

## *Les entrées*

Velouté glacé aux tomates / fleur de courgette farcie de ricotta au citron **22.**

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 / basilic et poudre d'olive **24.**

Tartare de thon rouge / gingembre et tarama / cébettes et jalapeños / petite salade croquante et pain toasté **28. / 38.**

Aubergines japonaises confites / labneh, mélasse de grenade / pêches jaunes / pistaches et menthe **26.** ♥

## *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 / moules de bouchot, cébettes et citron **32.**

Ravioli maison au tourteau & crevettes sauvages / émulsion coraillée **36.**

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





## *Les pizzas*

### **Margherita 18.**

sauce tomate, fior di latte, basilic frais

### **Burrata & pesto 23.**

sauce tomate, burrata, tomates datterino rôties et basilic frais

### **Parmigiana 25.**

sauce tomate, mozzarella di Bufala, 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 31.**

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

### **Focaccia aux pêches à la cecina de "Blonde de Galice" 28. ❤️**

cecina légèrement fumée de "Blonde de Galice", pêches confites au romarin, roquette, straciatella et manchego

### **Artichauts acidulés et chèvre frais 26.**

sauce tomate, fior di latte, artichauts acidulés, chèvre frais, tomates multicolores, basilic et olives taggiasche

## *Les desserts*

### **Tiramisu façon Gigi 14.**

Abricots confits à la vanille / glace aux amandes / espuma de crème Catalane à la lavande 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