



WINTER

2022

I sapori della tradizione per il futuro del gusto

Benvenuto

Montanara con crema di radicchio in agrodolce e popcorn di cotica

Montanara, sweet and sour radicchio cream and rind popcorn

Chips di rosmarino, crema di zucca e aria di rosmarino

Rice chips, pumpkin cream and rosemary air

Tartare di mazzancolle, salsa di mela verde fermentata e polvere di lamponi

Prawn tartare, raspberry powder and fermented green apple souce

Antipasti

Finocchio laccato (CBT), citronette agli agrumi, crema di taleggio al pepe bianco e salsa al radicchio

Covered fennel (CBT), citrus citronette, taleggio cream in white pepper and radicchio sponge

Fagotto di cavolo rapa, ripieno di insalata di granchio, aria d'acqua di mare, bouillabaisse di granchio e santoreggia

Stuffed Kohlrabi bundle filled with crab salad, sea water air, crab and savory bouillabaisse

Primo

Risotto, bisque di mazzancolle e acetosella con limone confit, salsa al basilico e polvere di carapace

Risotto, prawn and sorrel bisque with confit lemon, basil souce and shell powder

Pre dessert

Frolla alla vaniglia, granita di mela verde e gelatina ai lamponi

Vanilla shortcrust pastrocchio, green apple granita and raspberry jelly

Dessert

Bianca: spumone di latte aromatizzato alla lavanda, cannella, anice stellato, bacche di ginepro, agrumi e basilico su gelatina di vino rosso e cialda di pane al vin brûlé

Bianca: spumone milk flavored with lavender, cinnamon, star anise, citrus and basil with mulled wine bread

28 euro escluso bevande

a cura degli Chef



Benvenuto

9.00€

Montanara con crema di radicchio in agrodolce e pop corn di cotica

Montanara, sweet and sour radicchio cream and rind pop corn

Chips di rosmarino, crema di zucca e aria di rosmarino

Rice chips, pumpkin cream and rosemary air

Tartare di mazzancolle, salsa di mela verde fermentata e polvere di lamponi

Prawn tartare, raspberry powder and fermented green apple souce

Antipasti

Finocchio laccato (CBT), citronette agli agrumi, crema di taleggio al pepe bianco e salsa al radicchio

12.00€

Covered fennel (CBT), citrus citronette, white pepper taleggio cream and radicchio sponge

Fagotto di cavolo rapa, ripieno di insalata di granchio, aria d'acqua di mare, bouillabaisse di granchio e santoreggia

14.00€

Stuffed Kohlrabi bundle filled with crab salad, sea water air, crab and savory bouillabaisse

Spumone di zucca su polpette di maiale nero casertano, olio al rosmarino e chips di pepe nero

12.00€

Pumpkin spumone on black pork meatballs, rosemary oil and black pepper chips

Carciofo fritto con crema e chips di topinambur, riduzione d'aceto balsamico e croccante al formaggio di capra

12.00€

Fried artichoke, with Jerusalem artichoke cream and chips, balsamic vinegar reduction and goat cheese chips

Primi

Fagotti ripieni di genovese napoletana, fonduta di parmigiano e salsa al pane di segale 15.00€
Stuffed fagotti with neapolitan genovese, parmesan cheese fondue and rye bread sauce

“Vongola Fujuta”, spaghetti quadrato cotto con pomodorini gialli, aglio, olio, peperoncino, alici e salsa al prezzemolo 14.00€
“Vongola Fujuta” square spaghetti with yellow tomatoes, garlic, oil, chili pepper, anchovy and parsley sauce

Risotto, bisque di mazzancolle e acetosella con limone confit, salsa al basilico e polvere di carapace 17.00€
Risotto, prawn and sorrel bisque with confit lemon, basil sauce and shell powder

Secondi

Calamario ripieno in crosta, crema di piselli e olio al peperoncino 16.00€
Crust Stuffed squid, pea cream and chili pepper oil

Vitellino da latte alle erbe mediterranee su crema di cicerchie, fondo bruno al cioccolato fondente 90% e croccante d’orzo perlato 15.00€
Veal in mediterranean beet tops on wild broad bean cream, veal jus reduction with dark chocolate 90% and crisp of pearly barley

