

GINNA

Restaurant

TRADIZIONE RIBELLE

Esta cocina nace de mi amor por el producto y por la manera italiana de disfrutar alrededor de la mesa: compartiendo, disfrutando y saboreando sin prisa. Sabores frescos y de temporada, creados a través del viaje, la experiencia y el respeto por la artesanía. Cada plato cuenta una historia y cada ingrediente una pasión.

Mi misión es dar vida a un espacio donde el fuego, la cocina y la creatividad italiana marquen el ritmo de cada encuentro. Una trattoria urbana, con alma, pensada para Madrid.

Platos para conversar, para volver a pedir, para volver a venir.

Cucinare è un atto di amore

CENTROTAVOLA

TAVOLA PER DUE

29

Selección especial de embutidos y quesos italianos, acompañados de limón confitado y miel de romero.

ROSSO COME UN PEPERONE

15

Burrata cremosa de Andria con pimientos asados al horno de piedra, albahaca fresca y polvo de aceitunas negras.

CRUDO DI PESCE

23

Pescado blanco de temporada con vinagreta italiana, notas cítricas y bottarga.

BATTUTA DI MANZO

25

Ternera cortada a cuchillo con aliño de bagnetto verde, acompañada de focaccia artesanal.

VITELLO TONNATO DI MATTEO

17

Ternera blanca cocinada a baja temperatura con salsa fresca de atún, alcaparras y anchoas.



FUORI ROMA

15

Supplì crujiente de arroz con ragú tradicional de ternera y mozzarella fundida.

GNOCCO FRITTO "CACIO E PEPE"

12

Masa de pizza frita con queso pecorino romano, pimienta negra y mortadella di Romagna.

NON AVERE FRETTA

BACCALÀ

26

Bacalao en salsa acqua pazza.

COTOLETTA ALLA MILANESE

39

Ternera rosa con crujiente de grissini, acompañada de encurtido de verduras y mermelada de limón.

AGNELLO

34

Cordero lechal marinado durante 48 horas, glaseado en su jugo y acompañado de salsa tártara italiana.

BRASATO AL MARSALA

24

Carrillera estofada con chips de apio nabo.

Contorni

ENSALADA CAMPESINA

6

Brotos de temporada con nueces y pesto.



VERDE Y ORO

12

Espárragos trigueros de temporada con crumble de pan tostado al limón.

FUOCO DI CALABRIA

9


Patatas asadas con 'nduja picante.

SPINACI ALLA LIGURE


9

Salteado de espinacas con piñones, nueces y uvas pasas.

FORNO E AMORE


CIAO MAMMA  **15**
Pizza con base de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte y albahaca fresca.

LA CAPITALE  **18**
Pizza con base blanca, guanciale crujiente, yema y pecorino romano con pimienta negra.

BELLA SPAGNA  **24**
Pizza con base de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, Jamon Ibérico, rúcula fresca y lascas de Parmigiano Reggiano.

PORCHETTA E PATATE  **18**
Pizza con base blanca con porchetta romana, patatas, ricotta cremosa y aceite de romero.

DOLCE FUEGO  **18**
Pizza con base de tomate amarillo, 'nduja, chorizo, cebolla roja y miel.

IN SICILIA  **18**
Pizza con base de tomate San Marzano con berenjenas, mozzarella fior di latte y alcaparras fritas.



RISOTTO PRIMAVERA **20**

Risotto cremoso de trigueros y calabacín con gratinado de caciocavallo al horno de piedra.

LE MANI IN PASTA

FREGOLA SARDA  **25**
Pasta tradicional de Cerdeña frutti di mare.

LA NONNA APPROVA  **19**
Tagliolini con tomate San Marzano, guanciale de Amatrice y queso pecorino romano.

 **RE-GINA**  **20**
Nuestra lasaña de pasta verde rellena de ragù, bechamel y queso Parmigiano Reggiano DOP.

NON È UNA GENOVESE  **19**
Ravioli rellenos de estofado vegetal, espuma de Parmigiano y pimentón de la Vera.

Per i bambini

COTOLETTA DE POLLO CON PATATAS  **12**
PASTA AL RAGÙ  **12**

PESCADO FRESCO CON ESPINACAS  **14**
PASTA CON TOMATE  **10**

Hasta los 12 años

DOLCE COME MAMMA

RICORDI D`INFANZIA 9

Mousse de chocolate con flor de sal y aceite de oliva, acompañado de focaccia casera.

VESTITO DI BIANCO 10

Pannacotta acompañada de fruta fresca de temporada.

BABÀ AL LIMONCELLO 12

Bizcocho de limoncello, relleno de chocolate blanco y ralladura de bergamota.

GINAMISÚ 11

Nuestra versión clásica y cremosa del tiramisú italiano.

AFFOGATO AL CAFFÈ 9

Helado artesanal de Fior di latte, bañado en espresso italiano y espolvoreado con cacao puro.

EL ARTE DE BEBER

Porque beber también es un arte

LA VITA E' BITTER	14	CIAO BELLA MARTINI	14
Whisky, Jerez y cordial de melocotón.		Vermut bianco, Vodka e infusión de mora.	
URBAN CONNECTION	13.5	POMELO MIO	13.5
Mezcal, Martini Fiero, Noilly Prat, Tio Pepe, textura de mango, lima y agave.		Ron, Luxardo Maraschino, yuzu soda, agave y pomelo soda.	
FRESH BLOOM	13.5	SANTO DOMINGO 9	14
Tequila reposado, Chartreuse verde, zumo de pepino, lima, sirope de sauce y espuma ligera.		Whisky, Martini Rubino & Ambrato, Pedro Ximenez, Amontillado sherry, bitter de naranja y chinotto.	
LA DOLCE VENDETTA	13.5	NUESTRO 1954	14
Gin Mare, Aperol, Amaro, zumo de lima y textura de maracuyá.		Gin, Campari, Vermut rojo, infusión de aceite de coco y licor de chocolate.	
NERO DI SERA	14	GIVE ME FIVE	13.5
Ron , cordial de piña, jenjibre, canela y carbon activo.		Cognac, Cointreau, Blue Curacao, agave, lima y albahaca.	

