



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 "Cellina", croccante di tapioca, millefoglie di Shiso e sedano (1-2-4-6-8)	
TERRINA DI FEGATO D'OCA E BALSAMICO STRAVECCHIO	26,00
kumquat, susina al porto madeira e pan-brioche alla canapa (1-3-5-7-11-13)	
ROTOLO DI SALMONE SELVAGGIO RIPIENO DI CAPRINO	22,00
oliva "Bella di Cerignola" farcita di arancia candita in crosta di sesamo bianco su composta di mango (3-4-7-11)	

PRIMI

CAPELLI D'ANGELO "BENEDETTO CAVALIERI"	24,00
estratto di basilico e zucchine in divesrse consistenze (1)	
GNOCCHI DI PATATE E ASTICE	28,00
latticello vaccino, melanzana bruciata e pomodori confit (1-2-3-7-8-10)	
RISOTTO "CARNAROLI" GRAN RISERVA ALLE ERBETTE	26,00
polpa di riccio e sgombro (4-6-7-8-10)	

SECONDI

DENTICE DEL MEDITERRANEO	32,00
rapa rossa, fagiolini e crumble di olive celline (1-3-4-7-13)	
"EMINCÉ" DI ROMBO	28,00
pak choi e la sua clorofilla, ostriche e croccante di pane madre (1-4-10-14)	
CONTROFILETTO DI MANZETTA	26,00
frigitelli e sedano rapa fondente (9-11)	

DESSERT E FORMAGGI

PAVLOVA	16,00
bavarese alla maracuja, gelato al gelso nero e tagliata di frutta (3-7-13)	
MELA IN TEMPURA	16,00
cioccolato fondente 72% e salsa di moscatello selvatico (10-senza glutine e senza lattosio)	
FRUTTONE	16,00
ciliegie "Ferrovia", ricotta di pecora e gelato allo yougurt naturale (1-3-7-13)	
LA SELEZIONE DI FORMAGGI	20,00
(7)	