

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

<b>SOLENOIDE</b> <i>menu degustazione di quattro portate</i>	65,00 p.p
<b>INTRECCIO</b> <i>menu degustazione di sei portate</i>	80,00 p.p
<b>MATASSA</b> <i>menu degustazione di otto portate</i>	100,00 p.p

## ANTIPASTI

<b>SALMONE SELVAGGIO MARINATO</b> <i>caprino, chutney di mango, olive Bella di Cerignola al kumquat e sesamo bianco (3-4-6-10-11)</i>	22,00
<b>TATAKI DI MANZETTA E FAVE DI CACAO</b> <i>spuma di rafano e Bloody Mary (6-8-9-10)</i>	26,00
<b>ZUPPA DI CIPOLLE ROSSE DI TROPEA</b> <i>tacos di ceci neri di Zollino e mantecato di baccalà (1-7-12)</i>	18,00

## PRIMI

<b>RISOTTO CARNAROLI GRAN RISERVA AL D'ARAPRÌ BRUT</b> <i>gambero rosso e piselli (2-5-6-7-8-10)</i>	22,00
<b>BOTTONI DI PATATE E CONCENTRATO DI DATTERINO</b> <i>burrata di Andria, frigitielli, pesto di basilico e ceviche di ricciola (1-3-4-7-8-10)</i>	20,00
<b>ELICHE BENEDETTO CAVALIERI</b> <i>guazzetto di scorfano e plancton marino (1-2-4-6-8-10)</i>	26,00

## SECONDI

<b>EMINCÉ DI ROMBO</b> <i>millefoglie di pak-choi, ostriche e caviale Oscietra (4-6-8)</i>	46,00
<b>COTOLETTA DI MAIALINO IBERICO</b> <i>carciofo alla Giudea e alici (1-3-4)</i>	22,00
<b>SFORMATO DI AGNELLO NOSTRANO</b> <i>vellutata di mais bianco, spinacini e topinambur (1-8)</i>	23,00

## DESSERT E FORMAGGI

<b>ESPRESSO GHIACCIATO IN TAZZA AL FONDENTE 72%</b> <i>faldacchiera e spuma di mandorla (7-13)</i>	16,00
<b>CANNOLO DI CAROTE</b> <i>tortino di cioccolato, rabarbaro e sorbetto alla fragola (1-3-7-13)</i>	16,00
<b>BA-BA-BA</b> <i>babà al rum, sorbetto alla barbabietola e banana (1-3-7-13)</i>	16,00
<b>LA SELEZIONE DI FORMAGGI (7)</b>	20,00