



Spinella est une histoire d'amour et d'aventure.

Trois frères et une passion: transmettre l'âme de la Sicile. Dans un cadre casual-chic, à quelques pas de la gare centrale Cornavin, du centre de Genève et du lac, la cuisine traditionnelle et la formule tendance de l'apéritif se mélangent dans une combinaison de goût et style. Cocktails internationaux, sélection de bières artisanales et de vins, tapas, plats italiens et desserts maison, tout préparé avec ingrédients de première choix. Une atmosphère vivante, authentique et vibrante, où vous pourrez respirer l'énergie de l'Île du Soleil et écoutez son rythme palpitant. Un lieu pour profiter de la chaleur de la convivialité, du plaisir de l'œnogastronomie de qualité, de l'élégance d'une ambiance raffinée. La recette idéale pour savourer émotions et moments de bonheur.

Spinella is a story of love and adventure.

Three brothers and one passion: bringing the soul of Sicily into the world. In a casual-chic space, just a few steps from Cornavin central station, from the city centre and the lake, the traditional cuisine and the trending aperitif formula blend together in a combination of taste and style. International cocktails, selected craft beers and wines, tapas, Italian dishes and homemade desserts, all prepared with highest quality ingredients. A lively, authentic, vibrant atmosphere, where you can breathe the energy of the Isle of the Sun and listen to its pulsating rhythm. A place to indulge the warmth of conviviality, the pleasure of quality food and wine, the elegance of a refined ambience. The ideal recipe to savour emotions and moments of happiness.

ANTIPASTI

et accompagnements pour l'apéro

Starters and hors-d'œuvres for the aperitif

Frites	6.-
<i>French fries</i>	
Bruschetta à la tomate et basilic frais (3 pcs)	8.-
<i>Tomato and basil bruschetta</i>	
Rouleaux d'aubergines avec jambon et Provola	11.-
<i>Aubergine rolls with ham and Provola cheese</i>	
Arancinetti (6 pcs)	12.-
<i>Arancini bites</i>	
Planche dégustation	petite 22.-/ grande 36.-
Sélection de charcuterie et fromages servis avec confitures, miel et olives siciliennes <i>Selection of cold cuts and cheeses served with honey, jams and Sicilian olives</i>	
Planche de fromages	20.-
Sélection de fromages servis avec confitures et miel <i>Selection of cheese served with jams and honey</i>	
Apéritif Spinella	26.-
Assortiment de nos antipasti <i>Assortment of our antipasti</i>	

INSALATE

	Entrée	Plat
Verde	7.-	
Laitue, roquette, glaçage au vinaigre balsamique (<i>Lettuce, arugula, balsamic vinegar glaze</i>)		
Reggiana	8.-	14.-
Roquette, copeaux de parmesan, glaçage au vinaigre balsamique <i>Arugula, parmesan flakes, balsamic vinegar glaze</i>		
Mista	8.-	15.-
Laitue, tomates cerises, copeaux de parmesan, glaçage au vinaigre balsamique <i>Lettuce, cherry tomatoes, parmesan flakes</i>		
Caprese	13.-	19.-
Tomate, Mozzarella di Bufala Campana, basilic (<i>Tomato, Mozzarella di Bufala Campana, basil</i>)		
Siciliana	11.-	18.-
Orange, fenouil, olives Taggiasche, persil (<i>Orange, fennel, Taggiasche olives, parsley</i>)		

Prix en francs suisses. TVA 7,7% incluse.

Payement par carte à partir de 20 CHF

Nous vous donnons volontiers des informations sur la possible présence d'allergènes.

GOURMANDISES

- Parmigiana d'aubergines** 24.-
Eggplant parmigiana
- Piadina Brontese** 20.-
Speck, mozzarella, pistache, copeaux de parmesan
Speck, mozzarella, pistachio, parmesan flakes
- Piadina Porcellina** 20.-
Mortadella, provola, roquette, tomate
Mortadella, provola, arugula, tomato
- Hamburger à l'italienne** 28.-
Burger de bœuf suisse (180 g), Mozzarella di Bufala Campana, tomate, laitue, oignons caramélisés, mayonnaise au basilic (servi avec frites et ketchup)
Swiss beef burger (180 g), Mozzarella di Bufala Campana, tomato, lettuce, caramelised onions, basil mayonnaise (served with French fries and ketchup)
- Hamburger *Che Fame!*** 36.-
Double burger de bœuf suisse, Mozzarella di Bufala Campana, œuf, lard, tomate, laitue, oignons caramélisés, mayonnaise au basilic (servi avec frites et ketchup)
Double Swiss beef burger (180 g), Mozzarella di Bufala Campana, egg, bacon, tomato, lettuce, caramelised onions, basil mayonnaise (served with French fries and ketchup)
- Tartare tricolore** entrée 18.- / plat 32.-
Viande de bœuf suisse coupée au couteau (entrée 100 g / plat 200 g), sauce tartare rouge, mozzarella fiordilatte et roquette, servie avec frites, salade mixte et croutons (entrée servie sans frites)
Tricolor tartare, with hand cut Swiss beef meat (entrée 100 g / main 200 g), tartare sauce, mozzarella fiordilatte and arugula, served with fries, salad and toasted bread (entrée served without French fries)
- Tagliata di manzo** 34.-
Tagliata de bœuf (environ 300 g) avec marinade sicilienne servie avec roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan et frites
Beef tagliata with Sicilian marinade served with arugula, cherry tomatoes, parmesan flakes and French fries

