

Gina

MENU



## I PIATTI REGIONALI

---

### **TAGLIOLINI ALL'UOVO CON TARTUFO NERO DI NORCIA E PARMIGIANO REGGIANO (UMBRIA)**

Taze tagliolini, Norcia Siyah trüf sos ve Parmigiano Reggiano  
*Home made tagliolini with Norcia's black truffle and Parmigiano Reggiano*

### **ZUPPA DI PESCE CON CROSTONE ALL'AGLIO (VENETO)**

Balık çorbası ve sarımsak bruschetta  
*Fish soup with garlic bruschetta*

### **SPIGOLA AL FORNO, PATATE ARROSTO, BIETOLA, SALSA AL SALMORIGLIO (CAMPANIA)**

Fırın bütün levrek, fırın patates, kuşkonmaz ve limon vinegret (2 kişilik)  
*Oven baked seabass, roast potato, asparagus, lemon dressing (for 2 people to share)*

### **GUANCIA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO, PURÉ DI PATATE, ASPARAGI, PISELLI E CIPOLLOTTI (PIEMONTE)**

Kırmızı şarapta pişmiş dana yanak, patates püresi, kuşkonmaz, bezelye ve taze soğan  
*Braised ox cheeks in red wine, mashed potato, asparagus, green peas, spring onions*





## GLI ANTIPASTI

---

### MOZZARELLA E POMODORO ALLA CAPRESE

Şeker domates, manda mozzarella, fesleğen  
*Cherry tomato, buffalo mozzarella, basil*

### VERDURE ALLA GRIGLIA, MOZZARELLINE DI BUFALA, PESTO ALA MENTA

Izgara sebze tabağı, misket mozzarella, nane pesto  
*Grilled vegetables, baby buffalo mozzarella, mint pesto*

### BURRATA 300GR

Organik domates ve fesleğen pesto, manda sütü burrata (2/3 kişilik)  
*With organic tomato and homemade basil pesto (2/3 people to share)*

### PIATTO DI FORMAGGI

Peynir seçkisi  
*Selection of cheeses*

### GAMBERI SALTATI, SALSA DI PEPERONI ARROSTO, POLENTA AI FRUTTI DI MARE FRITTA

Karides tava, köz kapyra sos, kızarmış deniz mahsüllü polenta  
*Pan fried prawns, roast red peppers sauce, deep fried seafood polenta*

### TARTARA DI SALMONE, CETRIOLI, CAPPERINI ED AVOCADO

Somon tartar, salatalık, kapari ve avokado  
*Salmon tartar, cucumber, capers and avocado*

### FRITTO MISTO DI PESCE E VERDURE

Kızartılmış deniz mahsülleri ve sebzeler, tartar sos  
*Fried seafood and vegetables, tartare sauce*

### LINGUA DI MANZO, INSALATA DI PATATE NOVELLE E PREZZEMOLO, CONDIMENTO ALLA SENAPE

Dana dil, bebek patates ve maydanoz salatası, hardal vinegret  
*Beef tongue, new potato and parsley salad, mustard dressing*

### CARPACCIO DI MANZO

Dana carpaccio, roka, Parmigiano Reggiano çıtı, çam fıstığı, acılı aioli ve ekşi krema  
*Beef carpaccio, rocket, crispy Parmigiano Reggiano, pine nuts, spicy aioli sauce and sour cream*

### PIATTO DI SALUMI E FORMAGGI, VERDURE SOTT'ACETO, SCHIACCIATINA AL ROSMARINO

Kürlenmiş şarküteri ve peynir seçkisi, ev yapımı turşulanmış sebzeler,  
biberiyeli çıtır ekmek (2 kişilik)  
*Selection of beef salumi and cheeses, homemade pickled vegetables,  
rosemary flat bread (for 2 people)*