Dessert

Bianca: spumone di latte aromatizzato alla lavanda, cannella, anice stellato, bacche di ginepro, agrumi e basilico su gelatina di vino rosso e cialda di pane al vin brûlé 8.00€
Bianca: spumone milk flavored with lavender, cinnamon, star anise, citrus and basil with mulled wine dried bread

Fior d’arancio: semifreddo agli agrumi e mandorle con cuore di mandarino, crumble al cacao amaro, gel di mandarino e foglie di lingua di gatto 8.00€
Orange flower: citrus and almond semifreddo with mandarin heart, Cocoa crumble, mandarin gel and cat tongue flower



2022

CARTA DEI VINI

Vini Rossi

Penisola Sorrentina Gragnano DOP, 2020 <i>Cantine degli Astroni. 12%</i>		22.00€
Terre Siciliane Cabernet Sauvignon IGT, 2019 <i>Cantine Barone Montalto. 13,5%</i>		22.00€
Primitivo di Puglia IGP, 2019 <i>Cantine Codici Masserie 13,5%</i>		22.00€
Piedirosso DOC, 2020 Campi Flegrei <i>Cantine la Sibilla 12,5%</i>	6.00€ calice	25.00€
Storico 891 IGP, 2019 <i>Cantine Agriflegrea. 14%</i>	6.00€ calice	25.00€
Merlot Terre Siciliane IGT <i>Cantine Barone Montalto. 14%</i>		27.00€
Montepulciano d'Abruzzo, DOP <i>Cantine la Piuma 13%</i>		29.00€
Amarone della Valpolicella DOCG <i>Cantine Zi Ronda 2017 15%</i>		53.00€



2022

CARTA DEI VINI

Vini Bianchi

Chardonnay, Terre Siciliane IGT 2019 <i>Cantine Barone Montalto 12,5%</i>		22.00€
Greco Campani IGP 2020 Radici vive <i>Cantine Vinicola Agriflegrea 12,5%</i>		22.00€
Fiano Campania IGP 2020 Radici vive <i>Cantine Vinicola Agriflegrea 12,5%</i>		24.00€
Dama Bianca, IGP, 2020 <i>Cantine Vinicola Agriflegrea. 12,5%</i>	6.00€ calice	25.00€
Falanghina DOC, 2020 Campi Flegrei <i>Cantine La Sibilla 12%</i>	6.00€ calice	25.00€
Pecorino, Terre di Chieti IGP 2020 <i>Cantine La Piuma 12,5%</i>		25.00€
Roero Arneis 2020 DOCG <i>Cantine di Ricossa 13%</i>		32.00€

Prosecco & Champagne

Prosecco Extra Dry, Cantine Le Altane 11%	6.00€ calice	35.00€
V8 "Sior Lele" DOC Brut Rosé Millesimato 2020	6.00€ calice	35.00€
Blanc de Blancs, Ferrari Maximum, metodo classico 2020 <i>Uve Chardonnay 100%. 12,5%vol</i>		50.00€
Franciacorta brut, DOCG, Grand Cuvee alma brut, Bellavista <i>Uve pinot nero 22%, pinot bianco 1%, Chardonnay 77%. 12,5%vol</i>		60.00€
Champagne Moët e Chandon, réserve impériale <i>Uve pinot nero 40%, pinot meunier 30%, Chardonnay 30%, 12%vol</i>		80.00€
Laurent-Perrier Champagne, La Cuvée brut <i>Uve Chardonnay 55%, pinot nero 35%, pinot meunier 10% 12%vol</i>		85.00€
Laurent-Perrier Champagne, Cuvée Rose <i>Pinot noir 100%, 12%vol</i>		110.00€

a cura del Sommelier

Silvano Baccifera



2022

BEVERAGE

Caffetteria & Soft drink

Caffè espresso	2.00€
Caffè macchiato	2.00€
Caffè decaffeinato	2.50€
Cappuccino	2.50€
Cappuccino di soia	3.00€
Ginseng	3.00€
Ceffè d'orzo	3.00€
Tè caldo	3.00€
Acqua 0,75cl	2.00€
Caffè shekerato	3.00€
Caffè americano	3.00€
Caffè marocchino	3.00€
Caffè mocaccino	3.00€
Spremuta di arancia	4.00€
Succo di frutta	4.00€
Cocacola	3.00€
Fanta	3.00€
Camomilla	3.00€
Campari soda	4.00€
Crodino	4.00€
San bitter	4.00€
Tassoni	4.00€
Schweppes	4.00€



