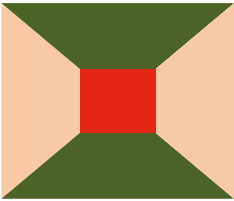




www.chiostrodeidomenicani.it

Chiostro dei Domenicani
Via San Pietro in Lama 23
73100 Lecce
tel. +39 0832 700970
info@chiostrodeidomenicani.it

Gimmi Restaurant
tel. +39 0832 700920
+39 366 6726634



CHIOSTRO DEI DOMENICANI
DIMORA STORICA

Allerta Allergeni (Reg. 1169/11)

All'interno delle preparazioni somministrate in questo esercizio possono essere presenti uno o più ingredienti allergeni, meglio specificati nella "tabella allergeni" a disposizione dei clienti.

****Il Pesce somministrato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Ai fini di garantire ai consumatori una più adeguata informazione, è a disposizione dei nostri clienti il menu con i requisiti di qualità e conservazione delle materie prime utilizzate.**

The Register of Allergens is available

In our kitchen, we use food that are part of the fourteen main food allergen categories (milk, gluten, egg, peanuts, sesame seeds, soy, shell fruits, celery, senape, sulfur dioxide, lupine beans, mollusks, fish, shellfish). If you are allergic or intolerant to one or more of these elements, please inform us, our maître will be happy to help you choose your plate accordingly.

***The fish intended to be eaten raw or partially raw has been submitted to a precleaning treatment in accordance with the regulations CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Some products may come from a freezing process such as a blast chiller in our restaurant respecting the enforced law.*

POOL

MENU

SACCHETTO SFIZIOSO “Pizzi” salentini, pittule, focaccina <i>assortiments of tipycal finger food “Salento style”</i>	€ 8,00
LA MIA PIZZA FRITTA pomodoro, burrata, alici marinate <i>my fried pizza with tomato, burrata cheese, marinated anchovies</i>	€ 15,00
TOAST PROSCIUTTO E FORMAGGIO <i>toasted bread with ham and cheese</i>	€ 10,00
BRUSCHETTONE AL POPMODORO crema di formaggio e carbone di olive nere <i>crunchy toasted bread with cherry toamtoes, burrata cheese and black olive powder</i>	€ 12,00
INSALATA CAPRESE pomodoro e mozzarella a latte vaccino <i>tomatoes and mozzarella cheese</i>	€ 14,00
INSALATA RICCA lattuga, avocado, bacon croccante, crostini di pane e burrata <i>lettuce salad, avocado crispy bacon, toasted bread and burrata cheese</i>	€ 16,00
INSALATA DI MARE gamberi**, calamari**, cozze, verdure croccanti di stagione <i>sea food** salad with shirimp**, mussels, squid** and season vegetables</i>	€ 18,00
CLUB SANDWICH petto di pollo alla griglia, frittata al naturale, lattuga, pomodoro, bacon croccante, maionese e patatine fritte <i>grilled chicken, lettuce, eggs, tomatoes, crunchy bacon, mayonnaise and french fries</i>	€ 28,00
CLUB SANDWICH VEGETARIANO <i>I vegetarian club sandwich</i>	€ 22,00
ORTO IN TEMPURA misto di vegetali di stagione fritte dorate <i>mixed fried seasonal vegetables</i>	€ 12,00
PATATINE FRITTE <i>french fries</i>	€ 10,00
ORECCHIETTE salsa pachino, basilico e cacio ricotta <i>pasta with toatoes sauce basil and ricotta cheese</i>	€ 12,00
PASTA ALLA CRUDAIOLA Pomodoro pachino, rucola, mozzarella <i>pasta with raw tomatoes sauce rocket salad and mozzarella</i>	€ 14,00

DESSERT

IL TIRAMISU	€ 10,00
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE <i>seasonal sliced of fruit</i>	€ 10,00

Consumo in piscina (dalle ore 13:00 alle ore 18:30)
Food only for pool (Pool Service available from 1:00pm to 6:30pm)

