

# GINA

ROOFTOP - RESTAURANT - BAR - EVENTS

Place des millésimes,  
33300 Bordeaux,  
France  
+33 5 33 52 13 67  
[www.gina-bordeaux.fr](http://www.gina-bordeaux.fr)

# GINA

ROOFTOP - RESTAURANT - BAR - EVENTS

Bienvenue au restaurant Gina Bordeaux !

Je suis ravi de vous présenter notre nouvelle carte de saison, où chaque plat représente un voyage à travers les régions d'Italie et son histoire culinaire. Cette carte reflète ma passion et mes origines, que j'ai combinée avec des ingrédients locaux et de saison pour donner vie à des saveurs authentiques et sincères.

Notre équipe a travaillé sans relâche, avec soin et créativité, pour concocter des plats qui feront danser vos papilles, des antipasti savoureux aux plats de pâtes fraîches, en passant par les pinsas Romana croustillantes. Rejoignez-nous pour un voyage culinaire en Italie sans quitter Bordeaux!

Buon Appetito !

*Franco Ricci*

# DRINKS

COCKTAILS - APERITIVO - VIN - SOFT

## COCKTAILS

*Nos Spritz*

**SPRITZ RIFLESSI D'ORO**

Italicus, Champagne, Shrub ananas, Oléo Saccarrum, Cedrata

14

**SPRITZ LE ROUGE**

Gin Marinee (fruit rouge), Sirop gingembre framboise, Prosecco, Ginger Rosso

14

**SPRITZ BREAKFAST**

Confiture Abricot, Limoncello, Liquor d'orange, Prosecco, Arancita Rossa

14

**SPRITZ PIEMONTESE**

Fiorente, Menthe frais, Prosecco, Eau pétillante, citron vert

14

*Nos Cocktails Signature*

**MAI GINA**

Rhum Anejo, Amaretto Bianco, Shrub Ananas, Puree Mangue, Citron Vert, Sirop Vanille

15

**GINARITA**

Tequila Bianco, Sirop Romarin, Jus Pamplemousse, Citron Vert, Ramazzotti Rosato

15

## MOCKTAILS

*Cocktails Sans alcool*

**CHARLIE'S SPRITZ**

Shrub Ananas, Sirop Framboise Gingembre, Ginger Rosso

12

**LA PASSIONATA**

Abricot, Purée Passion, Citron Vert, Sirop Romarin, tonic

12

**CEDER'S & TONIC**

Ceder's Gin sans alcool & Tonica

12

## BIÈRES & CIDRE

*A la pression*

**BLONDE PERONI 5%** 25cl / 50cl 5/8

**BIÈRE DU MOMENT** 25cl / 50cl 6/9

*A la bouteille*

**BURDIGALA BLANCHE 5%** 33cl 8.5

**BURDIGALA IPA 6.5%** 33cl 8.5

**BAVARIA 0%** 33cl 8.5

*Cidre*

**CIDRE APPIE, FRANCE 6.5%** 33cl 8.5

## VINS AU VERRE 12cl

**PRIMITIVO, MASSERIA DELLE STELLE, 2020**

Pouilles

8

**HERITAGE DE LE BOSCOQ 2ND VIN CHÂTEAU LE BOSCOQ 2018**

Saint-Estèphe

10

**BARON HENRI, HAUT MÉDOC 2017**

Médoc

11

**CHÂTEAU PEYKEM, 2020**

Bordeaux Supérieur

14

**DOUCEUR DES VIGNES, CHÂTEAU BEYNAT 2020** moelleux

Bordeaux

8

**PINOT GRIGIO COLTERENZIO 2021**

Trentino

8

**MINUTY PRESTIGE BLANC 2022**

Côtes de provence

9

**SANCERRE DE JOSEPH MELLOTT 2022**

Val de Loire

9

**BARONNE CHARLOTTE 2018**

Graves

10

**LAMBRUSCO AMABILE, Giacobazzi**

Veneto

7

**MOSCATO D'ASTI, EMILIO VADA, 2021**

Piemont

8

**PROSECCO, Casabianca**

Veneto

9

**PROSECCO, Rosé**

Veneto

9

**CHAMPAGNE ALAIN THIÉNOT, Cuvée Brut**

14

**CHAMPAGNE DEUTZ, Brut classic**

16

## APERITIVO

**RICARD**

3cl

6

**COINTREAU**

6cl

7

**GALLIANO**

6cl

8

TESTEZ-LES EN TONIC ! (SUPPLÉMENT 2€)

