

## BUON APPETITO E BENVENUTI !

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. Aujourd'hui, toute la famille s'y met et c'est avec plaisir qu'ils partagent leurs recettes avec vous ... Bon appétit et Bienvenue au restaurant de la Nonna Gina !

---

---

### Pour l'apéro

Assortiment de charcuterie .....	14.-
Ventricina, speck, jambon cru, pancetta et olives marinées	
Assortiment de charcuterie et de fromages .....	14.-
Ventricina, jambon cru, gorgonzola, ricotta di pecora et pecorino au poivre noir	

---

---

### Du lundi au vendredi Uniquement le midi, sauf pendant les jours fériés

Menu du jour · Salade verte et plat du jour.....	21.-
Menu affaire · Entrée, plat et dessert du jour .....	30.-

### Antipasti

Vitello tonnato .....	20.-
Insalata mista .....	9.-
Insalata di rucola e parmigiano .....	14.-
Burrata, caviar d'aubergines fumées et vongole .....	20.-
Sauté di vongole all'aglio e pomodorini .....	18.-
Raviole de langoustine et sa crème de bisque .....	25.-



**En plus de notre carte, nous proposons diverses suggestions tous les jours.  
À noter que nous pouvons vous préparer certains plats avec des pâtes sans gluten  
... Penne et Spaghetti ! Youpi ! Excellente dégustation !**



---

---

### Les Spécialités de la Nonna

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.-

---

---

## Primi piatti · Nos pâtes fraîches préparées par la Nonna !

Spaghetti alla carbonara.....	24.–
Spaghetti aglio, olio e peperoncino.....	20.–
Penne all'arrabiata.....	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.–
Risotto à la crème de bisque, artichauts et gambas.....	35.–

## Secondi piatti · Pour les Gourmands

Osso Bucco alla milanese.....	42.–
Filet de bœuf, sauce gorgonzola.....	39.–
Filet d'agneau rôti, jus au thym.....	42.–

## Le Côté Rôtisserie

Coquelet rôti avec ou sans harissa ... <b>Premiers arrivés, premiers servis !</b> .....	29.–
---	------

## Il Pesce · Tous les jours en suggestion selon arrivage

### LES ACCOMPAGNEMENTS

#### POMMES DE TERRE SAUTÉES ET LÉGUMES DE SAISON GRТА (GENÈVE RÉGION TERRE AVENIR)

### I menu

Il Menu nonno Carmine.....	50.–
Entrée, pâtes fraîches ou risotto, dessert au choix	
Il Menu piccolo Matteo.....	15.–
Pâtes à la tomate   Pâtes sauce bolo   Un steak haché et frites   1 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 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 !**

 @nonnaginageneva | #nonnagina7sur7 