

APERITIVI *à partager*

PORTIONS POUR 2 PERSONNES

Arancini au safran , condiments tomatés et olives taggiasche	13
Crispy talegio y patata , roquette et parmesan	13
Planche misto di Gina	17
Zucca pepona rôtie et frit , sauce au pesto	13

ANTIPASTI

INSALATE, CRUDI E CARPACCI

Vitello tonnato , câpres à queue et anchois	18
Fritto misto	20
Burrata des Pouilles , parmesan et roquette	19
Crudo de dorade , crème de burrata et coulis de betterave	18

RISOTTO E PASTA

Véritable carbonara , linguines, guanciale et parmesan	20
Ragoût de joue de bœuf , mezze, olives taggiasche et câpres	22
Risotto à l'encre de seiche , moules et encornets, émulsion marinière	25
Risotto aux champignons , pleurotes, chanterelles, parmesan et crème à la châtaigne	23

PESCARE Y FRUTTI DI MARE

Saint Jacques poêlées , Champignons bruns rôtis, purée de butternut, guanciale et beurre blanc aux herbes	32
Filet de bar rôti , Purée de pois-chiches, spinata piccante et gremolata aux herbes	28

CARNE

Escalope de veau alla Milanaise , Jus corsé et linguines à la crème de parmesan	28
Bocconcini , Pommes de terre grenaille, cebettes et légumes rôtis et jus crémé	30

FORMAGGIO

Assiette de fromages , mélange d'herbes et de jeunes pousses	10
Assiette de fromages accompagnée d'un verre de vin italien	14

DOLCI

Tiramisu café et Marsala	12
Affogato à la glace vanille et pistaches caramélisées	10
Fontainebleau aux fruits de saison, meringues croquantes	12
Crème à la pistache de Sicile	12
Minestrone à la pomme pochée , crumble, meringue et sorbet granny Smith	12

Gina
CUCINA & BAR

F O N T A I N E B L E A U

PRIX NET EN EUROS, SERVICE INCLUS. LA LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.