

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

Gravlax de saumon 27.

Saumon en Gravlax "Label Rouge" d'Ecosse, tarama, guacamole et agrumes, caviar de truite

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

Pavé de Skreï rôti 34.

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

Coeur de Rumsteak Angus au poivre 46.

avec mousseline de pommes de terre, asperges vertes, sucrose passée à la flamme et sauce morilles.

Loup entier rôti 96. *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**