

## +AVVISO IMPORTANTE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

## IMPORTANT NOTICE

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intollerances are available by contacting the staff on duty.

## AVIS IMPORTANT

SI VOUS ÊTES ALLERGIQUE OU INTOLÉRANT À UNE OU PLUSIEURS SUBSTANCES, VEUILLEZ NOUS EN INFORMER ET NOUS VOUS INDIQUERONS LES PRÉPARATIONS EXEMPTES DES ALLERGÈNES SPÉCIFIQUES.

Des informations sur la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances sont disponibles en contactant le personnel de service.



## Crudi

### Raw Seafood - Fruits De Mer Crus

#### **Gamberi al pz**

*Shrimp each*

*Crevette par morceau*

8

#### **Scampi al pz**

*Scampi each*

*Langoustines par morceau*

8

#### **Ostriche al pz**

*Oysters each*

*Huîtres par morceau*

8

#### **Sashimi di pescato per 100 g**

*Fish Sashimi per 100 g*

*Sashimi de pêche les 100 g*

8

#### **Tartare di pescato per 100 g**

*Fish Tartare per 100 g*

*Tartare de pêche les 100 g*

8

## Antipasti

Appetizers - Entrées

### **Ceviche di ricciola, con avocado, cipollotto, cipolla rossa, pomodoro, lime, peperoncino e coriandolo**

*Amberjack Ceviche, with avocado, spring onion, red onion, tomato, lime, chilli pepper and coriander*

*Ceviche de Boucle, avec avocat, oignon de printemps, oignon rouge, tomate, citron vert, piment et coriandre*

26

### **La Parmigiana di Melanzane**

*The Eggplant parmigiana*

*Le Parmesan d'aubergines*

20

### **Tonno tataki in crosta di sesamo, friarielli saltati e ricotta di bufala**

*Tataki tuna in sesame crust, sauteed friarielli and buffalo "ricotta" (cheese)*

*Thon tataki en croûte de sésame, friarielli sautés et "ricotta" (fromage)*

26

### **Crudo misto Gemma**

*Raw fish of the day*

*Mélange cru du jour*

34

### **Gamberi di Mazara crudi, burrata e crema di finocchio**

*Raw Mazara shrimps, "burrata" (cheese) and fennel cream*

*Chervettes crues de Mazara, "burrata" (fromage) et crème de fenouil*

26

### **Capesante fritte alla parmigiana con melanzane, pomodoro, provola affumicata, basilico e limone**

*Fried scallops parmesan with aubergines, tomato, smoked "provola" (cheese), basil and lemon*

*Noix de Saint-Jacques poêlées au parmesan et aubergines, tomate, "provola" fumé (fromage), basilic et citron*

24

## Primi

### First Course - Premier Plats

#### **Ravioli capresi**

*Ravioli homemade pasta with "caciotta" (cheese), Parmesan, cherry tomatoes and basil*

*Ravioli maison avec "caciotta" (fromage), Parmesan, tomates cerises et basilic*

24

#### **Pacchero, ricciola, pomodorini rossi, gialli, salsa prezzemolo e lime**

*Pacchero, amberjack, red, yellow tomatoes, parsley sauce and lime*

*Pacchero, boucle, tomates cerises rouges, jaunes, sauce persil et citron vert*

30

#### **Gnocchetto ai frutti di mare**

*Seafood Gnocchetto*

*Gnocchetto aux fruits de mer*

28

#### **Pasta mista con fagioli e cozze**

*Mixed pasta with beans and mussels*

*Pâtes mélangées aux haricots et aux moules*

24

#### **Tagliatella con cannolicchi, bottarga e limone**

*Tagliatella with cannolicchi, bottarga and lemon*

*Tagliatella aux conteaux, bottarga et citron*

28

#### **Spaghettone "Gemma"**

*Spaghetti with fresh cherry tomatoes*

*Spaghetti avec tomates cerises fraîches*

20

#### **Risotto alla pescatora (min. 2 pax)**

*Seafood Risotto (at least 2 people)*

*Risotto aux fruits de mer (au moins 2 personnes)*

32

## Secondi

### Second Course - Deuxième Plats

#### **Branzino con pelle croccante, ratatouille e salsa al prezzemolo**

*Sea bass with crunchy skin, ratatouille and parsley sauce*

*Loup de mer à la peau croustillante, ratatouille et sauce au persil*

30

#### **Polpo arrosto su crema di zucchine, zucchine alla scapece, stracciatella e menta fresca**

*Roasted octopus on zucchini cream, zucchini scapece, "stracciatella" (cheese) and fresh mint*

