



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	65,00 p.p
menu degustazione di quattro portate	
INTRECCIO	80,00 p.p
menu degustazione di sei portate	
MATASSA	100,00 p.p
menu degustazione di otto portate	

ANTIPASTI

SEPPIA DI NASSA E GAMBERO ROSSO	24,00
estratto di olive “Leccina”, croccante di tapioka, millefoglie di Shiso e sedano	
(1-2-4-6-8)	
ASPIC TIEPIDO DI POLPO	22,00
spuma di acqua di cottura, scarola e zuppa di fagioli di “Zollino”	
(4-5-8-14)	
ZUPPA DI PORCINI DEL “CADORE”	22,00
sfera di polenta e tuorlo d’uovo	
(1-3-5-7)	
TERRINA DI FEGATO D’OCA	26,00
composta di rabarbaro, susine marinate al porto e pan-brioche alla canapa	
(1-3-5-7-10-13)	

PRIMI

TUBETTI RIGATI “BENEDETTO CAVALIERI”	22,00
cacicavallo di grotta, patate, porro e spugnole	
(1-7-8)	
“CONSOMMÉ” DI GALLINA	24,00
raviolini, foie gras e verdure di cottura	
(1-3-7-8)	
RISOTTO DI RISO CARNAROLI RISERVA	26,00
concentrato di pomodoro datterino, provolone Del Monaco, spada affumicato	
al fumo di mandorlo, battuta di melanzane e maggiorana	
(4-7-8)	

SECONDI

BACCALÀ IN OLIO COTTURA	26,00
la sua trippa in umido, vellutata di cavolfiore affumicato e sfera di pecorino	
(3-4-5-7)	
“EMINCÉ” DI ROMBO	28,00
pak choi con la sua clorofilla e vongole veraci	
(1-4-10-14)	
PETTO D’ANATRA BURRO E SALVIA	24,00
zucca, spinacini e millefoglie di patate	
(1-4-8-10)	

DESSERT E FORMAGGI

CREMA STRACCIATA DI MALVASIA E RIBES NERO	16,00
bruschetta di pan brioche ai multicereali e gelato allo yougurt	
(1-3-7-13)	
“BA-BA-BA”	16,00
Babà al rum, sorbetto alla barbabietola e banana	
(1-3-7-13)	
PANNA COTTA DI PORCINO E MIELE AL CASTAGNO	16,00
mont Blanc e ragout di cachi vaniglia	
(7-13)	
LA SELEZIONE DI FORMAGGI	22,00
(7)	