



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, antipasti, plats italiens et desserts maison, tout préparé avec ingrédients de premier choix. Une atmosphère vivante, authentique et vibrante, où vous pouvez 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'oénoastronomie 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, antipasti, 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

Involtini de Bresaola della Valtellina IGP avec mousse au Parmigiano et pistache de Sicile (3 pcs)	32.-
<i>Bresaola della Valtellina PGI rolls with Parmigiano mousse and Sicilian pistachio</i>	
Rouleaux d'aubergines avec jambon et Provola	16.5.-
<i>(Aubergine rolls with ham and Provola cheese)</i>	
Arancinetti au ragout de bœuf (5 pcs)	16.-
<i>(Beef ragout Arancini bites)</i>	
Bruschetta à la tomate et basilic frais (3 pcs)	12.-
<i>(Tomato and basil bruschetta)</i>	
Frites maison	8.5.-
<i>(Homemade french fries)</i>	
Apéritif Spinella	17.- par personne
<i>Assortiment de nos antipasti (Assortment of our antipasti)</i>	
Planche dégustation	15.- par personne
<i>Sélection de charcuterie et fromages servis avec confitures, miel et olives siciliennes</i>	
<i>(Selection of cold cuts and cheeses served with honey, jams and Sicilian olives)</i>	
Planche de fromages	15.- par personne
<i>Sélection de fromages servis avec confitures et miel (Selection of cheese served with jams and honey)</i>	

INSALATE

	Entrée	Plat
Valtellina in fiore		36.-
<i>Bresaola della Valtellina IGP, roquette, tomates confites, Mozzarella di Bufala Campana DOP, copeaux de Parmigiano, glaçage au vinaigre balsamique (Bresaola della Valtellina IGP, arugula, confit cherry tomatoes, Mozzarella di Bufala Campana PDO, Parmigiano flakes, balsamic vinegar glaze)</i>		
Estate Salentina		36.-
<i>Jambon crû de Parme, Mozzarella di Buffala Campana DOP, tomates cerises, olives taggiasche (prosciutto di Parme, Mozzarella di Buffala Campana PDO, cherry tomatoes, Taggiasche olives)</i>		
La sfiziosa	26.-	36.-
<i>Salade de burrata de Pouilles DOP, tomates cerise, fraises, basilic frais, grissini artisanal et glaçage au vinaigre balsamique (Burrata cheese PDO, cherry tomatoes, strawberry, basil, homemade grissini with balsamic sauce glaze)</i>		
Caprese	20.-	28.-
<i>Tomate, Mozzarella di Bufala Campana DOP, roquette, basilic (Tomato, Mozzarella di Bufala Campana PDO, arugula, basil)</i>		
Siciliana	20.-	28.-
<i>Orange, fenouil, olives Taggiasche, persil (Orange, fennel, Taggiasche olives, parsley)</i>		
Reggiana	10.-	
<i>Roquette, copeaux de Parmigiano, glaçage au vinaigre balsamique (Arugula, Parmigiano flakes, balsamic vinegar glaze)</i>		
Mista	10.-	
<i>Laitue, tomates cerises, copeaux de Parmigiano, glaçage au vinaigre balsamique (Lettuce, cherry tomatoes, Parmigiano flakes)</i>		
Verde	8.-	
<i>Laitue, roquette, glaçage au vinaigre balsamique (Lettuce, arugula, balsamic vinegar glaze)</i>		

Prix en francs suisses. TVA 7,7% incluse. Paiement par carte à partir de 20 CHF. (Price in Swiss francs. TVA 7,7% included. Card payment from 20 CHF)
Nous vous donnons volontiers des informations sur la possible présence d'allergènes. (We're always available to provide you with information about allergenes)

GOURMANDISES

Grigliata in giardino

46.-

Tagliata de bœuf (entrecôte parisienne) avec marinade sicilienne servie avec roquette, tomates cerises, copeaux de Parmigiano et frites

Beef tagliata (ribeye) with Sicilian marinade served with arugula, cherry tomatoes, Parmigiano flakes and French fries

Tartare tricolore

entrée 30.- / plat 44.-

Viande de bœuf suisse coupée au couteau (entrée 120 g /plat 200 g), sauce tartare rouge, mozzarella fiordilatte et roquette, servie avec frites, salade mixte et croutons de pain (entrée servie sans frites ni salade)

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 nor salad)

Hamburger *Che Fame!*

44.-

Double burger de bœuf suisse (180 g), Mozzarella di Bufala Campana DOP, œuf, lard, tomate, salade, oignons caramélisés, mayonnaise au basilic (servi avec frites et ketchup)

Double Swiss beef burger (180 g), Mozzarella di Bufala Campana PDO, egg, bacon, tomato, lettuce, caramelised onions, basil mayonnaise (served with French fries and ketchup)

Hamburger à l'italienne

34.-

Burger de bœuf suisse (180 g), Mozzarella di Bufala Campana, tomate, salade, 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)