## LE INSALATE

---

### INSALATA DI BARBABIETOLE, NOCI E FORMAGGIO DI CAPRA

Karışık yeşil salata, pancar, keçi peyniri, roka, ceviz, balzemik vinegret  
*Mixed leaf salads, beetroots, goat cheese, rocket, walnuts, balsamic vinegar dressing*

### INSALATA DI CARCIOFI ED ASPARAGI

Zeytinyağında pişmiş enginar, kuşkonmaz, avokado, yedikule, hardal vinegret  
*Artichokes cooked in olive oil, asparagus, avocado, baby lettuce, mustard dressing*

### INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI DATTERINO PERE E MOZZARELLINE DI BUFALA

Roka, şeker domates, armut, manda mozzarella  
*Rocket, datterino tomato, pear, baby buffalo mozzarella*

### INSALATA DI QUINOA, FAGIOLI, SONCINO, POMODORINI E BURRATA

Kinoa, beyaz fasülye, semiz otu, şeker domates ve burrata  
*Quinoa, white beans, soncino, cherry tomato and burrata*

### INSALATA CAESAR CON POLLO

Roma marul, ızgara tavuk, kruton, ancuez, Parmigiano Reggiano, Caesar sos  
*Roman lettuce, grilled chicken, croutons, anchovies, Parmigiano Reggiano, Caesar dressing*

## LE ZUPPE

---

### MINISTRONE DI VERDURE ALLA MILANESE, CON RISO E ZAFFERANO

Risotto pirinçli ve safranlı sebze çorbası  
*Vegetables soup with rice and saffron*

### ZUPPA DI POMODORINI ARROSTO E BASILICO, RICOTTA, BRICIOLE DI FOCACCIA

Köz domates ve fesleğen çorbası, ricotta, focaccia kruton  
*Roasted cherry tomato and basil soup, ricotta, focaccia crumbles*



## I RISOTTI

---

### RISOTTO AI FUNGHI DI BOSCO, MENTA E GRANA PADANO

Yaban mantarlı risotto, nane, Grana Padano

*Risotto with mixed wild mushrooms, mint, and Grana Padano*

### RISOTTO ALLA MILANESE CON ZAFFERANO ED ANIMELLE DI VITELLO

Safranlı risotto Milanese, kuzu uykuluk

*Risotto "alla Milanese" with saffron and calf's sweetbreads*

## LE PASTE FRESCHE FATTE IN CASA

---

### PAPPARDELLE CON PORCINI, TARTUFO E MAGGIORANA

Porçini mantarlı pappardelle, siyah trüf ve mercanköşk

*Pappardelle with ceps mushrooms, black truffle and marjoram*

### TAGLIOLINI CON CARCIOFI, BURRATA E MENTA

Enginarlı Tagliolini, burrata ve nane

*Tagliolini with artichokes, burrata and mint*

### SCIALATIELLI ALLA SORRENTINA, CON FRUTTI DI MARE

Sorrento Scialatielli, midye, karides, kalamar ve çeri domates

*Sorrento Scialatielli, with mussels, prawns, calamari and cherry tomato*

### SPAGHETTI CON GAMBERI, ZUCCHINE E LIMONE

Karides, kabak ve limonlu spaghetti

*Spaghetti with prawns, courgettes and lemon*

### SELEZIONE DI RAVIOLI DI PESCE CON UOVA DI SALMONE

Fener, orkinos, levrek ve somonlu ravioliler, somon havyarı

*Selection of fish ravioli, salmon roe*

### TORTELLINI DI MANZO, PANNA E PROSCIUTTO

Dana tortellini, krema ve dana jambon

*Beef tortellini, cream and ham*

### TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Dana ragulu Tagliatelle, kırmızı şarap sos, Parmigiano Reggiano

