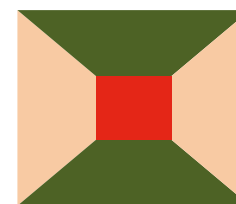




[www.chiostrodeidomenicani.it](http://www.chiostrodeidomenicani.it)

Chiostro dei Domenicani  
Via San Pietro in Lama 23  
73100 Lecce  
tel. +39 0832 700970  
[info@chiostrodeidomenicani.it](mailto: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.*

INSALATA RICCA lattuga, avocado, bacon croccante, crostini di pane e burrata <i>lettuce salad, avocado, crispy bacon, toasted bread and "burrata" cheese</i>	€ 15,00
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
INSALATA CAPRESE pomodoro e mozzarella a latte vaccino <i>tomatoes and mozzarella cheese</i>	€ 14,00
PARMIGIANA DI MELANZANA <i>eggplant parmigiana with tomato sauce and mozzarella</i>	€ 14,00
TOAST PROSCIUTTO E FORMAGGIO <i>toast with ham and cheese</i>	€ 10,00
ORECCHIETTE salsa pachino, basilico e cacio ricotta <i>traditional pasta with tomato sauce, basil pesto and ricotta cheese</i>	€ 12,00
GNOCCHI DI PATATE al ragout di seppia**, cozze, gamberetti** e vegetali <i>potato dumplings with seafood** and vegetables</i>	€ 16,00
SPAGHETTONE AL POMODORO "Benedetto Cavalieri"	€ 13,00
ELICHE FAGIOLI E COZZE "Benedetto Cavalieri" <i>Traditional pasta with beans and mussels</i>	€ 16,00
FILETTO DI BRANZINO AI FERRI con vegetali alla griglia <i>grilled fillet of seabass with grilled vegetables</i>	€ 18,00
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
COSCIA DI POLLO ARROSTO con riso basmati e caponata di verdure <i>roasted chicken leg with basmati rice and vegetable caponata</i>	€ 17,00
TAGLIATA DI MANZETTA con patate al rosmarino <i>sirloin fillet of beef with roasted potatoes rosemary scented</i>	€ 24,00

## 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

Servizio disponibile dalle ore 13:00 alle ore 22:30  
*Service available from 1:00pm to 10:30pm*

## 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 classic 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
Limoncello Spritz (Limoncello, 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
------------------------------------------------------------------------	--------

## DESSERT

BISCOTTO ALLA MANDORLA E MASCARPONE pere e caramello al sale Maldon <i>crunchy cookie with chantilly cream, pear and toffee caramel</i>	€ 10,00
SPUMONE SALENTINO alla nocciola, rum e cioccolato <i>hazelnuts, rum and chocolate parfait</i>	€ 10,00
IL TIRAMISU	€ 10,00
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE <i>seasonal sliced of fruit</i>	€ 10,00

## 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
Cedrata "Bio" Cortese <i>Citron 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	€ 8,00	€ 25,00
-------------------------------------------	--------	---------

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	€ 10,00	€ 40,00
--------------------------------------------------	---------	---------

### Vini da Dessert / *Sweet Wine*

Al bicchiere / *By glass*

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

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