



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'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, 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

Frites maison (<i>Homemade french fries</i>)	7.-
Bruschetta à la tomate et basilic frais (3 pcs) (<i>Tomato and basil bruschetta</i>)	8.-
Rouleaux d'aubergines avec jambon et Provola (<i>Aubergine rolls with ham and Provola cheese</i>)	12.-
Arancinetti au ragout de bœuf (5 pcs) (<i>Beef ragout Arancini bites</i>)	11.-
Involtini de bresaola avec mousse au Parmigiano et pistache de Sicile (3 pcs) <i>Bresaola rolls with Parmigiano mousse and Sicilian pistachio</i>	24.-
Planche dégustation	12.- par personne
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	12.- par personne
Sélection de fromages servis avec confitures et miel (<i>Selection of cheese served with jams and honey</i>)	
Apéritif Spinella	14.- par personne
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 Parmigiano, glaçage au vinaigre balsamique <i>Arugula, parmesan flakes, balsamic vinegar glaze</i>		
Mista	8.-	18.-
Laitue, tomates cerises, copeaux de parmesan, glaçage au vinaigre balsamique <i>Lettuce, cherry tomatoes, parmesan flakes</i>		
Caprese	15.-	22.-
Tomate, Mozzarella di Bufala Campana DOP, roquette, basilic (<i>Tomato, Mozzarella di Bufala Campana DOP, arugula, basil</i>)		
Siciliana	14.-	20.-
Orange, fenouil, olives Taggiasche, persil (<i>Orange, fennel, Taggiasche olives, parsley</i>)		
Estate salentina		34.-
Jambon cru de Parme, Mozzarella di Bufala Campana DOP, tomates cerises, olives taggiasche <i>Prosciutto di Parma, Mozzarella di Bufala Campana DOP, cherry tomatoes, taggiasche olives</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

Parmigiana d'aubergines 28.-

Eggplant parmigiana

Piadina Brontese 24.-

Speck, mozzarella, pistache, copeaux de parmesan

Speck, mozzarella, pistachio, parmesan flakes

Piadina Porcellina 24.-

Mortadella, Provola, roquette, tomate

Mortadella, provola, arugula, tomato

Piadina Contadina 23.-

Légumes grillés, Provola, roquette, concassé de tomate

Grilled vegetables, Provola, arugula, tomato concassée

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 22.- / plat 34.-

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 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)

Tagliata di manzo 38.-

Tagliata de bœuf (entrecôte parisienne) avec marinade sicilienne servie avec roquette, tomates cerises, copeaux de Parmigiano et frites / *Beef tagliata (entrecôte parisienne) with Sicilian marinade served with arugula, cherry tomatoes, parmesan flakes and French fries*

PASTA

(penne ou spaghetti)

Al pomodoro	21.-
Sauce tomate, copeaux de Parmigiano, basilic frais <i>Tomato sauce, Parmigiano flakes, fresh basil</i>	
Arrabbiata	21.-
Sauce tomate, copeaux de Parmigiano piment, basilic frais <i>Tomato sauce, Parmigiano flakes, chili, fresh basil</i>	
Lasagna	26.-
Ragout maison, béchamel maison, parmesan <i>Homemade ragout, homemade bechamel, parmesan</i>	
Norma	24.-
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	25.-
Guanciale, sauce tomate, basilic frais <i>Guanciale, tomato sauce, fresh basil</i>	
Carbonara	25.-
Guanciale, œuf, Parmigiano, Pecorino Romano, poivre noir <i>Guanciale, egg, Parmigiano, Pecorino Romano, black pepper</i>	
Spaghetti alle vongole	29.-
Vongoles veraci, tomates cerises, persil <i>Veraci clams, cherry tomatoes, parsley</i>	
Caserecce (pâtes fraîches) aux bolets et Parmigiano Reggiano	29.-
<i>Fresh pasta with porcini mushrooms and Parmigiano Reggiano</i>	

DESSERTS

Cannolo sicilien	grand (large) 11.- / mignon (small) 4.50
Sorbetto au citron maison (sans alcool / alcohol free)	16.-
Tiramisù	12.-
Panna cotta au romarin / au speculoos	11.-
Boule de glace	
Vanille, chocolat, café et parfums du moment	1 boule 6.- 2 boules 11.-
<i>Vanilla, chocolate, coffee and flavours of the day</i>	1 scoop 6.- 2 scoops 11.-

LIQUEURS, DIGESTIVES ET SPIRITUEUX

Limoncello	8.-
Amaro Averna / Jagermeister / Amaro Del Capo / Disaronno	9.-
Grappa de la maison	12.-
Kabir - Moscato di Pantelleria DOC (Donna Fugata) (1dl)	12.-
<i>(Vin liquoreux doux/ Sweet liqueur wine)</i>	
Espresso Time	17.90
Vodka, liqueur de café, liqueur de noisette du Piémont artisanal, espresso coulé à la minute, sirop de sucre maison	

SUGGESTIONS PREMIUM:

Whiskey 18ans	26.-
Gin Nikka	24.-
Vodka Grey Goose	24.-









Plein d'autres whiskys, cognacs, grappe, rhums, etc... Faites-vous conseiller par nos barmans!







