

Gimm!

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

MILLEFOGLIE DI ASTICE	€32,00
<i>melone cantalupo, ciliegie Ferrovia</i>	
FASSONA PIEMONTESE	€20,00
<i>'caruselle', olive leccine, caciocavallo, rafano</i>	
FIORE DI ZUCCA	€18,00
<i>sedano rapa, pomodorino</i>	

PRIMI

TAGLIOLINI '36 ROSSI' ALLA RAPA ROSSA €20,00
scorfano, menta

LA MATASSA €18,00
zafferano del Galateo, lievito spento, cardoncelli

RAVIOLI DI PATATE €22,00
friggirelli, burrata, pesto di basilico alla mandorla

MEZZO PACCHERO MANCINI €20,00
gambero viola, peperoni, guanciaie, noci

SECONDI

TONNO €28,00
*insalata di patate salentina, tarallo di semola,
infuso di cipolla d'Acquaviva, cotica croccante*

ANATRA €34,00
*petto al mandarino Kumquat, coscia ed il suo ristretto,
indivia belga maturata al bbq*

PICCIONE €32,00
*crepinette di petto alla mela e nocciole,
coscia e i suoi fegatini, sedano rapa, spinacino*

DESSERT

LA SELEZIONE DI FORMAGGI 'CARMASCIANDO' €22,00

FRANGIPANE ALLE MANDORLE DI TORITTO €14,00
composta di fichi, spugna all'alloro e gelato moka

FRUTTONE €14,00
ciliegie Ferrovia, gelato di capra

TARTELLETTA €14,00
alla pesca tabacchiera e il suo sorbetto



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.