

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 quattro portate</i>	70,00 p.p
INTRECCIO <i>menu degustazione di sei portate</i>	85,00 p.p
MATASSA <i>menu degustazione di otto portate</i>	100,00 p.p

ANTIPASTI

RICCIA DI SFLOGLIA, SEPIA DI NASSA E GAMBERO VIOLA <i>aneto e cardoncelli alla brace</i> (1-2-4-6-8)	24,00
CUBO DI TONNO ROSSO <i>gazpacho di anguria, salsa teriyaki, meloncella e spuma di patate</i> (1-3-5-7-10-11-13)	26,00
TERRINA DI FEGATO D'OCA E ACETO DI MODENA EXTRA VECCHIO <i>kumquat candito, composta al rabarbaro e pan-brioche ai cereali</i> (1-3-5-7-10-11-13)	28,00

PRIMI

GNOCCHI DI PATATE E ASTICE <i>latticello vaccino, melanzana affumicata e pomodorino soleggiato</i> (1-2-3-7-8)	28,00
SPAGHETTI DI GRANO "TURANICO" <i>sedano rapa cotto sotto cenere di ulivo, vongole e asparago di mare</i> (4-8-10-14)	24,00
RISOTTO "CARNAROLI" DELLA RISERVA SAN MASSIMO MATECATO AL BASILICO <i>burrata di Andria, frigitelli e ceviche di Sarago</i> (4-6-7-10)	26,00

SECONDI

OMBRINA "BOCCA D'ORO" <i>estratto di rape rosse, fagiolini all'olio evo e crumble di Cellina</i> (1-3-4-7-8)	24,00
EMINCÈ DI ROMBO CHIODATO ALLA PIZZAIOLA (1-4-8-10-14)	26,00
CONTROFILETTO DI MANZO PIEMONTESE <i>millefoglie di foglie di verza</i> (7-8-9-10)	28,00

DESSERT E FORMAGGI

FROLLA SUCRÉE AL CACAO <i>gelato al pralinato salato di anacardi, ananas e anice stellato</i> (1-3-7-13)	16,00
"CREMA FRITTA" <i>ciliegie Ferrovia al Porto Rosso, mou di caramello al sale Maldon e gelato al finocchietto</i> (1-3-7-10)	16,00
PAVLOVA <i>bavarese alla maracuja e gelato al gelso nero</i> (3-7-13)	16,00
LA SELEZIONE DI FORMAGGI (7)	22,00