

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.

CHIOSTRO DEI DOMENICANI
DIMORA STORICA

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

ANTIPASTI

ASTICE BLU DEL MEDITERRANEO <i>Topinambur, pomodoro, finocchietto, basilico</i>	€30,00
DENTICE E GAMBERO ROSSO <i>Ciliegia Ferrovia in conserva, melone Cantalupo e mela Pink Lady</i>	€24,00
BACCALÀ OLIO COTTURA <i>Zucchina e il suo fiore croccante</i>	€23,00
PROSCIUTTO DI MAIALINO <i>Pere, mandorla, fichi e ricotta di pecora</i>	€18,00

PRIMI

TAGLIOLINI "36 ROSSI" ALLA RAPA ROSSA <i>Scorfano, menta, bieta</i>	€20,00
RAVIOLI DI PATATA E OLIVE LECCINE <i>Friggitelli, burrata, pesto di basilico alla mandorla</i>	€20,00
MEZZO PACCHERO MANCINI <i>Gambero viola, peperoni, guanciale, noci</i>	€20,00
RISOTTO DI RISO CARNAROLI RISERVA S. MASSIMO <i>Zafferano "Il Galateo", vegetali e balsamico invecchiato 25 anni</i>	€26,00

SECONDI

TONNO ROSSO <i>Insalata di patate salentina, tarallo di semola, infuso di cipolla d'Acquaviva</i>	€28,00
BRANZINO <i>Finocchio e i suoi fiori in conserva, susina</i>	€28,00
AGNELLO DA LATTE <i>Melanzana affumicata, fagiolini</i>	€28,00
CONTROFILETTO DI MANZO <i>Ridotto di Negroamaro, millefoglie di patate, spinacini</i>	€24,00

DESSERT

LA SELEZIONE DI FORMAGGI "CARMASCIANDO"	€22,00
FRANGIPANE ALLE MANDORLE <i>Composta di fichi, spugna all'alloro, gelato moKa</i>	€14,00
FRUTTONE <i>Ciliegie Ferrovia, gelato a latte di capra</i>	€14,00
TARTELLETTA <i>Pesca Tabacchiera al Fiano e il suo sorbetto</i>	€14,00
FRISA <i>Pomodorini gialli canditi alla vaniglia di Tahiti, basilico, gelato di Cellina</i>	€14,00