*Homemade tagliatelle with beef ragù, red wine reduction, Parmigiano Reggiano*

### GNOCCHI CON RAGU' DI AGNELLO, ASPARAGI, PISELLI, MENTA E PARMIGIANO REGGIANO

Patates gnocchi, kuzu ragu, kuşkonmaz, bezelye, nane ve Parmigiano Reggiano

*Potato gnocchi, lamb ragù, asparagus, green peas, mint and Parmigiano Reggiano*



## I SECONDI PIATTI

---

### FILETTO DI SPIGOLA ALLA GRIGLIA, BRODETTO ALLE COZZE, GAMBERI E SALICORNIA

Fırın levrek fileto, midye, karides ve deniz börölcesi  
*Oven baked fillet of seabass, mussels, prawns and samphire broth*

### FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA, PUREA DI PISELLI, BIETOLA RIPASSATA E FRITTA

Izgara çipura fileto, bezelye püresi, renkli pazı  
*Grilled fillet of seabream, green peas puree, wilted and fried rainbow chard*

### SALMONE ALLA GRIGLIA, PURÉ DI PATATE AL PESTO DI BASILICO, INSALATA DI FAGIOLI CANNELLINI E RUCOLA

Izgara somon fileto, fesleğen pestolu patates püresi, cannellini fasülyeli roka salatası  
*Grilled fillet of salmon, basil pesto mashed potato, cannellini beans and rocket salad*

### FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA, PUREA DI ASPARAGI, PATATE NOVELLE FRITTE, SALSA AL VINO ROSSO

Izgara dana bonfile, kuşkonmaz püresi, kızarmış yeni patates, kırmızı şarap sos  
*Grilled beef fillet, asparagus puree, fried new potato, red wine sauce*

### COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA, ANIMELLE FRITTE, PUREA DI CARCIOFI, ASPARAGI E FUNGHI ARROSTO

Izgara kuzu pizola, kızarmış uykuluk, enginar püresi, fırınlamış kuşkonmaz ve mantar  
*Grilled lamb cutlets, fried sweetbread, artichokes puree, roast asparagus and mushrooms*

### POLLETTO ARROSTO AL TARTUFO, PURÉ DI PATATE, CIPOLLOTTI

Trüflü körpe piliç, patates püresi ve taze soğan  
*Roast baby chicken with black truffle, mashed potato, spring onions*

---



## I CONTORNI

---

### PATATE ARROSTO, AGLIO E ROSMARINO

Fırın patates, sarımsak ve rosmarin  
*Roast potato, garlic and rosemary*

### SPINACI SALTATI

Sote ıspanak  
*Wilted spinach*

### PURÉ DI PATATE

Patates püresi  
*Mashed potato*

### PURE' DI PATATE AL PESTO DI BASILICO

Fesleğen pestolu patates püresi  
*Basil pesto mashed potato*

### RUCOLA, PARMIGIANO ED ACETO BALSAMICO

Roka, Parmigiano ve balzemik sirkesi  
*Rocket parmesan and balsamic vinegar*

### INSALATA MISTA

Karışık yeşil salata  
*Mixed leaf salad*

### POMODORI DATTERINO, CIPOLLE ROSSE E BASILICO

Şeker domates, kırmızı soğan ve fesleğen  
*Datterino tomato, red onions and basil*

## LE PIZZE

---

### MARGHERITA

San Marzano domates sos, fior di latte mozzarella, fesleğen  
*San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, basil*

### POMODORO E BURRATA

San Marzano domates sos, burrata, fesleğen  
*San Marzano tomato sauce, burrata, basil*

### VEGETARIANA

San Marzano domates sos, fior di latte mozzarella, kabak, biber, patlıcan ve kırmızı soğan  
*San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, courgettes, peppers, aubergines, red onions*

### FUNGHI PORCİNİ

Porcini mantar, fior di latte mozzarella, fesleğen  
*Porcini mushrooms, mozzarella fior di latte, basil*

### BRESAOLA E SCAMORZA

San Marzano domates sos, fior di latte mozzarella, tütümlü scamorza, bresaola, roka  
*San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, smoked scamorza, bresaola, rocket*

### DIAVOLA

San Marzano domates sos, fior di latte mozzarella, acılı dana salam  
*San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy veal salami*

---