2022

BEVERAGE

Pre - Dinner

Barracuda	7.00€
<i>Rum ambrato, succo di ananas, succo di lime fresco, galliano, top di prosecco</i>	
Margarita	7.00€
<i>Tequila, triple sec, succo di lime fresco</i>	
Negroni	7.00€
<i>Gin, Campari, vermut rosso</i>	
Negroni sbagliato	7.00€
<i>Campari, vermut rosso, top di prosecco</i>	
Aperol Spritz	7.00€
<i>Aperol, prosecco, soda</i>	
Campari Spritz	7.00€
<i>Campari, prosecco, soda</i>	
Mojito	7.00€
<i>Rum Bacardi blanca, succo di lime fresco, zucchero di canna, menta, top di soda</i>	
Moscow mule	7.00€
<i>Vodka Absolut, succo di lime, ginger beer, angostura bitter</i>	
Gin tonic	7.00€
<i>Gin beefeater, acqua tonica</i>	

Birre

Nastro Azzurro	4.50€
Corona	4.50€
Heineken	4.50€
Tennent's	4.50€
Fisher 66cl	7.00€
Bjorne Beer Doppio Malto	7.00€



2022

BEVERAGE

Post - Dinner

Manhattan	8.00€
<i>Bulleit Rye whisky, vermut rosso, angostura bitter</i>	
Whiskey Sour	8.00€
<i>Bulleit Rye whisky, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, albume pastorizzato</i>	
Amaretto Sour	8.00€
<i>Amaretto Disaronno, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, albume pastorizzato</i>	
Espresso Martini	8.00€
<i>Vodka Absolut, Kahlua, sciroppo di zucchero, shot di caffè fresco</i>	
Cleaver Club	8.00€
<i>Beefeater gin, sciroppo di lamponi, succo di limone fresco, albume pastorizzato</i>	

Bartender's special

Greensville	10.00€
<i>Hendrick's gin, basilico, cetriolo, succo di lime fresco, celery bitter, top di soda</i>	
Dark Daiquiri	10.00€
<i>Bacardi carta blanca, succo di lime fresco, sciroppo di zucchero muscovado</i>	
Yellow Margarita	10.00€
<i>Tequila, limoncello, triple sec, succo di lime fresco, sciroppo di agave</i>	
Pornstar Martini	10.00€
<i>Vodka alla vaniglia, sciroppo di passion fruit, puree passion fruit con shot di prosecco</i>	
Lavander Honey	10.00€
<i>Beefeater gin, infuso alla lavanda, succo di limone, albume pastorizzato</i>	
The Bartender's Tea	10.00€
<i>Rum the Kraken, sciroppo di passion fruit, infuso di chai tea, succo di lime fresco, foglia di salvia, albume pastorizzato</i>	



2022

BEVERAGE

Gin Premium

Gin Monkey	10.00€
Gin Malfy	11.00€
Gin Mare	11.00€
Gin Hendrick's	11.00€
Gin Bombay sapphire	13.00€

Grappa

Grappa 903 Barrique	5.00€
Grappa 903 Tipica	5.00€

Rum

Rum Bacardi	6.00€
Rum Plantation	8.00€
El Dorado 12	10.00€
Zacapa 23	12.00€

Whiskey

Bulleit Rye	6.00€
Black Label	8.00€
Jack Daniel's	8.00€
Nikka Whiskey from the barrel	12.00€

Amari

Amaro del capo	5.00€
Amaro Montenegro	5.00€
Jefferson	5.00€
Jegermeister	5.00€
Fernet Branca	5.00€

Chef Antonio Inglese



Chef Giuseppe Aversano



Sommelier Simone Buonfino



*Celebriamo i sapori del passato con le infinite possibilità della cucina del domani,
partendo dal territorio per promuovere una nuova visione di ristorazione*



2022

Seguici su  *e*  *@de_gemmis_bistro*