Parmigiana d'aubergines

34.-

Eggplant parmigiana

Piadina Brontese

29.-

Speck Alto Adige IGP, mozzarella, pistache, copeaux de Parmigiano

Speck Alto Adige IGP, mozzarella, pistachio, Parmigiano flakes

Piadina Porcellina

29.-

Mortadella di Bologna IGP, Provola, roquette, tomate

Mortadella di Bologna IGP, provola, arugula, tomato

Piadina Contadina

29.-

Légumes grillés, Provola, roquette, tomate fraîche

Grilled vegetables, Provola, arugula, fresh tomato

PASTA ET RISOTTO

(penne ou spaghetti)

- Mare Nostrum** 46.-
Risotto à l'encre de sèche, tartare de gambas sauvages, stracciatella de burrata au citrons, émulsion de persil (Squid ink risotto, wild shrimp tartare, lemon burrata, parsley emulsion)
- Ravioli artisanales aux artichauts avec crème de Parmigiano, Jambon de Parme** 46.-
24mois DOP, tomates confites, stracciatella, crumble aux herbes
Artisanal ravioli with artichokes, Parmigiano cream, Prosciutto di Parma 24 months PDO, confit cherry tomatoes, stracciatella, herbs crumble
- Spaghetti alle vongole** 32.-
Vongoles veraci, tomates cerises, persil (*Veraci clams, cherry tomatoes, parsley*)
- Caserecce (pâtes fraîches) aux bolets et Parmigiano Reggiano** 32.-
Fresh pasta with porcini mushrooms and Parmigiano Reggiano
- Amatriciana** 30.-
Guanciale DOP, sauce tomate, Pecorino, basilic frais (*Guanciale PDO, tomato sauce, Pecorino, fresh basil*)
- Carbonara** 30.-
Guanciale DOP, œuf, Parmigiano, Pecorino Romano DOP, poivre noir
Guanciale PDO, egg, Parmigiano, Pecorino Romano PDO, black pepper
- Norma** 29.-
Pâtes siciliennes avec sauce tomate, aubergines frites, ricotta salée et basilic frais
Sicilian pasta with tomato sauce, fried aubergines, salted ricotta and fresh basil
- La Pomodoro 2.0** 28.-
Sauce tomate à l'ancienne, fromage burrata, basilic frais (*Tomato sauce, burrata cheese, fresh basil*)

**Toutes nos préparations
sont réalisées maison** *All
our preparations are
homemade*



**Abonnez-vous à nos réseaux
sociaux et découvrez un
monde de créations
culinaires époustouflantes!**
*Follow us to discover a world of
mouth-watering gourmet creations!*

DESSERTS

Black Sorbetto aux framboises, pêche et citron fait maison	19.9.-
<i>(Raspberry, peach and lemon sorbet)</i>	
Sorbetto de citron Sicilien et menthe	16.9.-
Tiramisù sans alcool <i>(Alcohol-free tiramisù)</i>	15.-
Cannolo sicilien	grand <i>(large)</i> 15.- / mignon <i>(small)</i> 6.-
Panna cotta au romarin / au speculoos	14.-
Boule de glace	
Vanille, chocolat, café et parfums du moment	1 boule 6.- 2 boules 10.-
<i>Vanilla, chocolate, coffee and flavours of the day</i>	1 scoop 6.- 2 scoops 10.-

LIQUEURS, DIGESTIVES ET SPIRITUEUX

Espresso Time

Vodka, liqueur de café, liqueur de noisette du Piémont artisanal, espresso coulé à la minute, sirop de sucre maison **18.90**

Kabir - Moscato di Pantelleria DOC (Donna Fugata) *(Idl) (Vin liquoreux doux/Sweet liqueur wine)* **14.-**

Grappa de la maison **14.-**






Amaro Averna / Jagermeister / Amaro Del Capo / Disaronno / Limoncello **9.-**






Plein d'autres whiskys, cognacs, grappe, rhums, etc... Faites-vous conseiller par nos barmans!
Plenty of other whiskeys, cognacs, rums, etc... Ask our barmen!

Choisissez entre une variété de cigares pour accompagner vos verres.


You can choose among a variety of cigars to accompany your glass.

VIN

	Degré d'alcool <i>Alcohol content</i>	Bouteille <i>Bottle</i>	Verre 1dl <i>Glass 1dl</i>
BLANCS / WHITE WINE			
Sul vulcano - Etna Bianco DOC 	13,54%	94.-	
Donna Fugata			
Sur Sur – Grillo 	12,85%	64.-	
Donna Fugata			
Kabir - Moscato di Pantelleria DOC (vin doux/sweet wine) 	13%	64.-	14.-
Donna Fugata			
Ista - Pinot Grigio (vin sec/dry wine) 	12,5%	56.-	8.90.-
Ca'De'Rocchi			
Grillo Chardonnay (<i>Vin sec notes fruitées/Dry wine with Fruity notes</i>) 	12,5%	48.-	7.90.-
Don Tomasi			
PETILLANTS / SPARKLING WINE			
Champagne Laurent Perrier Rosé (Pinot Noir)	12%	154.-	
Bruno Paillard (<i>Champagne Brut</i>)	12%	136.-	
Champagne Laurent Perrier Brut (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)	12%	110.-	
Prosecco DOC brut(millésimé 2022)	11%	58.-	10.-
ROSÉ			
R by la Rouillère, Domaine La Rouillère	13%	58.-	
Côte de Provinces			
J'Peux Pas J'ai Rosé	12,5%	48.-	7.90.-
Côte d'Azur			

