche au citron, basilic et olives taggiasche

Les desserts

Tiramisu façon Gigi 14.

Figes noires / glace aux amandes / espuma de crème Catalane à la vanille 14.

Burned Basque Cheesecake au caramel beurre salé 13.

Mousse au chocolat noir Guayaquil 64%, glace noisettes du Piémont 13.

Boule de glace ou sorbet 5.80

Gigi Gelato 7.50