**SUZE**

6cl

6

**LILLET** (rouge/blanc/rosé)

6cl

7

**CAMPARI**

6cl

7

**ITALICUS**

6cl

8

**LA QUINTINYE** (Vermouth Rouge ou Blanc) 6cl

8

**MINUTY PRESTIGE 2022**

Côtes de Provence

*Rosé*

9

## SOFTS

**PEPSI, PEPSI MAX, SEVEN'UP , 33cl**

5

**CORTESE ORIGINALE BIO 33cl**

6

Boisson italienne, rafraichissante et authentique depuis 1959

Cedrata, Limonata, Tonica, Arancia Rossa, Chinotto, Thé Limone

Ginger Beer (25cl), Ginger Rosso (25cl)

**JUS MENEAU BIO 25cl**

6

Une gamme de jus et nectar BIO et locale Pomme, Fraise & Framboise, Tomate, Abricot

**LEMONAID 33cl**

6

Citron vert, Passion ou Gingembre

## EAUX

**GINA ACQUA NATURALE 75cl**

4

**GINA ACQUA FRIZZANTE 75cl**

4

**ABATILLE PLATE 33cl/75cl**

4/6

**BADOIT ROUGE 33cl/75cl**

4/6

# DRINKS

DIGESTIF - SPIRITUEUX - CAFÉ - THÉ

## CAFÉ & THÉ

*froid ou chaud*

|                  |     |
|------------------|-----|
| ESPRESSO         | 2,5 |
| RISTRETTO        | 2,5 |
| DÉCAFÉINÉ        | 2,5 |
| CHOCOLAT CHAUD   | 4   |
| CAPPUCCINO       | 4   |
| CAFÉ LATTE       | 4   |
| THÉS & INFUSIONS | 5   |

Dammann Frères

## DIGESTIVO

*Le meilleur pour la fin*

|                           |     |    |
|---------------------------|-----|----|
| SAMBUCCA LUXARDO          | 6cl | 8  |
| AMARETTO ADRIATICO        | 6cl | 8  |
| AMARETTO ADRIATICO BIANCO | 6cl | 8  |
| AMARO RAMAZOTTI ROSATO    | 6cl | 8  |
| LIMONCELLO MAMMAMIA       | 6cl | 9  |
| FRANGELICO                | 6cl | 9  |
| GRAPPA NARDINI BIANCA     | 6cl | 10 |
| GRAPPA NARDINI MANDORLA   | 6cl | 11 |
| GRAPPA NARDINI RISERVA    | 6cl | 12 |
| COGNAC MARTELL VSOP       | 4cl | 14 |
| ARMAGNAC LACQUY, 7 ANS    | 4cl | 14 |

## SPIRITUEUX

|                                 |     |    |
|---------------------------------|-----|----|
| HAVANA 7ANS                     | 4cl | 12 |
| TROIS RIVIERES VIEUX DE L'OCEAN | 4cl | 13 |
| RON ZACAPA 23ANS                | 4cl | 14 |
| RHUM DEPAZ                      | 4cl | 14 |
| PYLA                            | 4cl | 12 |
| NADE                            | 4cl | 14 |

*Whisky* **WOODFORD RESERVE**  
2022 **13**

|                 |     |    |
|-----------------|-----|----|
| BULLEIT BOURBON | 4cl | 12 |
| BULLEIT RYE     | 4cl | 12 |
| ABERLOUR 12ANS  | 4cl | 12 |
| LAGAVULIN 16ANS | 4cl | 14 |
| BELLEVOYE BLANC | 4cl | 14 |
| TOGOUCHI        | 4cl | 14 |
| PUNI GOLD       | 4cl | 16 |

Taxes et servies compris. Prix en euros TTC. Chèques non acceptés. Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de la team.

# DOLCI

GOURMAND - CROQUANT - COULANT

Bienvenue dans le monde merveilleux de nos desserts maison !  
Créés avec passion et préparés avec amour par nos pâtissières, nos desserts clôturent votre expérience culinaire de façon exceptionnelle.  
Chacun d'entre eux est accompagné d'un conseil : ne vous sentez pas coupable de vous régaler ! Alors, prenez votre temps, dégustez chaque bouchée et laissez-vous transporter par leurs saveurs envoûtantes.

### TORTA MERINGATA 11

Entremet à la meringue italienne et au citron de Sicile

### IL CLASSICO 12

Recette traditionnelle du tiramisu

### STRUDEL DI MELE 12

Croustillant feuilleté aux pommes, crème anglaise et sorbet pomme granny smith maison

### MONTE BIANCO 13

Mousse glacée au marron et rhum, cassis, sur une base de meringue et sponge cake pistache

### IL GIANDUIOTO 14

Entremet chocolat Gianduia 32% et noisettes du Piémont torréfiées et caramélisées

### LES GOURMANDISES 13

Un assortiment de tous nos desserts maison, pour les indécis (ou les plus gourmands)

### CREMA DI CAFFE 5

Un café glacé onctueux, délicieusement fouetté.  
Consommé à la cuillère, il fait partie des petits plaisirs estivaux qui embellissent une journée

Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.  
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre staff.