*Poulpe rôti sur la crème de courgettes, courgettes à la scapece, "stracciatella" (fromage)  
et menthe fraîche*

30

#### **Salmone scottato con carciofi, stracciatella e prezzemolo**

*Seared salmon with artichokes, "stracciatella" (cheese) and parsley*

*Saumon échaudé aux artichauts, "stracciatella" (fromage) et persil*

28

#### **Dentice scottato, puré di patate, pomodorini gialli, guanciaie e pecorino**

*Seared red snapper, mashed potatoes, cherry tomatoes yellow, pork cheek and "pecorino" (cheese)*

*Dentice échaudé, purée de pommes de terre, tomates cerises jaunes, joues et "pecorino" (fromage)*

28

#### **Fritto misto Gemma**

*Mixed fried fish, shrimps, squids and vegetables*

*Mélange de poisson frit, crevettes, calamars et légumes*

32

#### **Diaframma scottato, scarola grigliata e salsa tartara**

*Skirt steak, grilled escarole and tartar sauce*

*Bavette, grillés escarole et sauce tartare*

26

## **Insalate**

Salads - Salades

### **Insalata Caprese**

*Tomatoes and mozzarella salad*

*Tomates et mozzarella salade*

22

### **Caponata Gemma**

*Gemma's Caponata crispy wheat croutons,*

*tuna, tomatoes, red onions, olives and green peppers*

*Caponata de Gemma, croûtons de blé croustillants thon,*

*tomates, oignons rouges, olives et piments verts doux*

18

### **Insalata di mare**

*Seafood salad with cuttlefish, octopus, shrimps, mussels and clams*

*Salade de la mer avec seiche, poulpe, crevettes, moules et palourdes*

26

### **Insalata di bresaola con Grana Padano**

*Bresaola salad with Grana Padano cheese*

*Salade de bresaola avec Grana Padano fromage*

20

### **La nostra Caesar salad**

*Iceberg lettuce, Caesar sauce, croutons, eggs, fried chicken and Parmesan*

*Laitue iceberg, sauce César, pain croustillant, œufs durs, poulet frit et Parmesan*

22

## **Panini**

Breadrolls - Sandwich

### **Panino alla Caprese**

*Mozzarella cheese, tomato, origan and basil*

*Fromage mozzarella, tomate, origan et basilic*

10

### **Saltimbocca crudo Parma e fior di latte**

*Parma ham and mozzarella*

*Jambon de Parme et mozzarella*

10

### **Panino con tonno sott'olio, provola affumicata e olive verdi schiacciate**

*Tuna in oil, "smoked provola" (cheese) and green olives*

*Thon à l'huile, "provola fumée" (fromage) et olives vertes*

10

### **Panino ai quattro cereali con bresaola, rucola e Grana**

*Bresaola, rocket and Grana cheese*

*Bresaola, roquette et Grana fromage*

10

### **Toast prosciutto cotto e formaggio**

*Toast with baked ham and cheese*

*Toast avec jambon cuit et fromage*

10

### **Panino con Parmigiana di Melanzane**

*The Eggplant parmigiana*

*Le Parmesan d'aubergines*

10

## **Panini Special**

Special Breadrolls - Special Sandwich

### **Gemma Sandwich**

**Club sandwich con arrosto di maiale, cipolla rossa caramellata, iceberg, dressing alla senape, bacon croccante e pomodoro**

