

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

CUBO DI TONNO <i>patata, zafferano del "Galateo", pomodorini, capperi, quinoa e polpa di riccio</i>	23,00
BACCALÀ IN OLIO COTTURA <i>la sua trippa e scapece di zucchini</i>	25,00
FASSONA <i>topinambur e carciofo in diverse consistenze</i>	20,00

PRIMI

RUOTE PAZZE "BENEDETTO CAVALIERI" <i>cavolfiore</i>	20,00
FAGOTTELLI 36 ROSSI <i>scorfano e il suo ristretto</i>	23,00
CAPELLI D'ANGELO "BENEDETTO CAVALIERI" <i>canocchie, spaghetti di alghe, zafferano del "Galateo", sedano e peperone</i>	24,00
RISOTTO DI RISO "CARNAROLI" RISERVA <i>gambero rosso del porto di "Santo Spirito", tonno e "Katsuobushi"</i>	25,00

SECONDI

"LA MIA" ZUPPA GALLIPOLINA	28,00
ROMBO CHIODATO <i>peperone, olive nere, cipollotto e crosta di pane</i>	25,00
CAPOCOLLO DI MAIALINO DA LATTE <i>asparago bianco, Kumquat e il suo concentrato</i>	24,00
AGNELLO <i>patate viola e pomodorini del pendolo</i>	26,00

FORMAGGI & DESSERT

LA SELEZIONE DI FORMAGGI	22,00
TARANTA <i>opunzia, frutti di bosco, peperoncino, arachidi e cacao</i>	14,00
CIOCCOLATO BIANCO <i>lampone e noci di Macadamia</i>	15,00
PANNA COTTA AL MIELE DI CASTAGNO <i>marroni canditi e spumiglie</i>	12,00
POMPELMO ROSA <i>meringa e cioccolato amaro</i>	10,00