



CAFFETTERIA

€ 1,00 in meno rispetto al listino prezzi per consumazione al banco

Caffè espresso/ macchiato	€ 2,00
Caffè shakerato	€ 4,00
Caffè americano / decaffeinato	€ 2,50
Caffè marocchino (cacao, schiuma di latte)	€ 3,00
Caffè mocaccino (cioccolato, schiuma di latte)	€ 3,00
Cappuccino / Cappuccino di soia / Ginseng / Caffè d'orzo	€ 3,00
Cioccolata calda / The' caldo / Tisana	€ 4,00
Spremuta d'arancia	€ 5,00
Succhi / Pesca / Albicocca / Mirtillo / Pera / Ananas / Ace	€ 4,00
Acqua naturale / frizzante 50 cl	€ 2,00
Cocacola / Coca zero / Fanta / Estathe pesca - limone 33 cl	€ 4,00
Ginger beer / Redbull	€ 4,00
Crodino / San bitter rosso - bianco / Tassoni / Campari soda	€ 5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA 33cl

Nastro azzurro 5,1% vol	€ 5,00
Corona 4,5% vol	€ 5,00
Heineken 5% vol	€ 5,00
Tennet's 9,0% vol	€ 5,00

GRAPPE E LIQUORI

Grappa Giulia berta Chardonnay 40% vol	€ 7,00
Grappa Tignanella 42% vol	€ 6,00
Grappa 903 45% vol	€ 5,00
Grappa 903 Barrique 40% vol	€ 5,00
Amaretto disaronno / Jagermaster / Amaro del capo / Unicum	€ 4,00
Limoncello / Meloncello / Liquor ice caffè	
Jefferson 30% vol	€ 6,00



BASIC DRINK

Aperitivo alcolico basic € 8

(calice di vino / calice di prosecco/ birra 33cl non artigianale / cocktail classici)

Calice Aglianico / Falanghina / Prosecco € 5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA 33cl

Nastro azzurro 5,1% vol € 5,00

Corona 4,5% vol € 5,00

Heineken 5% vol € 5,00

Tennet's 9,0% vol € 5,00

COCKTAIL CLASSICI € 8,00

Aperol spritz

Aperol, prosecco, soda

Campari spritz

Campari, prosecco, soda

Limoncello spritz

Gin, limoncello, prosecco, soda

Negroni

Gin, bitter Campari, Vermouth dolce

Dry Martini

Gin, Vermouth dry

Aviation

Gin, liquore alla violetta, maraschino, succo di limone

Daiquiri

Rum bianco, succo di lime, zucchero

Mojito

Rum bianco, succo di lime, zucchero di canna, soda

Gin Tonic / Gin Lemon / Vodka Absolute Tonic

Vodka Absolute Lemon / Whisky Jameson & Coca

Havana & Coca



PREMIUM DRINK

Aperitivo alcolico premium € 11
(birre artigianali / distillati & cocktail premium)

BIRRE ARTIGIANALI 33 cl € 7,00

Baladin l'ippa
India pale ale Italia 5,5%vol

Baladin wayan
Saison Italia 5,8%vol

Baladin super
Strong ale Italia 8%vol

Biere des amis
Pale ale Belgio 5,8% vol

COCKTAIL PREMIUM CONTEMPORANEI € 11,00

Cardinale

Gin, vermouth dry, bitter

Gin basil smash

Gin, basilico, succo di limone, zucchero

Mai tai

Rum chiaro, rum scuro, orzata, triple sec, succo di lime

Paloma

Tequila, soda al pompelmo, succo di lime

Moscow mule

Vodka, ginger beer, succo di lime

Southside

Gin, succo di limone, zucchero, menta

Whiskey sour

Bourbon whiskey, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, albume pastorizzato

Manhattan

Wilde Turkey, vermouth rosso, gocce di maraschino, angostura Orange

Mezcal Negroni

Mezcal, Vermouth, bitter

Barracuda

Rhum oro, Galliano, succo ananas, sciroppo di zucchero, top di prosecco

The bees knees

Malfy con limone, Sciroppo di miele, succo di limone



PREMIUM DRINK

Aperitivo alcolico premium € 11
(birre artigianali / distillati & cocktail premium)

DISTILLATI PREMIUM

€10,00

Gin mare

Spagna 44 %vol

Bulldog

Inghilterra 40%vo

Hendrik's

Scozia 44%vol

Monkey 47

Germania 47%vol

Malfy original

Italia 41%vol

Malfy lim

Italia 41% vol

Malfy orange

Italia 41%vol

Vodka Belvedere

Polonia 40% vol

Vodka Grey Goose

Francia 40%vol

Rum don papa 10

Filippine 43%vol

Rum diplomatico

Venezuela 40%vol

Jameson Irish Black Barrel

Irlanda 40%vol

Johnnie Walker Red Label

Scozia 40%vol

€12,00

Whisky talisker

Scozia 45,8%vol

Nikka

Giappone 48%vol

Scozia 51,4 %vol

Rum zacapa 23

Guatemala 40%vol

Rum j.bally

Martinica 45%vol

Rum matusalem 15

Repubblica Dominicana 40%vol

Whisky oban

Scozia 43%vol



Aperti tutti i giorni dalle 8:00 alle 01:00

Aperitivo alcolico basic € 8

(calice di vino / calice di prosecco/ birra 33cl non artigianale / distillati & cocktail classici)