*Club sandwich with roasted pork, caramelized red onion, iceberg lettuce, piccalilli, bacon and tomato*

*Club sandwich au porc rôti, oignon rouge caramélisé, laitue iceberg, piccalilli, bacon et tomate*

26

**Panino con hamburger di manzo con bacon, cipolla caramellata, formaggio e maionese**

*Beef burger with bacon, caramelized onion, cheese and mayonnaise*

*Burger de bœuf avec bacon, aux oignons caramélisés, fromage et mayonnaise*

20



## Desserts

### **Torta Caprese**

*Caprese Cake*

*Gâteau Caprese*

8

### **Lemon Tart**

*Lemon merengue Tart*

*Tarte aux citrons de Capri*

8

### **Torta allo yogurt e frutta di stagione**

*Yogurt cake and seasonal fruit*

*Gâteau au yaourt et fruits de saison*

8

### **Mousse profumata ai limoni di Capri, con cuore morbido di canditi al limone**

*Mousse scented with Capri lemons, with a soft heart of candied fruit with lemon*

*Mousse parfumée aux citrons de Capri, au cœur doux de fruits confits au citron*

8

### **Cre moso ai tre cioccolati su bisquit morbido al cacao**

*Creamy three chocolates on soft cocoa bisquit*

*Crèmeux aux trois chocolats sur biscuit doux au cacao*

8

### **Pastiera Napoletana**

*Neapolitan pastry*

*Pastiera Napolitaine*

8

### **“Tutto è possibile”**

*“Everything is possible”: crumble, chocolate, berries*

*“Tout est possible”: crumble, chocolat et baies*

8

### **Tagliata di frutta**

*Mixed fruits*

*Fruits mélangés*

15



## I Nostri Vini Da Dessert Al Bicchiere

Dessert Wines By The Glass - Vins De Dessert Au Verre

<b>Sorrentino Passito Pompeiano Fior di Ginestre IGT</b>	8
<i>Vitigno: Coda di Volpe, Falanghina, Catalanesca</i> 2017	
<b>Estasi Passito Liberty Moscato di Trani DOC</b>	8
<i>Vitigno: Moscato Reale di Trani</i> 2015	
<b>Adanti Passito Montefalco Sagrantino DOCG</b>	8
<i>Vitigno: Sagrantino</i> 2015	
<b>Brigaldara Recioto della Valpolicella DOCG</b>	10
<i>Vitigno: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Sangiovese</i> 2019	

## Liquori, Digestivi e Amari

Liqueurs and Digestives - Liqueurs et Digestifs

<b>Limoncello, Arancello, Mandarinetto</b>	6
<b>Meloncello</b>	6
<b>Melanurc</b>	6
<b>Finocchietto</b>	6
<b>Liquirizia</b>	6
<b>Nocillo</b>	6
<b>Mirto</b>	6
<b>Sambuca Molinari</b>	6
<b>Amaro del Capo</b>	6
<b>Jagermaister</b>	6
<b>Baileys</b>	6
<b>Amaretto Disaronno</b>	6
<b>Amaro Montenegro</b>	6
<b>Amaro Averna</b>	6



## Bevande

Soft Drinks - Boissons Non Alcoolisées

<b>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Red Bull</b>	5
<b>Lemon Soda</b>	5
<b>Chinotto Neri</b>	5
<b>Cedrata</b>	5
<i>(Citrus)</i>	
<i>(Agrumes)</i>	
<b>Tè Freddo Limone o Pesca</b>	5
<i>(Lemon or Peach Iced Tea)</i>	
<i>(Thé Glacé au Citron ou à la Pêche)</i>	
<b>Succo di Frutta (Fruit Juice - Jus de Fruit)</b>	5
<i>(Pera, Pesca, Albicocca, Mela, Ananas, Melograno, Mirtillo)</i>	
<i>(Pear, Peach, Apricot, Apple, Pineapple, Pomegranate, Cranberry)</i>	
<i>(Poire, Pêche, Abricot, Pomme, Ananas, Grenade, Myrtille)</i>	
<b>Spremuta Arancia o Limone</b>	6
<i>(Freshly Squeezed Orange or Lemon Juice)</i>	
<i>(Jus d'Orange ou de Citron fraîchement pressé)</i>	
<b>Acqua Tonica</b>	5
<i>(Tonic Water)</i>	
<i>(L'eau Tonique)</i>	
<b>San Bitter (Rosso - Bianco)</b>	6
<i>(Red - White)</i>	
<i>(Rouge - Blanc)</i>	
<b>Ginger Ale</b>	5
<b>Ginger Beer</b>	5
<b>Acqua 0,75 lt.</b>	4
<i>(Mineral Water 0,75 lt.)</i>	
<i>(Eau Minérale 0,75 lt.)</i>	



