

G

Gianni

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.

GIMMI RESTAURANT.

Un eclettico viluppo.

Suoni confusi, lingue d'oltremare che si legano a calde tradizioni annodate dal vento.

Un filo scaldato dal sole, intrecciato da secolari mescolanze.

Un bandolo per sbrogliare la Matassa attraverso tre menu degustazione:

PERCORSI

SOLENOIDE	€65,00 p.p
<i>menu degustazione di cinque portate</i>	
INTRECCIO	€80,00 p.p
<i>menu degustazione di sette portate</i>	
MATASSA	€100,00 p.p
<i>menu degustazione di nove portate</i>	

ANTIPASTI

VARIAZIONE DI ASPARAGI	€16,00
<i>uovo bio, prezzemolo, parmigiano 24 mesi</i>	
FASSONA PIEMONTESE	€18,00
<i>finocchietto, olive, caciocavallo podolico, patata, rafano</i>	
PECORA	€18,00
<i>piselli, carciofi, calamaretti</i>	
FIORE DI ZUCCA	€18,00
<i>millefoglie di foglie, pomodoro datterino, sedano rapa</i>	

PRIMI

SPAGHETTONE LA 'MATASSA'	€16,00
<i>spaghettoni 'Benedetto Cavaliere', cardoncelli, 'Zafferano del Galateo', lievito spento</i>	
RAVIOLO DI PATATE	€16,00
<i>broccolo fiolaro, cavolfiore, uvetta, pinoli, olive leccine</i>	
MEZZO PACCHERO 'MANCINI'	€20,00
<i>gambero viola, noci, guanciaie, peperoni</i>	
TAGLIOLINI ALLE RAPE ROSSE	€18,00
<i>bieta, scorfano, mentuccia</i>	

SECONDI

TONNO	€28,00
<i>cardoncelli, gelato al rosmarino e ciliegia Ferrovia</i>	
DENTICE 'PITTATU'	€32,00
<i>patata, pomodori da pendola, olive leccine, capperi, finocchietto</i>	
ANATRA	€22,00
<i>petto al mandarino Kumquat, coscia ai marron glacé, indivia belga</i>	
CARRÈ DI MAIALINO 'IN ROSA'	€20,00
<i>cipolla di Acquaviva, mela, vincotto</i>	

DESSERT

'FRISA'	€14,00
<i>pomodorini, erbe aromatiche, peperoncino dolce, gelato all'olio evo</i>	
FRANGIPANE DI MANDORLA	€14,00
<i>composta di fichi, spugna all'alloro, gelato moka</i>	
FRUTTONE	€14,00
<i>ciliegia Ferrovia, gelato al latte di capra</i>	
OPUNZIA	€14,00
<i>cioccolato bianco, semifreddo di opunzia, cuore di mora</i>	