CAFFETTERIA

Espresso	€ 3,00
Decaffeinato <i>Caffeine free</i>	€ 3,00
Caffè d'orzo <i>Barley coffee</i>	€ 4,00
Caffè Americano <i>American coffee</i>	€ 4,00
Cappuccino	€ 5,00
Cioccolata <i>Hot chocolate</i>	€ 5,00
Caffè in ghiaccio <i>Coffee on ice</i>	€ 5,00
Caffè in ghiaccio Leccese <i>Coffee on ice whit almond milk</i>	€ 7,00
Tè & Tisane <i>Tea and herbal teas</i>	€ 6,00

Grappe

Grappa Bianca	€ 6,00
Grappa Barrique	€ 8,00

Liquori

Limoncello	€ 8,00
Sambuca	€ 6,00
Amaro	€ 7,00

BIRRE

Viola - Bionda 35,5 cl <i>Blonde craft beer</i>	€ 10,00
Viola - India Pale Ale 35,5 cl <i>IPA craft beer</i>	€ 10,00
Agricola - Bionda 33 cl <i>Blonde craft beer</i>	€ 8,00
Nastro Azzurro - 33 cl <i>Blonde Italian classic beer</i>	€ 6,00

COCKTAILS

Negroni (Gin, Bitter Campari, Vermouth)	€ 8,00
Americano (Vermouth, Bitter Campari, Tonic water)	€ 8,00
Spritz (Aperol/Campari, Prosecco, Tonic Water)	€ 8,00
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, Tonic Water)	€ 8,00
Gin &Tonic (Gin, Tonic Water)	€ 10,00
Vodka Lemon (Vodka, Lemonsoda)	€ 10,00
Tequila Sunrise (Tequila, orange juice, granatine syrup)	€ 12,00
Rum & Cola (Rum, Coca cola)	€ 8,00
Alcohol-Free Cocktail	
Mocktail Salento Beach (Orange juice, grenadine syrup, tonic water)	€ 8,00

BEVANDE

Acqua Minerale Naturale <i>Still water</i>	€ 4,00
Acqua Minerale Frizzante <i>Sparkling water</i>	€ 4,00
Tonica Schweppes <i>Tonic Water</i>	€ 4,00
Tonica Schweppes Lemon <i>Tonic Water Lemon</i>	€ 4,00
Tonica Pompelmo Cortese <i>Tonic Grapefruit Tonic Water</i>	€ 4,00
Cedrata “Bio” <i>Citron drink</i>	€ 5,00
Tè al limone “Bio” Cortese <i>Lemon iced tea</i>	€ 5,00
Spremuta di agrumi <i>Fresh squeezed citrus fruits</i>	€ 7,00
Centrifuga di frutta e verdura <i>Centrifuge fruit and vegetables</i>	€ 8,00
Coca Cola 33 cl	€ 4,00
Coca Cola Zero 33 cl	€ 4,00
Fanta 33 cl	€ 4,00
Pera Williams Succo “Bio” <i>Pear Williams juice</i>	€ 4,00
Pesca Succo “Bio” <i>Peach juice</i>	€ 4,00

VINI

Vini Bianchi / <i>White wine</i> Al bicchiere e Bottiglia / <i>By glass and Bottle</i>		
Chardonnay →Tormaresca	€ 8,00	€ 25,00
Mjere Verdeca →Michele Calò e Figli	€ 9,00	€ 27,00
Vini Rosati / <i>Rosè wine</i> Al bicchiere e Bottiglia / <i>By glass and Bottle</i>		
Negroamaro →Tormaresca	€ 8,00	€ 25,00
Mjere Negroamaro/Malvasia nera →Michele Calò e Figli	€ 9,00	€ 27,00
Vini Rossi / <i>Red wine</i> Al bicchiere e Bottiglia / <i>By glass and Bottle</i>		
Mjere Negroamaro →Michele Calò e Figli	€ 8,00	€ 25,00
Primitivo →Tormaresca	€ 10,00	€ 29,00
Bollicine / <i>Sparkling</i> Al bicchiere / <i>By glass</i>		
Champagne Brut →Laurent Perrier	€ 12,00	€ 80,00
Prosecco DOCG	€ 8,00	€ 25,00
Franciacorta E. Gatti Brut DOCG →Enrico Gatti	€ 10,00	€ 40,00
Vini da Dessert / <i>Sweet Wine</i> Al bicchiere / <i>By glass</i>		
Moscatoello selvatico →Castello Monaci	€ 12,00	