PASTA

(penne ou spaghetti)

Al pomodoro	19.-
Sauce tomate, basilic frais <i>Tomato sauce, fresh basil</i>	
Arrabbiata	19.-
Sauce tomate, piment, basilic frais <i>Tomato sauce, chili, fresh basil</i>	
Lasagna	24.-
Ragout maison, béchamel maison, parmesan <i>Homemade ragout, homemade bechamel, parmesan</i>	
Norma	23.-
Pâtes siciliennes avec sauce tomate, aubergines frites, ricotta salée et basilic <i>Sicilian pasta with tomato sauce, fried aubergines, salted ricotta and basil</i>	
Amatriciana	23.-
Pancetta, sauce tomate, basilic frais <i>Pancetta, tomato sauce, fresh basil</i>	
Carbonara	24.-
Pancetta, œuf, Parmigiano, Pecorino Romano, poivre noir <i>Pancetta, egg, Parmigiano, Pecorino Romano, black pepper</i>	
Spaghetti alle vongole	28.-
Vongoles, tomates cerises, persil <i>Clams, cherry tomatoes, parsley</i>	
Caserecce (pâtes fraîches) aux bolets et Parmigiano Reggiano	28.-
<i>Fresh pasta with porcini mushrooms and Parmigiano Reggiano</i>	


DESSERTS

Cannolo sicilien	grand (<i>large</i>) 9.- / mignon (<i>small</i>) 4.-
Sorbetto au citron maison	13.-
Tiramisù	9.-
Panna cotta au romarin / au speculoos	9.-
Boule de glace	
Vanille, chocolat, café et parfums du moment	1 boule 5.- 2 boules 9.-
<i>Vanilla, chocolate, coffee and flavours of the day</i>	1 scoop 5.- 2 scoops 9.-

LIQUEURS ET DIGESTIVES

Limoncello	6.-
Finocchietto / Nocino / Fragolino / Mirto	7.-
Crème de Melon / Pistache / Noisette / Amande / Chocolat	7.-
<i>Cream Liqueur Cantaloupe / Pistachio / Hazelnut / Almond / Chocolate</i>	
Amaro Averna / Jagermeister / Amaro Del Capo / Disaronno	7.-
Grappa de Brunello / Barbera / Barolo	10.-
Autres liqueurs, amari et grappe selon la disponibilité du bar	
<i>Other liqueurs, amari and grappe depending on availability</i>	



	Degré d'alcool <i>Alcohol content</i>	Bouteille <i>Bottle</i>	Verre <i>Glass</i>
Rouge de la maison			6.-
Syrah Siciliano (<i>Rouge/Red</i>) Rudini	13%	39.-	6.50
Nero D'Avola (<i>Rouge/Red</i>) Rudini	13%	39.-	6.50
Ulysse Etna Rosso (Nerello Mascalese) (<i>Rouge/Red</i>) Integro	13,50%	48.-	
Feudo di Santa Tresa – Cerasuolo di vittoria DOCG (Nero d'avola, Frappato) BIO  Cantine Cellaro (<i>Rouge/Red</i>)	13%	56.-	
Amarone della Valpolicella (<i>Rouge/Red</i>) Farina	15,5%	78.-	
Barolo Riva Rocca (<i>Rouge/Red</i>) Claudio Alario	14,5%	122.-	
Maronea (Bolgheri Superiore) (<i>Rouge/Red</i>) Casa di Terra	14,5%	128.-	
Mille e una notte (Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah) (<i>Rouge/Red</i>) Donna Fugata	14%	134.-	
Fragore Etna Rosso Superiore (<i>Rouge/Red</i>) Donna Fugata	14,5%	158.-	
Blanc de la maison (<i>Blanc/White</i>)			6.-

	Degré d'alcool <i>Alcohol content</i>	Bouteille <i>Bottle</i>	Verre <i>Glass</i>
Tareni Inzolia (<i>Blanc/White</i>) Pellegrino	12%	38.-	6.50
Tralcetto Pinot Grigio (<i>Blanc/White</i>) Cantina Zaccagnini	12,5%	40.-	
Kabir (37.5cl) Moscato de Pantelleria DOC (<i>Vin liquoreux doux</i>) Donna Fugata	11,55%	42.-	9.-
Sur Sur (<i>Blanc/White</i>) Donna Fugata	12.85%	44.-	
Chiarandà (<i>Blanc/White</i>) Donna Fugata	13,02%	96.-	
Rosé de la maison			6.-
Jolies Filles (<i>Rosé</i>) Côtes de Provence	12,5%	39.-	7.-
UP Ultimate (<i>Rosé</i>) Côtes de Provence	12,5%	48.-	
Rosé Dolce&Gabbana Donna Fugata	12,38%	68.-	
Prosecco Floralba Extra-dry	11%	38.-	7.-
Champagne Laurent Perrier Brut (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)	12%	98.-	
Bruno Paillard (<i>Champagne Brut</i>)	12%	126.-	
Champagne Laurent Perrier Rosé (Pinot Noir)	12%	178.-	

COCKTAILS

LES CLASSICS 15.-

MOJITO, CAIPIRINA, CUBA LIBRE, MARGARITA, TEQUILA SURNISE, BLOODY MARY, PISCO SOUR, ETC...

