



Les entrées

Burratina de Genève - 24.

avec caviar d'aubergines à la crétoise, aubergines sott'olio, pétales de tomates et pignons

Tarte de Menton - 21.

aux oignons confits au thym, anchois de Cantabrie et olives taggiasche

Tartare de thon rouge Balfegó - 28. / 38.

avec gingembre, amandes toastées, jalapeños et tarama

Le Veau Tonnato - 27.

À notre sauce



Les plats

Tagliolini pesto & crevettes - 34.

Crevettes sauvages rôties à l'Espelette et à l'orange

Gnocchi maison à la truffe d'automne - 42.

Truffe d'automne (6g.), poireaux confits et potimarron en escabèche et noisettes du Piémont

Tagliatelle à la langouste de Roche - 42. / 56.

Langouste rôtie dans sa carapace et bisque légère

Pavé de loup rôti à la badiane - 38.

avec pommes de terre, fenouil, et jus aux poissons de Roche, rouille

Paleron de boeuf braisé au vin rouge - 38.

avec écrasé de pommes de terre aux poireaux, mojo verde & Romesco

Pain fait maison

**Burrata (CH), Veau (CH), Boeuf (CH), Cecina (ESP), Jamón (ESP), Crevettes & Calamaretti (ARG), Truffe (IT), Anchois (ESP), Thon (Pacifique), Loup (Méditerranée), Langouste (Atlantique Sud), Spianata (IT)*

Les pizzas

Burrata & pesto - 25.

sauce tomate, burrata, tomates datterino rôties

Parmigiana - 26.

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

Gigi - 25.

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

Anchois de Cantabrie - 26.

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

Jamón de Teruel Reserve 30 mois - 32.

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

Marinara au thon - 27.

sauce tomate, thon, oignons rouges, câpres acidulées, olives taggiasche

Chèvre frais & artichauts barigoule - 26.

sauce tomate, chèvre frais, artichauts barigoule, tomates rôties, olives taggiasche

Spianata piccante & pecorino romano - 27.

tomates San Marzano, fior di latte, spianata piccante, pecorino romano



Les desserts

Tiramisu façon Gigi - 14.

Pavlova à l'ananas, mangue et fruit de la passion / sorbet coco - 14.

Burnt Basque Cheesecake au caramel beurre salé - 14.

Mousse au chocolat noir Guayaquil 64% / glace noisettes du Piémont - 14.

Boule de glace ou sorbet - 5.80

Gigi Gelato - 7.50