Plenty of other whiskies, 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			
Lanterna - Inzolia (<i>Vin sec/Dry wine</i>) 	12%	42.-	6.90
Rudini			
Tareni - Grillo (<i>Notes fruitées/Fruity notes</i>) 	12,5%	44.-	7.50
Pellegrino			
Tralcetto - Pinot Grigio	12,5%	46.-	
Cantina Zaccagnini			
Sur Sur - Grillo 	12.85%	52.-	
Donna Fugata			
Sul vulcano - Etna Bianco DOC 	13,54%	78.-	
Donna Fugata			
Chiarandà - Chardonnay DOC 	13,02%	96.-	
Donna Fugata			
ROSÉ			
Jolies Filles	12,5%	42.-	7.50
Côtes de Provence			
UP Ultimate	12,5%	58.-	
Côtes de Provence			
ROUGES / RED WINE			
Decauville - Syrah 	13%	42.-	6.90
Feudo Rudinì			
Campanile - Nero D'Avola 	13%	42.-	6.90
Feudo Rudinì			
Badia a Coltibuono - Chianti classico BIO  DOCG	13,5%	54.-	
Coltibuono			

	Degré d'alcool <i>Alcohol content</i>	Bouteille <i>Bottle</i>	Verre 1dl <i>Glass 1dl</i>
Feudo di Santa Tresa – Cerasuolo di vittoria DOCG (Nero d'Avola, Frappato) BIO  Cantine Cellaro 	13%	58.-	
Rocca del Geco - Inzolia (Nero d'Avola, Syrah)  Rocca del Geco	12,5%	62.-	
Ripiddu - Etna Rosso DOC  Filippo Grasso	14,5%	64.-	
Sandrina - Langhe (Nebbiolo) Prinsi	14%	64.-	
Moreccio - Bolgheri DOC Casa di Terra	14%	72.-	
Amarone della Valpolicella Farina	15,5%	84.-	
Idda - Etna Rosso DOP  Gaja	13,5%	114.-	
Maronea - Bolgheri Superiore Casa di Terra	14,5%	128.-	
Mille e una notte (Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah)  Donna Fugata	14%	138.-	
PETILLANTS / SPARKLING WINE			
Prosecco DOC Extra-dry	11%	44.-	8.50
Champagne Laurent Perrier Brut (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)	12%	98.-	
Bruno Paillard (Champagne Brut)	12%	126.-	
Champagne Laurent Perrier Rosé (Pinot Noir)	12%	154.-	

 : vin sicilien (*Sicilian wine*)

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

COCKTAILS

LES CLASSICS 16.-

MOJITO, CAIPIRINA, CUBA LIBRE, MARGARITA, TEQUILA SURNISE, BLOODY MARY, PIÑA COLADA, GIN GORDON TONIC, ETC...

APERITIFS

HUGO / KIR ROYAL / APEROL SPRITZ 12.-

BELLINI 12.-

Purée de pêche, liqueur de pêche, prosecco

FRESH RED HUGO 15.-

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

COCKTAILS SIGNATURE

PORNSTAR 16.90

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

MORE AND MORE 16.90

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

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

TOTÔ JULEP 17.90

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

SOUVENIR DE LA MEDITERRANÉE 17.90

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

RHUM PASSION 17.90

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

ESPRESSO TIME 17.90

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

CREAM COCO CHOC 17.90

Infusion de vodka à base de chocolat, Bailey's, notes de coco et fraise

RED CUCUMBER 17.90

Rhum blanc, concombre, purée de fruits rouges, menthe, citron vert, sucre de canne, jus d'ananas

GINGER EMOTION 18.90

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

SICILIAN NEGRONI 18.90

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

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

COCKTAIL SOUR 19.90

AMARETTO / AVERNA / WHISKEY / PISCO / CYNAR

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO / VIRGIN COLADA 12.-

FRESH LEMONADE 12.-

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

SORBETTO CITRON 16.-

GRANITOSO 16.-

Granités aux fruit (mango, coco, fraise, fruit de la passion)
Fruit granitas (mango, coconut, strawberry, passion fruit)

BLACK SORBETTO 18.-

Sorbet framboises/pêche et citron (*rasberry/peach lemon sorbet*)

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

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 (1ère aux World Beer Awards 2020) (2020 World Beer Awards winner) 33cl 9.51

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 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 4.50

(abricot, pêche, ananas, poire, orange)

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

EAU GAZEUSE\PLATE 50cl 4.90

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

Payement par carte à partir de 20 CHF