BELLINI 12.-

Purée de pêche, liqueur de pêche, prosecco

Peach puree, peach liqueur, prosecco

KIR ROYAL 12.-

Liqueur de cassis, crème de cassis, Prosecco DOC

Blackcurrant liqueur, blackcurrant puree, Prosecco DOC

HUGO 12.-

Fleur de sureau, prosecco, soda

Elderflower liqueur, prosecco, soda

APEROL SPRITZ 12.-

Prosecco, Aperol, soda

PIÑA COLADA 14.-

Rhum, Triple Sec, lait de coco, purée de coco, jus d'ananas

Rum, Triple Sec, coconut milk, coconut puree, pineapple juice

SEX ON THE PEACH 14.-

Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de canneberge

Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice

GIN GORDON TONIC 14.-

Gin, Tonic

COCKTAILS SIGNATURE

PORN STAR 16.-

Vodka, liqueur et purée de fruit de la passion, jus de citron vert, jus d'ananas

Vodka, passion fruit liqueur, passion fruit puree, lime juice, pineapple juice

MORE AND MORE 16.-

Gin, infusion naturelle aux mures, jus de citron vert, jus d'ananas, liqueur de mures

SPINELLA DAIQUIRI 16.-

Rhum infusé à la menthe fait maison, jus de citron, sirop de sucre maison

PEPINO 16.-

Gin, infusion au concombre, jus de citron vert, liqueur de concombre, sirop de sucre

TOTÒ JULEP 17.-

Angostura, Whiskey Bourbon, menthe fraîche, bitter maison au citron et menthe

SOUVENIR DE LA MEDITERRANÉE 17.-

Vodka infusée au romarin faite maison, sirop de basilic, jus de citron vert, bitter au piment maison

RHUM PASSION 17.-

Rhum blanc, sirop de pamplemousse, purée de fruit de la passion, porto rouge, jus de citron vert

ESPRESSO TIME 17.-

Vodka, liqueur de café, liqueur de noisette du Piémont artisanal, expresso coulé à la minute, sirop de sucre maison

GINGER EMOTION 18.-

Vodka, infusion naturelle au basilic, jus de citron vert, liqueur et sirop de gingembre, top de ginger beer

SICILIAN NEGRONI 18.-

Gin, vermouth aux agrumes, campari, bitter au piment rouge, bitter maison à l'orange et herbes méditerranéennes

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 10.-

Citron vert, sucre brun, jus de citron vert, menthe, soda

Lime wedges, brown sugar, lime juice, mint, soda

VIRGIN COLADA 10.-

Lait de coco, purée de coco, jus d'ananas,

Coconut milk, coconut puree, pineapple juice

FRESH LEMONADE 10.-

Jus de citron, sirop de menthe, sirop de sucre, soda

Lemon juice, mint syrup, sugar syrup, soda

GRANITOSO 12.-

Granités aux fruit (mango, coco, fraise, fruit de la passion)

Fruit granitas (mango, coconut, strawberry, passion fruit)

BIÈRES (Beers)

BIERE ARTISANALE DE GENÈVE pression 25cl 5.50 / 50cl 9.50

Geneva's draft craft beer

CORONA / DESPERADOS 33cl 7.-

PERONI / MORETTI 33cl 6.-

FLEA (gagnante des World Beer Awards 2020) 33cl 9.50

(2020 World Beer Awards winner 2020)

Selection de bières artisanales italiennes

(Selection of Italian craft beers)

Bastola Imperial Red Ale / **Federico II** Golden Ale /

Violante Belgian Strong Ale / **Isabella** Gluten Free

BOISSONS FROIDES (Cold drinks)

COCA COLA\COCA COLA ZERO 33cl 4.90

ARANCIATA\LIMONATA\CHINOTTO 33cl 4.90

CRODINO bitter rouge/jaune (Red/yellow bitter) 10cl 4.90

THE FROID (Ice tea) 33cl 4.90

NECTARE ET JUS DE FRUIT 20cl 4.50

(abricot, pêche, ananas, poire, orange)

Fruit juice and fruit nectar (apricot, peach, pear, orange)

EAU GAZEUSE\PLATE 50cl 4.90 / 1lt 7.90

BOISSONS CHAUDES (Hot drinks)

CAFE\ESPRESSO\RISTRETTO 2.90

THE CHAUD (Hot tea) 4.50

CAPPUCCINO\RENVERSÉ (Latte) 4.90

CHOCOLAT CHAUD (Hot chocolate) 5.90