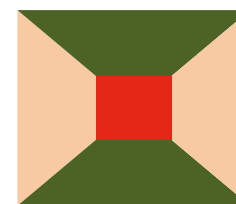




www.chiostrodeidomenicani.it

Chiostro dei Domenicani
Via San Pietro in Lama 23
73100 Lecce
tel. +39 0832 700970
info@chiostrodeidomenicani.it

Gimmi Restaurant
tel. +39 0832 700920
+39 366 6726634



CHIOSTRO DEI DOMENICANI
DIMORA STORICA

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.

The Register of Allergens is available

In our kitchen, we use food that are part of the fourteen main food allergen categories (milk, gluten, egg, peanuts, sesame seeds, soy, shell fruits, celery, senape, sulfur dioxide, lupine beans, mollusks, fish, shellfish). If you are allergic or intolerant to one or more of these elements, please inform us, our maître will be happy to help you choose your plate accordingly.

***The fish intended to be eaten raw or partially raw has been submitted to a precleaning treatment in accordance with the regulations CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Some products may come from a freezing process such as a blast chiller in our restaurant respecting the enforced law.*

POOL

SACCHETTO SFIZIOSO "Pizzi" salentini ,grissini al sesamo nero, tarallini <i>Assortiments of crunchy taralli and tipycal Pizzo "Salento style"</i>	€ 7,00
TOAST PROSCIUTTO E FORMAGGIO <i>toast with ham and cheese</i>	€ 10,00
CLUB SANDWICH petto di pollo alla griglia, frittata al naturale, lattuga, pomodoro, bacon croccante, maionese e patatine fritte <i>grilled chicken, lettuce, eggs, tomatoes, crunchy bacon, mayonnaise and french fries</i>	€ 28,00
INSALATA DI PATATE "SALENTINA" cipolla rossa di "Acquaviva", tonno, capperi, finocchietto e pomodorini <i>potato salad with red onion , tuna-fish, capers, fennel and cherry tomatoes</i>	€ 15,00
GNOCCHI DI PATATE al ragout di seppia**, cozze, gamberetti** e vegetali <i>potatoes dumplings, with sea food** and vegetables</i>	€ 16,00
ORECCHIETTE salsa pachino, basilico e cacio ricotta <i>traditional pasta with tomato sauce, basil pesto and ricotta cheese</i>	€ 12,00
FRITTURA DI CALAMARI** <i>fried squid**</i>	€ 22,00
ORTO IN TEMPURA misto di vegetali di stagione fritte dorate <i>mixed fried seasonal vegetables</i>	€ 12,00
PATATINE FRITTE <i>french fries</i>	€ 8,00
CRUDO DI OSTRICHE "GILLARDEAU" E GAMBERI ROSSI** 3 ostriche, 6 gamberi rossi <i>Three oyster and six shrimp**</i>	€ 28,00

DESSERT

IL TIRAMISU	€ 10,00
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE <i>seasonal sliced of fruit</i>	€ 10,00

Consumo in piscina (dalle ore 13:00 alle ore 18:30)
Food only for pool (Pool Service available from 1:00pm to 6:30pm)

CAFFETTERIA

Espresso	€ 3,00
Decaffeinato <i>Caffeine free</i>	€ 3,00
Caffè d'orzo <i>Barley coffee</i>	€ 4,00
Caffè Americano <i>American coffee</i>	€ 4,00
Cappuccino	€ 5,00
Cioccolata <i>Hot chocolate</i>	€ 5,00
Caffè in ghiaccio <i>Coffee on ice</i>	€ 5,00
Caffè in ghiaccio Leccese <i>Coffee on ice whit almond milk</i>	€ 7,00
Tè & Tisane <i>Tea and herbal teas</i>	€ 6,00

Grappe

Grappa Bianca	€ 6,00
Grappa Barrique	€ 8,00

Liquori

Limoncello	€ 8,00
Sambuca	€ 6,00
Baileys	€ 8,00
Amaro Lucano	€ 7,00
Amaro Jägermeister	€ 7,00
Amaro Del Capo	€ 7,00