Nuestros Spritz

APEROL SPRITZ	9
CAMPARI SPRITZ	9
SELECT SPRITZ	9

SABOR SIN RESACA

Mocktails

FRESH BLOOM	9	POMELO MIO	9
Tanqueray 0.0, zumo de pepino, lima, sirope de sauce y espuma ligera.		Yuzu soda, sirope de maraschino, agave y pomelo soda.	
LA DOLCE VENDETTA	9	NERO DI SERA	9
Tanqueray 0.0, zumo de lima y textura de maracuyá.		Cordial de piña, jenjibre, canela y carbon activo.	
URBAN CONNECTION	9	SANTO DOMINGO 9	9
Textura de mango, lima, agave y fanta de limón.		Zumo de naranja, vainilla y chinotto.	

* Si tiene alguna preferencia que no esté en el menú, pregunta a nuestro EQUIPO.
Tú pones el gusto, nosotros hacemos la magia *



VINOS

Blanco

LA TORTUGA VELOZ 2024

Rueda

NVDE SAUVIGNON BLANC 2022

Penedès

EL HOMBRE BALA ALBILLO REAL 2024

Madrid

ABADÍA DE SAN CAMPIO 2024

Rias Baixas

EL JARDÍN DE LUCÍA 2025

Rias Baixas

GUITIÁN GODELLO 2025

Valdeorras

Rosado

SOSPECHOSO ROSADO 2024

Castilla

* España *

5.5 | 29

tinto

PÉTALOS DEL BIERZO 2023

Bierzo

EL HOMBRE BALA 2022

Madrid

AL CAP DEL CARRER 2023

Montsant

FINCA VILLACRECES PRUNO 2023

R. Duero

EL VENTA LASVACAS 2022

R. Duero

LA BOTA DEL GASTO 2020

Rioja

PALACIOS REMONDO LA MONTESA 2021

Rioja

36

46

28

29

33

5.5 | 29

34

* Italia *

Blanco

CERETTO LANGHE ARNEIS BLANGÉ 2024

Piemonte

TENUTE SOLETTA CHIMERA 2024

Vermentino Sardegna

PLANETASEGRETTA 2024

Sicilia

ANTINORI VERMENTINO 2024

Toscana

MACULAN VESPAIOLO 2023

Veneto

SANTA MARGHERITA 2025

Pinot Grigio Veneto

Rosado

ANTINORI SCALABRONE 2024

Toscana

50

36

32

48

34

35

43

tinto

GILLARDI DOGLIANI CURSALET 2023

Piemonte

GILLARDI BAROLO 2020

Piemonte

TORMARESCA NEPRICA 2024

Puglia

TENUTE SOLETTASARDO 2022

Sardegna

FRANK CORNELISSEN 2022

Sicilia

LAMOLE DI LAMOLA 2022

Chianti - Toscana

SANDRONE 2023

Dolceto D'alba

ANTINORI RISERVA 2022

Chianti - Toscana

35

176

28

35

83

51

50

73

* Francia *

Blanco

TRIMBACH GEWURZTRAMINER 2020	52
Alsacia	
DOMAINE THIERRY MOTHE 2024	46
Petit Chablis Borgoña	
DOMAINE VACHERON SANCERRE 2024	64
Loira	
PHILIPPE BOUZEREAU 2023	48
Chardonnay - Borgoña	

tinto

DOMAINE VINCENT GIRARDIN 2022	63
Borgoña	
CHÂTEAU GRAND VILLAGE 2020	51
Bordeaux	
CLOS DUMONT OLIVET 2023	33
Rodano	
DOMANIE LEDOGAR ROUGEÉ-CLAIR	35
Languedoc-Roussillon	

Espumosos

AIRE BRUT NATURE 2022	5.5 34
Cava	
PIZZOLATO VALDOBBIADENE	35
Prosecco Piemonte	
CERETTO MOSCATO D'ASTI 2025	37
Piemonte	
DOMANIE LEDOGAR ROUGEÉ-CLAIR	91
Champan	

EL APERITIVO

y sus rubias

LA BIEN TIRADA	4
Doble de Mahou Clásica de grifo.	

Nuestros tercios

MAHOU 5*	4.5
MAHOU SIN ALCOHOL	4
MAHOU SIN GLUTEN	4.5
RADLER	4.5
FOUNDERS ALL DAY IPA	4.5

Nuestras birras

PERONI	5
PERONI NASTRO AZZURRO	5.5

Y para los más madrileños

EL APERITIVO MÁS CANALLA 4.5

Nuestro vermut bendito de grifo.

SABOR A CALLE

Café & té

ESPRESSO	2.9
DOUBLE ESPRESSO	3.5
CORTADO	3
CAFE CON LECHE	3.5
AMERICANO	3.5
CAPPUCCINO	3.8
INFUSIONES	2.9
English breakfast, Earl grey, manzanilla,...	

Otros

AGUA CON O SIN GAS	3
REFRESCOS	4
Coca-Cola, Fanta y Aquarius	
ZUMOS QUE SÍ SABEN A FRUTA	4
Piña, naranja, pomelo, manzana y arándanos.	

GINA

Cucinare è un atto di amore