## Birre

Beers - Bières

<b>Nastro Azzurro alla spina – Italiana – 40 cl.</b>	7
<i>Italian – draft 40 cl.</i>	
<i>Italien – èbauche 40 cl.</i>	
<b>Peroni Doppio Malto – Italiana – 50 cl.</b>	9
<i>Italian – Bottle 50 cl.</i>	
<i>Italien – Bouteille 50 cl.</i>	
<b>Tucher Helles Hefe Weizen – Germania – 50 cl.</b>	10
<i>German – Bottle 50 cl.</i>	
<i>Allemand – Bouteille 50 cl.</i>	
<b>Corona – Messicana – 33 cl.</b>	7
<i>Mexican – Bottle 33 cl.</i>	
<i>Mexicain – Bouteille 33 cl.</i>	
<b>Ceres – Danese – 33 cl.</b>	8
<i>Danish – Bottle 33 cl.</i>	
<i>Danoise – Bouteille 33 cl.</i>	
<b>Tourtel (Analcolica) – Francese – 33 cl.</b>	6
<i>(No alcol) French – Bottle 33 cl.</i>	
<i>(Sans alcool) Français – Bouteille 33 cl.</i>	
<b>Peroni Senza Glutine – Italiana – 33 cl.</b>	6
<i>(Gluten free) Italian – Bottle 33 cl.</i>	
<i>(Sans gluten) Italien – Bouteille 33 cl.</i>	



## Birre Artigianali Italia

Italian Beers - Bières Artisanales Italie

- Marilyn – Italian Ale – 33 cl.** Campania 12  
*Prodotto da: Birrificio Karma / Con note erbacee, agrumate e floreali*  
*Alta Fermentazione / Birra Bionda / 5° vol.*
- Lemonale – Italian Blanche – 33 cl.** Campania 12  
*Prodotto da: Birrificio Karma / Con note di agrumi e coriandolo*  
*Alta Fermentazione / Birra Bionda / 5,5° vol.*
- Capri "Ligea" – Italian Ale – 33 cl. Made in Capri** 14  
*Prodotto da: Birrificio Capri Brunetti / Con note di frutta*  
*Alta Fermentazione / Birra Bionda / 5° vol.*
- Ephesto – Belgian Dubbel – 37,5 cl.** Sicilia 12  
*Prodotto da: Birrificio Dell'Etna / Con aggiunta di Nocciole dell'Etna*  
*Alta Fermentazione / Birra Rossa / 6,5° vol.*
- Poliphemus – Belgian Italian Grape Ale – 37,5 cl.** Sicilia 12  
*Prodotto da: Birrificio Dell'Etna / Con mosto d'uva Nerello Mascalese*  
*Alta Fermentazione / Birra Scura / 6,5° vol.*

