



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

ARAGOSTELLA DI SFLOGLIA, SEPPIA DI NASSA, GAMBERO VIOLA	24,00
aneto e funghi cardoncelli alla brace	
(1-2-4-6-8)	
TERRINA DI FEGATO D’OCA E ACETO DI MODENA EXTRA VECCHIO	26,00
kumquat candito, composta al rabarbaro e pan-brioche ai cereali	
(1-3-5-7-10-11-13)	
ASPARAGI AL VAPORE	22,00
tuorlo d’uovo in crosta di mais giallo, spuma al Parmigiano vacche rosse 36 mesi	
ed estratto di prezzemolo	
(3-5)	

PRIMI

RAVIOLO “36 ROSSI” RIPIENI DI CAVOLFIORE AFFUMICATO	25,00
vongole veraci, uvetta, pinoli e crouton di scorza al pane madre	(1-3-4-5-8-10-14)
LAGANELLE DI SEMOLA “SENATORE CAPPELLI” CACIO E PEPE	25,00
zuppetta di fagioli di Zollino, tartufo Bianchetto e pescatrice del Mediterraneo	
(1-4-5-8)	
RISOTTO CARNAROLI RISERVA “SAN MASSIMO” ALLE CIME DI RAPA	24,00
peperone di Senise croccante, burrata di Andria e colatura di alici di Cetara	(4-5-7)

SECONDI

DENTICE IN GUAZZETTO	28,00
tartare di pomodoro “Petrilli”, involtino di scarola, patate, olive e finocchietto	
selvatico in conserva	(4-5-8)
AGNELLO NOSTRANO IN CROSTA DI PASTA MATTÀ	24,00
vellutata di pane, patate, cipolle di Tropea e caciocavallo irpino di grotta	
(1-5-8-9-10)	
COTOLETTA DI MAIALINO IBERICO	25,00
topinambur, carciofo confit e maionese di tuorlo marinato al dragoncello	
(1-3-9)	

DESSERT E FORMAGGI

FROLLA SUCRÉE AL CACAO	16,00
gelato al pralinato salato di anacardi, ananas e anice stellato	
(1-3-7-13)	
PANPERDUTO ALLA VANIGLIA DI TAHITI	16,00
crema stracciata di ribes nero e gelato allo yougurt	
(1-3-7-10)	
PAVLOVA	16,00
bavarese alla maracuja e gelato al gelso nero	
(3-7-13)	
LA SELEZIONE DI FORMAGGI	22,00
(7)	