

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

SALMONE SELAVAGGIO <i>infuso di tè jasmine, trucioli di tonno, zenzero, calzoncino di mela e melanzana (1-4-6-8)</i>	26,00
PROSCIUTTO DI MAIALINO "LUCANO" AL FUMO DI LEGNO DI MANDORLO <i>cannolo alla ricotta di pecora, melone e pere in diverse consistenze (1-7-8)</i>	22,00
CUBO DI TONNO E GAZPACHO D'ANGURIA <i>salsa Teriyaki, meloncella osmotizzata e spuma di patata (4-5-6-7-8)</i>	24,00

PRIMI

RISOTTO D'ESTATE CARNAROLI GRAN RISERVA <i>aceto di Modena 25 anni, zafferano "Il Galateo", macedonia di vegetali (7-8-10-11)</i>	22,00
BOTTONI DI PATATE E CONCENTRATO DI DATTERINO <i>burrata di Andria, frigitielli, pesto di basilico e "ceviche" di ricciola (1-3-4-7-8-10)</i>	24,00
ELICHE "BENEDETTO CAVALIERI" <i>guazzetto di scorfano e plancton marino (1-2-4-6-8-10)</i>	26,00

SECONDI

EMINCÉ DI ROMBO <i>millefoglie di "pak-choi", ostriche e caviale Oscietra (4-6-8)</i>	46,00
FILETTO DI OMBRINA "BOCCADORO" <i>rapa rossa, fagiolini e crumble di olive nere "cellina" (1-3-4-6-7-8-13)</i>	26,00
COSTATA DI MANZETTA <i>terrina di melanzane e parmigiano vacche rosse (8-9)</i>	28,00

DESSERT E FORMAGGI

ESPRESSO GHIACCIATO IN TAZZA AL FONDENTE 72% <i>faldacchiera e spuma di mandorla (7-13)</i>	16,00
PAVLOVA <i>bavarese alla maracuja, gelato al gelso nero (3-7-13)</i>	16,00
"BA-BA-BA" <i>babà al rum, gelato alla vaniglia di "Tahiti" sorbetto alla barbabietola e banana (1-3-7-13)</i>	16,00
LA SELEZIONE DI FORMAGGI (7)	20,00