

## *Pour l'apéro*

### Rubia Gallega **22.**

Pan con tomate à la Catalane et Cecina de Rubia Gallega

### Arancini au safran **21.**

Citron, fior di latte, roquette, aigre-doux de poivrons rouges (5 pces)

### Calamaretti croustillants **25.**

Aïoli à l'ail et Pimentón de la Vera

## *Entrées*

### Fines tranches d'Espadon fumé **27.**

condiment agrumes et tartare de fenouil / poutargue Corse et pignons

### Burrata de Genève **24.**

avec tomates datterino confites à l'ail, pesto de basilic et poudre d'olive

### Tartare de thon rouge Balfegó **28. / 38.**

avec gingembre, amandes toastées, jalapeños et tarama

### Le Veau Tonnato **27.**

## *Plats*

### Pesto & Crevettes **34.**

Tagliolini fraîches, crevettes sauvages rôties à l'Espelette et à l'orange, tartare de tomates et pignons

### Poulpe rôti au Chimichurri **34.**

avec tagliolini fraîches au citron confit, sauce à l'encre et vierge de tomates

### Ragoût de Boeuf **38.**

Tagliatelle maison au ragoût de boeuf façon Toscane, roquette, tomates confites et copeaux de parmesan.

### Pavé de Skreï rôti **34.**

avec pommes grenaille, calamaretti poêlés, tomates datterino et petits pois

### Loup entier rôti **84. pour deux personnes**

avec fines pommes boulangères à la bouillabaisse, tomates séchées, olives taggiasche  
( *mieux vaut le réserver en avance !* )



## *Les pizzas*

### **Burrata & pesto 24.**

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

### **Marinara au thon 25.**

sauce tomate, ail, piment, oignons rouges, câpres acidulées, olives taggiasche, persil et basilic

### **Chèvre frais & artichauts barigoule 25.**

sauce tomate, tomates rôties, olives taggiasche, persil et basilic

## *Les desserts*

### **Tiramisu façon Gigi 14.**

Fraises Gariguettes à la vanille de Madagascar / espuma de crème Catalane / glace aux pistaches de Sicile **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**