



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'apérito

*Starters and hors-d'œuvres for the aperitif*

<b>Frites maison</b> ( <i>Homemade french fries</i> )	7.-
<b>Bruschetta à la tomate et basilic frais (3 pcs)</b> ( <i>Tomato and basil bruschetta</i> )	11.-
<b>Rouleaux d'aubergines avec jambon et Provola</b> ( <i>Aubergine rolls with ham and Provola cheese</i> )	16.-
<b>Arancinetti au ragout de bœuf (5 pcs)</b> ( <i>Beef ragout Arancini bites</i> )	14.-
<b>Involtini de Bresaola della Valtellina IGP avec mousse au Parmigiano et pistache de Sicile (3 pcs)</b> <i>Bresaola della Valtellina PGI rolls with Parmigiano mousse and Sicilian pistachio</i>	28.-
<b>Planche dégustation</b>	14.- 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>	
<b>Planche de fromages</b>	14.- par personne
Sélection de fromages servis avec confitures et miel ( <i>Selection of cheese served with jams and honey</i> )	
<b>Apéritif Spinella</b>	16.- par personne
Assortiment de nos antipasti ( <i>Assortment of our antipasti</i> )	

# INSALATE

	Entrée	Plat
<b>Verde</b>	8.-	
Laitue, roquette, glaçage au vinaigre balsamique ( <i>Lettuce, arugula, balsamic vinegar glaze</i> )		
<b>Reggiana</b>	9.-	
Roquette, copeaux de Parmigiano, glaçage au vinaigre balsamique ( <i>Arugula, Parmigiano flakes, balsamic vinegar glaze</i> )		
<b>Mista</b>	9.-	
Laitue, tomates cerises, copeaux de Parmigiano, glaçage au vinaigre balsamique ( <i>Lettuce, cherry tomatoes, Parmigiano flakes</i> )		
<b>Caprese</b>	18.-	26.-
Tomate, Mozzarella di Bufala Campana DOP, roquette, basilic ( <i>Tomato, Mozzarella di Bufala Campana PDO, arugula, basil</i> )		
<b>Siciliana</b>	18.-	24.-
Orange, fenouil, olives Taggiasche, persil ( <i>Orange, fennel, Taggiasche olives, parsley</i> )		
<b>Estate salentina</b>		36.-
Jambon cru de Parme, Mozzarella di Bufala Campana DOP, tomates cerises, olives taggiasche ( <i>Prosciutto di Parma, Mozzarella di Bufala Campana PDO, cherry tomatoes, taggiasche olives</i> )		
<b>Valtellina in fiore</b>		36.-
Bresaola della Valtellina IGP, roquette, tomates confites, Mozzarella di Bufala Campana DOP, copeaux de Parmigiano, glaçage au vinaigre balsamique ( <i>Bresaola della Valtellina IGP, arugula, confit cherry tomatoes, Mozzarella di Bufala Campana PDO, Parmigiano flakes, balsamic vinegar glaze</i> )		

# GOURMANDISES

- Parmigiana d'aubergines** 32.-  
*Eggplant parmigiana*
- Piadina Brontese** 28.-  
Speck Alto Adige IGP, mozzarella, pistache, copeaux de Parmigiano  
*Speck Alto Adige IGP, mozzarella, pistachio, Parmigiano flakes*
- Piadina Porcellina** 28.-  
Mortadella di Bologna IGP, Provola, roquette, tomate  
*Mortadella di Bologna IGP, provola, arugula, tomato*
- Piadina Contadina** 27.-  
Légumes grillés, Provola, roquette, tomate fraîche  
*Grilled vegetables, Provola, arugula, fresh tomato*
- Hamburger à l'italienne** 32.-  
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)*
- Hamburger Che Fame!** 39.-  
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)*
- Tartare tricolore** entrée 28.- / plat 38.-  
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 croustons 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)*
- Tagliata di manzo** 44.-  
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, Parmigiano flakes and French fries)

# PASTA

(penne ou spaghetti)