BIRRE

Viola - Bionda 35,5 cl <i>Blonde craft beer</i>	€ 10,00
Viola - Bianca 35,5 cl <i>Blanche craft beer</i>	€ 10,00
Viola - India Pale Ale 35,5 cl <i>IPA craft beer</i>	€ 10,00
Viola - Rossa 35,5 cl <i>Red craft beer</i>	€ 10,00
Agricola bionda 33 cl <i>Blonde craft beer</i>	€ 8,00
Nastro Azzurro - 33 cl <i>Blonde Italian beer</i>	€ 6,00

COCKTAILS

Negroni (Gin, Bitter Campari, Vermouth)	€ 8,00
Americano (Vermouth, Bitter Campari, Tonic water)	€ 8,00
Spritz (Aperol/Campari, Prosecco, Tonic Water)	€ 8,00
Gin & Tonic (Gin, Tonic Water)	€ 10,00
Vodka Lemon (Vodka, Lemonsoda)	€ 10,00
Tequila Sunrise (Tequila, orange juice, granatine syrup)	€ 12,00
Rum & Cola (Rum, Coca cola)	€ 8,00

Alcohol-Free Cocktail

Mocktail Salento Beach (Orange juice, grenadine syrup, tonic water)	€ 8,00
--	--------

BEVANDE

Acqua Minerale San Bernardo Naturale <i>Still water</i>	€ 4,00
Acqua Minerale San Bernardo Frizzante <i>Sparkling water</i>	€ 4,00
Tonica Indian Fever Tree <i>Tonic Water</i>	€ 4,00
Ginger Ale Cortese	€ 4,00
Cedrata "Bio" Cortese <i>Citrus drink</i>	€ 5,00
Tè al limone "Bio" Cortese <i>Lemon iced tea</i>	€ 5,00
A.C.E. Succo di Frutta <i>Carrot and orange vitamin juice</i>	€ 5,00
Spremuta di agrumi <i>Fresh squeezed citrus fruits</i>	€ 7,00
Centrifuga di frutta e verdura <i>Centrifuge fruit and vegetables</i>	€ 8,00
Coca Cola 33 cl	€ 4,00
Coca Cola Zero 33 cl	€ 4,00
Fanta 33 cl	€ 4,00
Pera Williams Succo "Bio" <i>Pear Williams juice</i>	€ 4,00
Pesca Succo "Bio" <i>Peach juice</i>	€ 4,00

VINI

Vini Bianchi / *White wine*

Al bicchiere e Bottiglia / *By glass and Bottle*

Chardonnay →Tormaresca	€ 8,00	€ 25,00
---------------------------	--------	---------

Mjere Verdeca →Michele Calò e Figli	€ 9,00	€ 27,00
--	--------	---------

Vini Rosati / *Rosè wine*

Al bicchiere e Bottiglia / *By glass and Bottle*

Negroamaro →Cantele	€ 8,00	€ 25,00
------------------------	--------	---------

Mjere Negroamaro/Malvasia Nera →Michele Calò e Figli	€ 9,00	€ 27,00
---	--------	---------

Vini Rossi / *Red wine*

Al bicchiere e Bottiglia / *By glass and Bottle*

Mjere Negroamaro →Michele Calò e Figli	€ 9,00	€ 27,00
---	--------	---------

Primitivo →Tormaresca	€ 10,00	€ 29,00
--------------------------	---------	---------

Bollicine / *Sparkling*

Al bicchiere / *By glass*

Champagne Brut →Laurent Perrier	€ 12,00	€ 80,00
------------------------------------	---------	---------

Prosecco Prior DOCG →Bortolomiol	€ 8,00	€ 25,00
-------------------------------------	--------	---------

Franciacorta E. Gatti Brut DOCG →Enrico Gatti	€ 8,00	€ 40,00
--	--------	---------

Vini da Dessert / *Sweet Wine*

Al bicchiere / *By glass*

Moscato selvatico →Castello Monaci		€ 12,00
---------------------------------------	--	---------

Suavis spumante Demi sec →Bortolomiol		€ 10,00
--	--	---------