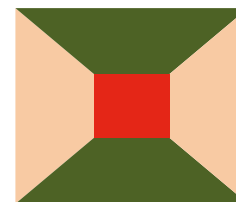


Chiostro dei Domenicani
Via San Pietro in Lama 23
73100 Lecce
tel. +39 0832 700970
info@chiostrodeidomenicani.it

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



CHIOSTRO DEI DOMENICANI
DIMORA STORICA



www.chiostrodeidomenicani.it

INSALATA RICCA lattuga, avocado, bacon croccante, crostini di pane e burrata <i>lettuce salad, avocado, crispy bacon, toasted bread and "burrata" cheese</i>	€ 15,00
ORECCHIETTE basilico, pomodorini,cacio ricotta <i>basil, cherry tomatoes and ricotta cheese</i>	€ 12,00
GNOCCHI DI PATATE frutti di mare <i>potato dumplings with seafood</i>	€ 16,00
SPAGHETTONE AL POMODORO "Benedetto Cavalieri"	€ 12,00
FILETTO DI BRANZINO AI FERRI vegetali alla griglia <i>grilled fillet of seabass with grilled vegetables</i>	€ 18,00
FRITTURA DI CALAMARI verdure in tempura <i>fried squid and tempura vegetables</i>	€ 22,00
COSCIA DI POLLO ARROSTO con riso basmati e caponata di verdure <i>roasted chicken leg with basmati rice and vegetable caponata</i>	€ 17,00
CONTROFILETTO DI MANZO patate al rosmarino <i>sirloin fillet of beef with roasted potatoes rosemary scented</i>	€ 24,00
TOAST PROSCIUTTO E FORMAGGIO <i>toast with ham and cheese</i>	€ 10,00
INSALATA DI PATATE "SALENTINA" cipolla rossa di "Acquaviva", tonno, capperi, finocchietto e pomodorini <i>potato salad with red onion , tuna-fish, capers, fennel and cherry tomatoes</i>	€ 14,00
INSALATA CAPRESE pomodoro e mozzarella a latte vaccino <i>tomatoes and mozzarella cheese</i>	€ 14,00
INSALATA DI MARE frutti di mare e verdure croccanti <i>Seafood salad and crispy vegetables</i>	€ 18,00
ORTO IN TEMPURA misto di vegetali di stagione fritte dorate <i>mixed fried seasonal vegetables</i>	€ 12,00
PARMIGIANA DI MELANZANA <i>eggplant parmigiana with tomato sauce and mozzarella</i>	€ 12,00

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
Baileys	€ 8,00
Amaro Lucano	€ 7,00
Amaro Jägermeister	€ 7,00
Amaro Del Capo	€ 7,00

Servizio disponibile dalle ore 13:00 alle ore 22:30
Service available from 1:00pm to 10:30pm

BIRRE

Viola - Bionda 35,5 cl <i>Blonde craft beer</i>	€ 10,00
Viola - Bianca 35,5 cl <i>Blanche craft beer</i>	€ 10,00
Viola - India Pale Ale 35,5 cl <i>IPA craft beer</i>	€ 10,00
Viola - Rossa 35,5 cl <i>Red craft beer</i>	€ 10,00
Anarkika - Cream Ale 33 cl <i>Blonde craft beer</i>	€ 8,00
Nastro Azzurro - 33 cl <i>Blonde beer</i>	€ 5,00

COCKTAILS

Negroni (Gin, Bitter Campari, Vermouth)	€ 8,00
Americano (Vermouth, Bitter Campari, Tonic water)	€ 8,00
Garibaldi (Bitter Campari, Orange juice)	€ 8,00
Spritz (Aperol, Prosecco, Tonic Water)	€ 8,00
Apertass (Aperol, Cedrata, 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
--	--------

DESSERT

PIRAMIDE DI FROLLA biscotto con crema chantilly e cioccolato <i>crunchy cookie with chantilly cream and chocolate</i>	€ 10,00
SPUMONE SALENTINO semifreddo alla nocciola, rum e cioccolato <i>hazelnuts, rum and chocolate parfait</i>	€ 10,00
IL TIRAMISU	€ 10,00
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE <i>seasonal sliced of fruit</i>	€ 10,00

BEVANDE

Acqua Minerale San Bernardo Naturale <i>Still water</i>	€ 4,00
Acqua Minerale San Bernardo Frizzante <i>Sparkling water</i>	€ 4,00
Tonica Indian Fever Tree <i>Tonic Water</i>	€ 4,00
Ginger Ale Cortese	€ 4,00
Gazzosa“Bio” Cortese <i>Fizzy soft drink</i>	€ 5,00
Cedrata“Bio” Cortese <i>Citron drink</i>	€ 5,00
Melagrana“Bio” Cortese <i>Pomegranade drink</i>	€ 5,00
Tè al limone “Bio” Cortese <i>Lemon iced tea</i>	€ 5,00
Tè alla pesca “Bio” Cortese <i>Peach iced tea</i>	€ 5,00
A.C.E. Succo di Frutta <i>Carrot and orange vitamin juice</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 →Cantele	€ 8,00	€ 22,00
Mjere Verdeca →Michele Calò e Figli	€ 9,00	€ 25,00
Malvasia →Vigneti Reale	€ 7,00	€ 18,00
Vini Rosati / <i>Rosè wine</i> Al bicchiere e Bottiglia / <i>By glass and Bottle</i>		
Negroamaro →Cantele	€ 8,00	€ 23,00
Mjere Negroamaro →Michele Calò e Figli	€ 9,00	€ 25,00
Malvasia →Vigneti Reale	€ 7,00	€ 18,00
Vini Rossi / <i>Red wine</i> Al bicchiere e Bottiglia / <i>By glass and Bottle</i>		
Mjere Negroamaro →Michele Calò e Figli	€ 8,00	€ 24,00
Primitivo →Tormaresca	€ 9,00	€ 26,00
Malvasia nera →Vigneti Reale	€ 7,00	€ 20,00
Bollicine / <i>Sparkling</i> Al bicchiere / <i>By glass</i>		
Champagne Brut →Laurent Perrier	€ 10,00	€ 75,00
Prosecco Prior DOCG →Bortolomiol	€ 6,00	€ 25,00
Franciacorta Cuvée Prestige DOCG →Ca' Del Bosco	€ 8,00	€ 60,00
Vini da Dessert / <i>Sweet Wine</i> Al bicchiere / <i>By glass</i>		
Passito di Pantelleria Ben Ryè →Donnafugata		€ 12,00
Suavis spumante Demi sec →Bortolomiol		€ 10,00