<b>Al pomodoro</b>	<b>23.-</b>
Sauce tomate, copeaux de Parmigiano, basilic frais ( <i>Tomato sauce, Parmigiano flakes, fresh basil</i> )	
<b>Arrabbiata</b>	<b>23.-</b>
Sauce tomate pimentée, copeaux de Parmigiano, basilic frais ( <i>Spicy tomato sauce, Parmigiano flakes, fresh basil</i> )	
<b>Norma</b>	<b>28.-</b>
Pâtes siciliennes avec sauce tomate, aubergines frites, ricotta salée et basilic frais <i>Sicilian pasta with tomato sauce, fried aubergines, salted ricotta and fresh basil</i>	
<b>Amatriciana</b>	<b>29.-</b>
Guanciale, sauce tomate, Pecorino, basilic frais ( <i>Guanciale, tomato sauce, Pecorino, fresh basil</i> )	
<b>Carbonara</b>	<b>29.-</b>
Guanciale, œuf, Parmigiano, Pecorino Romano, poivre noir <i>Guanciale, egg, Parmigiano, Pecorino Romano, black pepper</i>	
<b>Spaghetti alle vongole</b>	<b>31.-</b>
Vongoles veraci, tomates cerises, persil ( <i>Veraci clams, cherry tomatoes, parsley</i> )	
<b>Caserecce (pâtes fraîches) aux bolets et Parmigiano Reggiano</b>	<b>32.-</b>
<i>Fresh pasta with porcini mushrooms and Parmigiano Reggiano</i>	
<b>Ravioli artisanales aux artichauts avec crème de Parmigiano, Jambon de Parme 24mois DOP, tomates confites, stracciatella, crumble aux herbes</b>	<b>46.-</b>
<i>Artisanal ravioli with artichokes, Parmigiano cream, Prosciutto di Parma 24months PDO, confit cherry tomatoes, stracciatella, herbs crumble</i>	

**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

<b>Cannolo sicilien</b>	<b>grand (large) 14.- / mignon (small) 5.50</b>
<b>Tiramisù sans alcool</b> ( <i>Alcohol-free tiramisù</i> )	<b>14.-</b>
<b>Panna cotta au romarin / au speculoos</b>	<b>13.-</b>
<b>Black Sorbetto aux framboises, pêche et citron</b> ( <i>Raspberry, peach and lemon sorbet</i> )	<b>19.90</b>
<b>Boule de glace</b>	
Vanille, chocolat, café et parfums du moment	<b>1 boule 6.-    2 boules 10.-</b>
<i>Vanilla, chocolate, coffee and flavours of the day</i>	<b>1 scoop 6.-    2 scoops 10.-</b>

## LIQUEURS, DIGESTIVES ET SPIRITUEUX

<b>Limoncello</b>	<b>8.-</b>
<b>Amaro Averna / Jagermeister / Amaro Del Capo / Disaronno</b>	<b>9.-</b>
<b>Grappa de la maison</b>	<b>12.-</b>
<b>Kabir - Moscato di Pantelleria DOC</b> (Donna Fugata) ( <i>1dl</i> ) <i>(Vin liquoreux doux/ Sweet liqueur wine)</i>	<b>12.-</b>
<b>Espresso Time</b>	<b>18.90</b>
Vodka, liqueur de café, liqueur de noisette du Piémont artisanal, espresso coulé à la minute, sirop de sucre maison	

### SUGGESTIONS PREMIUM:









<b>Whiskey 18ans</b>	<b>26.-</b>
<b>Gin Nikka</b>	<b>24.-</b>
<b>Vodka Grey Goose</b>	<b>24.-</b>







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

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

TOTÒ JULEP 17.90

Angostura, Whiskey Bourbon, 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 18.90

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

GRANITOSO 16.-

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

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

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*

CORONA / DESPERADOS 33cl 7.-

PERONI / MORETTI 33cl 6.-

## 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

## BOISSONS CHAUDES (Hot drinks)

CAFE\ESPRESSO\RISTRETTO 2.90

THE CHAUD (*Hot tea*) 4.90

CAPPUCCINO\RENVERSÉ (*Latte*) 5.50

CHOCOLAT CHAUD (*Hot chocolate*) 6.90