

BENVENUTI E BUON APPETITO !



NONNA GINA
TRATTORIA · RÔTISSERIE

Une histoire de famille ... Tout commence en 1916, l'année où Gina voit le jour dans le village de Villa Gesso, dans la région des Abruzzes, située au centre de l'Italie. Dix-sept ans plus tard, elle tombe éperdument amoureuse de Carmine et ils emménagent ensemble dans une ferme du village où ils fondent une famille composée de 9 enfants. Rosanna, la petite dernière, observe attentivement sa mère en cuisine et mémorise les recettes ... qu'elle transmettra ensuite aux générations futures ... sa fille Maura et son beau-fils Cyril. Aujourd'hui, toute la famille s'y met et c'est avec plaisir qu'ils partagent leurs recettes avec vous ... Bienvenue et bon appétit !

UNIQUEMENT LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF PENDANT LES JOURS FÉRIÉS

Plat du jour.....	18.-
Menu du jour (entrée et plat)	21.-

LES SPÉCIALITÉS DE LA NONNA

la cuisine du cœur

Timballo alla teramana.....	29.-
Chitarrini con polpettine et salsa al pomodoro.....	28.-
Cotoletta di vitello alla milanese con rucola parmigiano e pomodorini	49.-
Piccata di vitello al limone	30.-
Saltimbocca di vitello con riduzione al vino	32.-

Pour l'apéro

Assortiment de charcuterie 14.-

ventricina, speck, jambon cru, pancetta et olives marinées

Assortiment de charcuterie et de fromage 14.-

*ventricina, jambon cru, gorgonzola, ricotta di pecora
et pecorino au poivre noir*

ANTIPASTI

Vitello tonnato	20.-
Insalata mista	9.-
Insalata di rucola e parmigiano.....	14.-
Caprese con mozzarella di Bufala.....	18.-
Burrata e verdure grigliate	20.-
Sauté di vongole all'aglio e pomodorini	18.-
Raviole de langoustine et sa crème de bisque	25.-
Œuf GRTA parfait à la florentine.....	16.-

*Les œufs nous viennent de LA FERME LA PIÈCE, à Céligny,
dont Sandra et Florian Baudet sont les heureux propriétaires !*

PRIMI PIATTI

nos pâtes fraîches préparées par Rosanna !

Spaghetti alla carbonara.....	24.-
Spaghetti aglio, olio e peperoncino.....	20.-
Penne all'arrabbiata	20.-
Gnocchi alla sorrentina	23.-
Gnocchi au gorgonzola, rucola et noix.....	23.-
Gnocchi alla bolognese	23.-
Gnocchi alla bolognese e burrata	30.-
Spaghetti alle vongole	30.-
Spaghetti ai frutti di mare.....	35.-
Risotto alla milanese	32.-
Risotto ai frutti di mare.....	35.-
Ravioli queue de bœuf, jus de viande, copeaux de parmesan	32.-

En plus de notre carte, nous proposons des pâtes et risotto, en suggestion tous les jours ... À noter que nous pouvons vous préparer certains plats avec des pâtes sans gluten ... gnocchi, penne et spaghetti ! Youpi et bon appétit !

LE PÉCHÉ MIGNON DE LA NONNA !

Spaghetti à la langouste et crème de bisque au safran 58.–

SECONDI PIATTI

pour les gourmands

Ossobuco alla milanese 42.–

Filet de bœuf, jus corsé au vin rouge 39.–

Carré d'agneau de la ferme de Vessy GRTA, jus au thym 40.–

Suprême de volaille de la ferme du Nant d'Avril GRTA, jus déglacé au porto blanc et truffe de saison râpée 45.–

~~~~~  
*Les délicieux carrés d'agneau nous viennent de LA FERME DE VESSY qui est tenue par la famille Imberti et les belles volailles nous viennent de LA FERME DU NANT D'AVRIL, à Satigny, qui est tenue par la famille Grolimund ... !*  
~~~~~

LE CÔTÉ RÔTISSERIE

Coquelet rôti avec ou sans harissa 29.–

Cochon de lait farci selon l'humeur du chef 38.–

~~~~~  
**IL PESCE** | Tous les jours en suggestion selon arrivage  
~~~~~

LES ACCOMPAGNEMENTS | POMMES DE TERRE SAUTÉES ET LÉGUMES DE SAISON

I MENU

IL MENU NONNO CARMINE | Entrée, pâtes fraîches ou risotto, dessert au choix 50.–

IL MENU PICCOLO MATTEO 15.–

Pâtes à la tomate ou pâtes sauce bolognaise ou un steak haché et frites avec une boisson (sirop ou jus de fruits) et 1 boule de glace

IL DOLCE

Dessert maison | Le choix varie selon les saisons et les envies du chef 12.–

La boule de glace 4.–

DEMANDEZ NOS DIFFÉRENTES DOUCEURS À NOTRE CHÈRE ÉQUIPE

~~~~~  
*Dans un souci de fraîcheur, certains plats pourraient venir à manquer à la carte. Aussi, n'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou autres demandes liées à un régime alimentaire spécifique, nous ferons au mieux pour vous satisfaire !*  
~~~~~

N'OUBLIEZ PAS QUE VOUS POUVEZ COMMANDER VOS PLATS PAR TÉLÉPHONE ET VENIR LES CHERCHER AU RESTAURANT ...
DE PLUS, NOUS OFFRONS UNE RÉDUCTION DE 10% SUR TOUS LES PLATS À EMPORTER !



AGNEAU, BŒUF, COCHON DE LAIT, COQUELET, VEAU, VOLAILLE } DE PROVENANCE SUISSE | TVA INCLUSE - PRIX EN FRANCS SUISSES | 1 EURO = 1 CHF

~~~~~  
**NONNA GINA • TRATTORIA • RÔTISSERIE | OUVERT 7 JOURS SUR 7 | CHEMIN MALOMBRÉ 5, 1206 GENÈVE | +41 (0)22 346 68 89**

— [WWW.TRATTORIANONNAGINA.CH](http://WWW.TRATTORIANONNAGINA.CH) —