

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>	65,00 p.p
INTRECCIO <i>menu degustazione di sei portate</i>	80,00 p.p
MATASSA <i>menu degustazione di otto 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>trippa in umido e scapece di zucchina</i>	25,00
FIORE DI ZUCCA CROCCANTE <i>burrata di Andria, sorbetto di avocado, gambero di S. Spirito e il suo ristretto</i>	23,00

PRIMI

RUOTE PAZZE "BENEDETTO CAVALIERI" <i>cavolfiore</i>	20,00
RAVIOLONE DI RAPA E RICOTTA DI PECORA <i>variazione di tuberi, pomodorini gialli e mentuccia</i>	23,00
CAPELLI D'ANGELO "BENEDETTO CAVALIERI" <i>canocchie, spaghetti di alghe, zafferano del "Galateo", sedano e peperone</i>	24,00

SECONDI

"LA MIA" ZUPPA DI PESCE	28,00
MAIALINO IBERICO MARINATO IN ROSSO <i>cipolla di Acquaviva, mela Annurca e vincotto</i>	26,00
COSTATA DI FASSONA <i>cannolo al sesamo nero, melanzana bruciata e tuorlo d'uovo marinato</i>	26,00

DESSERT

LA SELEZIONE DI FORMAGGI	22,00
CIOCCOLATO BIANCO <i>lampone e noci di Macadamia</i>	15,00
GRATIN DI FRAGOLE <i>cioccolato 72%, rabarbaro e sorbetto al basilico</i>	15,00
SORBETTO ALLA MELONCELLA <i>caprino e biscotto all'olio evo</i>	10,00