	Degré d'alcool <i>Alcohol content</i>	Bouteille <i>Bottle</i>	Verre 1dl <i>Glass 1dl</i>
ROUGES / RED WINE			
Brunello Di Montalcino 2016	15%	210.-	
La Fiorita réserve spéciale		320.-	
Mille e una notte (Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah) 	14%	178.-	
Donna Fugata			
Maronea - Bolgheri Superiore	14,5%	168.-	
Casa di Terra	13,5%	154.-	
Idda - Etna Rosso DOP 			
Gaja			
Amarone della Valpolicella	15,5%	114.-	
Farina			
Ripiddu - Etna Rosso DOC	14,5%	94.-	
Filippo Grasso			
Moreccio - Bolgheri DOC	14%	94.-	
Casa di Terra			
Sandrina - Langhe (Nebbiolo)	14%	74.-	
Prinsi			
Badia a Coltibuono - Chianti classico BIO DOCG 	13,5%	64.-	10.90.-
Coltibuono 			
Decauville - Syrah 	13%	48.-	7.90.-
Feudo Rudini			
Nero D'Avola	13%	48.-	7.90.-
Don Tomasi			

: vin sicilien (*Sicilian wine*)

Pour plus d'informations, de andez au maître de salle (*for more information, please ask the maître*)

COCKTAILS

MOCKTAILS

BLACK SORBETTO 19.90.-

Sorbet framboises/pêche et citron (raspberry/peach lemon sorbet)

GRANITOSO 16.90.-

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

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

VOYAGE EXOTIQUE 16.90.-

Infusion thé matcha, litchi, sirop de sureau.

VIRGIN MOJITO / VIRGIN COLADA 12.-

FRESH LEMONADE 12.-

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

SUGGESTION DU BARMAN avec fruits frais (*with fresh fruit*) 16.-

Les préparations pour nos cocktails sont
faites maison à partir d'ingrédients frais
de haute qualité.

BIÈRES (Beers)

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

Geneva's draft craft beer

FLEA (1^{ère} aux World beer Awards 2020) 12.-

Bastola Imperial red ale / Federico II Golden Ale /

Violante Belgian Strong Ale / Isabella Gluten free

CORONA / DESPERADOS 25cl 7.-

PERONI / MORETTI 33cl 7.-

BOISSONS FROIDES (Cold drinks)

COCA COLA\COCA COLA ZERO 33cl 5.50.-

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 4.90.-

(abricot, pêche, ananas, poire, orange)

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

EAU GAZEUSE\PLATE 50cl 4.90.-

SIROP GRENADINE ou MENTHE 3.90.-

BOISSONS CHAUDES (Hot drinks)

CHOCOLAT CHAUD FAIT MAISON 6.90.-

CAPPUCCINO\RENVERSÉ (*Latte*) 5.50.-

THE CHAUD (*Hot tea*) 4.90.-

CAFE\ESPRESSO\RISTRETTO 2.90.-

COCKTAILS SIGNATURE

L'AGAVE DE JALISCO 19.90.-

Tequila, agave, citron vert, bitter au piment, sel de viking, parfum de basilic

MAÇA BRASILEIRA 19.90.-

Liqueur de pomme verte, cachaça, citron vert, ananas, menthe

TROPICAL SPICY 19.90.-

Tequila, purée passion, jus d'ananas au piment de Sichuan, citron vert, jus d'ananas

GINGER EMOTION 19.90.-

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

ESPRESSO TIME 18.90.-

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

SICILIAN NEGRONI 18.90.-

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

PORNSTAR 17.90.-

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

MORE AND MORE 17.90.-

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

RHUM PASSION 17.90.-

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

SPINELLA DAIQUIRI 16.90.-

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

PEPINO 16.90.-

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

SOUVENIR DE LA MEDITERRANÉE 16.90.-

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

COCKTAIL SOUR 19.90

GIN LOVER

Gin infusé aux fraises, apérol, lime, sirop amaretto

AMARETTO / AVERNA / WHISKEY / PISCO / CYNAR

APERITIFS

FRESH RED HUGO 16.90.-

Liqueur de fleur de sureau, lime, menthe, purée de fruits rouges, prosecco, eau gazeuse

LES CLASSICS 15.-

MOJITO, CAIPIRINA, CUBA LIBRE, MARGARITA, TEQUILA SURNISE, BLOODY MARY, PIÑA COLADA, GIN GORDON TONIC, HUGO, KIR A L'ITALIENNE, APEROL SPRITZ, BELLINI ETC...