

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>TERRINA DI POLPO E PATATE</b> <i>tartufo nero pregiato, zuppa di fagioli di Zollino e scarola cotta alla brace (4-7-8)</i>	23,00
<b>TAGLIATELLA DI SEPIA</b> <i>estratto di olive nere, millefoglie di Shiso e sedano (7)</i>	23,00
<b>INSALATA TIEPIDA DI STOCCAFISSO</b> <i>"delizioso" di fave e cicoria (1-7-12)</i>	20,00

### PRIMI

<b>GNOCCHI DI PATATE CACIO E PEPE</b> <i>cime di rapa, burrata di Andria, alici marinate in casa e polvere di peperone Crusco (1-3-4-7-8)</i>	23,00
<b>CAPELLI D'ANGELO "BENEDETTO CAVALIERI"</b> <i>canocchie, alghe, zafferano il "Galateo" e gazpacho di pomodorini (1-2-4-8-10)</i>	24,00
<b>RAVIOLI 36 ROSSI</b> <i>radicchio tardivo, Caciocchiato e ragù di coniglio nostrano (1-3-7-8-10)</i>	24,00

### SECONDI

<b>SCAMPI DI MAZZARA E LARDO DI COLONNATA</b> <i>zucca, porcini in diverse consistenze e tartufo nero (2-7-8)</i>	33,00
<b>COSTATA DI MANZO</b> <i>melanzana bruciata e tuorlo d'uovo marinato (1-3)</i>	27,00
<b>SFORMATO DI AGNELLO NOSTRANO</b> <i>vellutata di mais bianco e carciofo (1-3-8)</i>	23,00

### DESSERT E FORMAGGI

<b>PANNA COTTA DI PORCINO E MIELE DI CASTAGNO</b> <i>montblanc e spuma di latte vaccino (3-7-13)</i>	16,00
<b>CREMA "STRACCIATA" DI MALVASIA E RIBES NERO</b> <i>bruschetta di pan brioche alla segale e gelato fior di latte (1-3-7-13)</i>	15,00
<b>TARANTA</b> <i>opunzia, lampone, ganache di fondente al peperoncino e gelato al croccante di arachidi (3-5-7-13)</i>	15,00
<b>RADICCHIO TARDIVO AL MOSTO COTTO</b> <i>sorbetto di melograno e crumble di pisto (1-3-7-10)</i>	12,00
<b>LA SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TAVOLIERE (7)</b>	22,00