

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>SEPPIA DI NASSA E GAMBERO ROSSO</b> <i>estratto di olive "Cellina", croccante di tapioca, millefoglie di Shiso e sedano (1-2-4-6-8)</i>	26,00
<b>TERRINA DI POLPO, PATATE E TARTUFO NERO PREGIATO</b> <i>scarola bruciata, lardo nostrano e zuppa di fagioli di Zollino (4)</i>	26,00
<b>CONIGLIO NOSTRANO</b> <i>cannolo di carote "Vichy", tartufo e finocchi brasati all'anice stellato (7-8-10)</i>	28,00

## PRIMI

<b>TUBETTI RIGATI "BENEDETTO CAVALIERI"</b> <i>caciocavallo di grotta, patate, porro e funghi spugnole (1-7-8)</i>	26,00
<b>FAGOTTELLI DI FEGATO D'OCA</b> <i>consommé di vegetali, sottobosco e erbe aromatiche (1-3-8)</i>	28,00
<b>RISOTTO "CARNAROLI" AL RADICCHIO TARDIVO</b> <i>ragout di maialino nostrano e croccante di parmigiano vacche rosse (7-8-10)</i>	22,00

## SECONDI

<b>EMINCÉ DI ROMBO</b> <i>millefoglie di "pak-choi" e la sua clorofilla, ostriche e croccante di pane madre (1-4-10-14)</i>	28,00
<b>BACCALÀ IN OLIO COTTURA</b> <i>la sua trippa ai pistilli di zafferano "Il Galateo", polenta bianco perla e agrodolce di cavolfiore (4-7-10)</i>	28,00
<b>PETTO D'ANATRA BURRO E SALVIA</b> <i>zucca, spinacini e millefoglie di patate (7)</i>	30,00

## DESSERT E FORMAGGI

<b>PANNA COTTA DI PORCINO E MIELE DI CASTAGNO</b> <i>montblanc, ragout di cachi vaniglia (7-13)</i>	16,00
<b>PAVLOVA</b> <i>bavarese alla maracuja, gelato al gelso nero (3-7-13)</i>	16,00
<b>MELA IN TEMPURA</b> <i>cioccolato fondente 72%, moscatello selvatico (10-senza glutine &amp; senza lattosio)</i>	16,00
<b>LA SELEZIONE DI FORMAGGI (7)</b>	20,00