# FOOD

ANTIPASTI - MOZZA - PINSA - PASTA

## ANTIPASTI

### MILLEFOGLIE D'AUBERGINES

Millefeuille d'aubergines, mozzarella di Bufala, tomates concassées, basilic et parmesan **11**

### PIADINA

Galette de pain, Taleggio, noix caramélisées et pancetta croustillante de chez Giors Louis **12**

### ARTICHAUTS ALLA ROMANA

Recette traditionnelle sur tartare d'artichauts et tomates **12**

### VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ET TARTUFATA

Accompagné d'effiloché de canard confit **13**

### PINSA BIANCA À L'HUILE D'OLIVE ET ORIGAN

7

Entre la pizza et la foccacia, votre cœur balance ? Alors laissez vous tenter par la Pinsa Bianca, pâte à foccacia de forme ronde à la fois fluffy et croquante ! Concoctée à partir de trois farines (blé, soja et riz), elle offre un intérieur léger et aéré, et une délicieuse croûte. Servie tiède avec un filet d'huile d'olive extra vierge et origan.

## À PARTAGER ?

### LA PINSA APERITIVO

20

Pinsa bianca à l'origan servie avec sa stracciatella & son pesto

### PROSCIUTO COTTO AL TARTUFO

14

Jambon cuit à la truffe d'été, pickles de légumes & pinsa bianca

### LE TRIO DES POUILLES

27

Mozzarella di Bufala, Burrata, & Stracciatella servis avec pesto verde et tartufata

### IL MISTO

29

Tartine de Taleggio, velouté de champignons, artichauts à la romaine, jambon à la truffe, stracciatella, mozzarella di Bufala, tranches de pizza bianca

### SALADE ITALIENNE

17

Jambon de Parme, mozzarella di Bufala, figues fraîches, noix, pizza bianca

## INSALATA

## BAMBINI DI GINA

13

### PINSETTA MARGHERITA

ou

### RIGATONI AU BEURRE OU À LA TOMATE

&

### GLACE ARTISANALE

## PIATTI

Plats

### RISOTTO ALLE VERDURE

19

Riz carnaroli cuit al dente comme en Italie. Brocolis, artichauts, fèves et crème de potiron

### SUPRÊME DE PINTADE

27

Cuit à basse température, servie avec un crémeux de pommes de terre, chutney de châtaignes, sucrose rôtie et jus à l'estragon

### ONGLET DE BOEUF

31

Emincé, sauce chimichuri, copeaux de parmesan et poêlée de pommes de terre grenailles

### POULPE GRILLÉ

Poêlée de pommes de terre grenailles, ses légumes d'automne sur un lit de crème blanche aux herbes **34**

## PINSA ROMANA

### LA MARGHERITA

16

Sauce tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte, Mozzarella di Bufala et basilic

### CON PEPPERONI

18

Sauce tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte, pepperoni, basilic

### QUATRE SAISONS

19

Sauce tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte, courgettes, aubergines, artichauts et champignons

### CON PROSCIUTTO

21

Sauce tomate San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte, jambon de Parme

### AL FORMAGGIO

23

Mascarpone, gorgonzola, Mozzarella Fior di Latte, pecorino, parmesan et fontina

### LA GINA

24

Base mascarpone, mortadelle, pesto, pistache torréfiées, Mozzarella Fior di Latte, Burrata entière

### AL TARTUFO

25

Base crème tartufata, Mozzarella Fior di Latte, champignons, carpaccio de truffe

La Pinsa c'est une recette qui date de la Rome Antique, elle peut être considérée comme l'ancêtre de la pizza. Légère et gourmande il vous suffira de la goûter pour vous rendre compte de sa texture unique...

## NOS SUPPLÉMENTS GOURMANDS

### SALADE VERTE

3

### PESTO

3

### STRACCIATELLA

4

### BURRATINA CRÉMEUSE

5

### JAMBON DE PARME DOP

5

### TARTUFATA

5

## PASTA

Pâtes

### SPAGHETTI CARBONARA A LA PIACENTINA

21

Poitrine de chez Giors Louis

### RAVIOLES BURRATA ET CRÈME DE POTIRON

22

Et julienne de poireaux rôtis

### LASAGNE AL RAGU

Viande de boeuf haché, joue et moelle. Servi avec une salade verte **23**

### CAVATAPPI AL TARTUFATA

28

Crème de truffe et carpaccio de truffe d'été

### RIGATONI AU HOMARD

39

Bisque crémée et demi-homard rôti

Plats végétariens

## NOS PRODUCTEURS DEL AMORE



### GIORS LOUIS

Charcuteries italiennes artisanales, fromages et vins de producteurs piémontais. Le meilleur de l'Italie.



### LES NOUVELLES FERMES

Des produits qui ont du goût, de saison, produits à deux pas de chez nous, parole de fermier urbain !