## **Gelati**

8

*Ice Creams*

*Glace*

### **Cioccolato**

*Chocolate*

*Chocolat*

### **Fragola**

*Strawberry*

*Fraise*

### **Pesca**

*Peach*

*Pêche*

### **Caramello**

*Caramel*

*Caramel*

### **Oreo**

*Oreo*

*Oreo*

### **Vaniglia**

*Vanilla*

*Vanille*

### **Limone**

*Lemon*

*Citron*

### **Pistacchio**

*Pistachio*

*Pistache*

### **Nocciola**

*Hazelnut*

*Noisette*

### **Cocco**

*Coco-nut*

*Noix de coco*

### **Caffè**

*Coffee*

*Café*

### **Affogato al Caffè**

*Vanilla with Espresso*

*Vanille avec du Espresso*

### **After Eight**

*Mint and Chocolate*

*Menthe et Chocolat*

### **Stracciatella**

*Cream and Chocolate*

*Crème et Chocolat*

## Caffetteria

### Coffee - Café

<b>Caffè Espresso</b>	4
<b>Doppio Espresso</b>	6
<i>Double espresso</i>	
<i>Double espresso</i>	
<b>Cappuccino</b>	5
<b>Caffè Decaffeinato</b>	5
<i>Decaffeinated Coffee</i>	
<i>Café Décaféiné</i>	
<b>Caffè Macchiato</b>	4
<i>Espresso Coffee with a little milk</i>	
<i>Café Espresso avec un peu de lait</i>	
<b>Caffè Corretto (Grappa - Sambuca)</b>	5
<i>Espresso Coffee with Grappa or Sambuca liqueur</i>	
<i>Café Espresso avec Grappa ou liqueur de Sambuca</i>	
<b>Caffè “Gemma”</b>	6
<i>Espresso, cioccolato, liquore al caffè, panna</i>	
<i>Espresso, chocolate, coffee liqueur, cream</i>	
<i>Espresso, chocolat, liqueur de café, crème</i>	
<b>Caffè Americano</b>	4
<i>Long Coffee</i>	
<i>Café Allongé</i>	
<b>Caffè Latte</b>	5
<i>Hot milk and Espresso Coffee</i>	
<i>Lait chaud et Café Espresso</i>	
<b>Tè o Infusioni</b>	4
<i>Hot Tea or Infusion</i>	
<i>Thé Chaud ou Infusion</i>	
<b>Caffè d’Orzo</b>	4
<i>Barley Coffee</i>	
<i>Café d’Orge</i>	
<b>Ginseng</b>	4

## Cocktail

<b>Gemma</b>	12
<i>Vodka, Liquore ai Lamponi, Lime - Vodka, Raspberry Liqueur, Lime</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	12
<i>Vodka, Cointreau, Cranberry, Succo di Lime</i>	
<b>Bellini</b>	12
<i>Prosecco Brut, Pesca Fresca</i>	
<b>Rossini</b>	12
<i>Prosecco Brut, Fragole Fresche,</i>	
<b>Moscow Mule</b>	12
<i>Vodka, Succo di Lime, Ginger Beer</i>	
<b>Hendrick's Tonic</b>	16
<i>Gin Hendrick's, Tonic, Cetrioli, Pepe Rosa</i>	
<b>Bloody Mary</b>	12
<i>Vodka, Succo di Pomodoro, Worchestershire Tabasco, Sale al Sedano, Pepe, Succo di Lime</i>	
<b>Sgroppino</b>	12
<i>Vodka, Prosecco Brut, Sorbetto al Limone</i>	
<b>Sex On The Beach</b>	12
<i>Vodka, Peach Tree, Cramberry, Succo d'Arancia</i>	
<b>Sour</b>	12
<i>Vodka o Amaretto o Midori o Whisky, Limone, Zucchero</i>	
<b>Bramble</b>	12
<i>Gin, Chambord, Succo di Limone, Zucchero Liquido, More</i>	
<b>Mojito</b>	12
<i>Rum Chiaro, Lime, Foglie di Menta, Zucchero di Canna, Soda</i>	
<b>Caipirinha</b>	12
<i>Cachaca, Spicchi di Lime, Zucchero di Canna</i>	
<b>Caipiroska ( Variante Alla Frutta )</b>	12
<i>Vodka, Spicchi di Lime, Zucchero di Canna</i>	



## Cocktail

<b>Basil Smash</b>	12
<i>Gin, Foglie di Basilico, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero</i>	
<b>Daiquiri</b>	12
<i>Rum Chiaro, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero</i>	
<b>Negroni</b>	12
<i>Gin, Vermouth Rosso, Bitter Campari</i>	
<b>Negrosky</b>	12
<i>Vodka, Bitter Campari, Vermout Rosso</i>	
<b>Negroni Sbagliato</b>	12
<i>Prosecco, Vermout, Bitter Campari</i>	
<b>Ozium</b>	12
<i>Gin, Soda, Sciroppo di Zucchero, More, Limone e Menta</i>	
<b>La Dolce Vita</b>	12
<i>Tequila, Succo d'Arancia, Vaniglia, Rosmarino</i>	
<b>Pina Colada</b>	12
<i>Rum Chiaro, Succo Ananas, Liquore di Cocco, Ananas</i>	
<b>Margarita</b>	12
<i>Tequila, Cointreau, Lime</i>	
<b>Espresso Martini</b>	12
<i>Vodka, Kalhua, Sciroppo di Zucchero, Espresso</i>	
<b>Gemma's Spritz</b>	12
<i>Prosecco Brut, Liquore Melanù, Soda, Lamponi</i>	
<b>Spritz</b>	12
<i>Aperol, Campari, Limoncello, Prosecco Brut, Soda</i>	
<b>Pinuccia</b>	12
<i>Succo di Melograno, Passoã, Spumante Brut - Pomegranate Juice, Passoã, Spumante Brut</i>	
<b>Hugo</b>	12
<i>Prosecco, Sciroppo di Sambuco, Soda, Menta</i>	
<b>Spritz Analcolico (No Alcohol)</b>	10
<i>Succo di Arancia, Succo di Melograno, Soda - Orange Juice, Pomegranate Juice, Soda</i>	



## Distillati

Distillates - Distillats

<b>Cognac Clair Pascal VSOP</b>	9
<b>Cognac Clair Pascal XO</b>	10
<b>Whiskey A Drop Of The Irish</b>	12
<b>Whiskey Riverstown 5 years</b>	12
<b>Whiskey Riverstown 7 years</b>	12
<b>Whiskey Glen Moray 2007</b>	15
<b>Whiskey Jack Daniel's</b>	8
<b>Whiskey Four Roses Bourbon</b>	7
<b>Whiskey Glen Grant</b>	7
<b>Whiskey Johnnie Walker Black Label</b>	7
<b>Rum Guyana Diamond 14 years</b>	15
<b>Rum Montecristo</b>	10
<b>Rum Zacapa 23</b>	10
<b>Rum Matusalem</b>	7
<b>Gin Hendrix</b>	9
<b>Gin Bombay</b>	7
<b>Gin Tanqueray</b>	7
<b>Vodka Grey Goose</b>	10

## Grappe ed Acquaviti

<b>Bas Armagnac Delord 15</b>	12
<b>Calvados Horse D'Age</b>	12
<b>Grappa Sarpa Poli Oro</b>	12
<b>Grappa Berta Roccanivo</b>	12
<b>Grappa Sarpa Poli</b>	12
<b>Gold Williams Riserva</b>	12



Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi gli allergeni.

Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva mediante l'abbattimento e congelamento in conformità alle prescrizioni del REG CE 853/2004

*Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverage may involve some shared areas and utensils. So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.*

*According with REG CE 853/2004 our fresh products was subjected to reclamation treatment prior.*

*Nos procédures HACCP tiennent compte du risque de contamination croisée et notre personnel est formé pour faire face à ce risque. Cependant, il convient de noter que dans certains cas, en raison de besoins objectifs, la préparation et l'administration d'aliments et de boissons peuvent impliquer le partage d'espaces et d'ustensiles. Par conséquent, la possibilité que des produits alimentaires entrent en contact avec d'autres produits alimentaires, y compris des allergènes, ne peut être exclue.*

*Le produit fraîchement acheté a été soumis à un traitement d'assainissement préventif par refroidissement et congélation conformément aux exigences du règlement CE 853/2004.*