Aperitivo alcolico premium € 11

(birre artigianali / distillati & cocktail premium)

Aperitivo analcolico con food € 7

Aperitivo solo food € 5

MENU

Cucina aperta dalle 12:30 alle 15:00 e dalle 18:30 alle 22:30

MORSI € 5

Pollo fritto metodo giapponese con salsa Teriyaki 6

Fried chicken cooking with Japanese method and Teriyaki sauce 6

Alici dorate, farcite con cacio e pepe (2pz) 1-4

Anchovies stuffed with cheese and pepper 1-4

Raviolo cotto al vapore, farcito con gamberi (2pz) 1-2

Steamed shrimp Raviolo 1-2

Tacos con pancetta, peperoncino e peperoncini verdi 1

Tacos with bacon, chillie and green peppers 1

Ciuffi di calamari e bacon croccante con lime e pepe, salsa tartara 3-14

Fried squid with bacon, lime and pepper, tartara sauce 3-14

Spaghetti di soia con verdure di stagione e cream fresh 3-6

Soy spaghetti with seasonal vegetables and cream fresh 3-6

**Hot dog con tartare di salmone marinato, concassè di pomodoro
alla cipolla rossa, salsa guacamole 3**

Marinated salmon hot dog with tomatoes and red onion, guacamole sauce 3

Mozzarella in carrozza, pomodoro confit ed acciughe, salsa bloody mary (2pz) 1,3-9

Mozzarella cheese and bread deep fried, anchovies and bloody mary sauce 1-3-9

Patatine fritte con salse 1-3

French fries and sauces 1-3

INSALATE – SALADS € 10

Cesar Salad con pollo, scaglie di grana, crostini e salsa cesar 1-3-4-7

Cesar salad with grilled chicken, croutons, parmesan shavings and cesar dressing 1-3-4-7

Tuna Salad con tonno, scaglie di grana, crostini, mais e pomodorini 1-4-7

Tuna salad with tuna, grain flakes, croutons, corn and cherry tomatoes 1-4-7



Aperti tutti i giorni dalle 8:00 alle 01:00

Aperitivo alcolico basic € 8

(calice di vino / calice di prosecco/ birra 33cl non artigianale / distillati & cocktail classici)

Aperitivo alcolico premium € 11

(birre artigianali / distillati & cocktail premium)

Aperitivo analcolico con food € 7

Aperitivo solo food € 5

PRIMI PIATTI - MAIN COURSES € 15

**Poké di Riso con salmone marinato, frutta fresca, mandorle,
semi di papavero e sedano** 4-8-11-9

Rice Poke with marinated salmon, fresh fruit, almonds, poppy seeds and celery 4-8-11-9

Club Sandwich classico con insalata, pomodoro, bacon, pollo, maio e patatine 1-3

Classic club Sandwich with salad, tomato, bacon, chicken and maio 1-3

Club Sandwich al salmone con insalata, avocado, pomodoro, maio e patatine 1-4-3

Club salmon Sandwich with salad, salmon, avocado, tomato and maio 1-4-3

**Panino bun con hamburger di bufalo, cipolla caramellata, mozzarella,
salsa De Gemis, insalata e bacon** 1-7

Bread bun with hamburger, caramelized onion, De Gemis sauce, mozzarella, salad and bacon 1-7

Tonnarelli cacio e pepe 1-3-7

Tonnarelli "cacio & pepe" with mixed cheeses and black pepper 1-3-7

Mezze maniche con genovese di totano e patate

Short tubet pasta with totano onion sauce (squid family) and potatoes 1-4-14

Pancia di maiale de Gemmis, salsa teriyaki e peperoncini verdi 6

Belly's pork De Gemmis, teriyaki sauce and green peppers 6

MAIN COURSES € 18

**Spaghettono quadrato trafilato al bronzo, aglio, olio e peperoncino,
tonno marinato alla paprika e soia, lime e gin** 4

Gragnano spaghettono "aglio, olio e peperoncino" with paprika and soia marinated tuna, lime and gin 4

Piatto del giorno (chiedere al nostro personale di sala)

Special of the day (ask our dining staff)

DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE - HOMEMADE DESSERTS € 6

Tiramisù 3-7-8 / **Semifreddo al pistacchio** 3-7-8 / **Cre moso alla nocciola** 3-7-8

Tiramisù 3-7-8 / Pistacchio semifreddo 3-7-8 / Asnut cheesecake 3-7-8

Frutta di stagione / Dessert del giorno

Seasonal fruit / Dessert of the day

Salsa Teriyaki: Salsa di soia, sakè dolce

Salsa Caesar: Maionese light (senza uova), acciughe e parmigiano

Salsa Bloody Mary: Succo di pomodoro, sale, pepe, sedano e vodka

Salsa De Gemis: Maionese light (senza uova), ketchup e cetriolini

Salsa Tartara: Maionese con latte di soia a base di acciughe, capperi, cetriolino, pepe e cognac

Salsa Guacamole: Salsa messicana a base di avocado

vedi lista allergeni per i numeri



Aperti tutti i giorni dalle 8:00 alle 01:00

MENU PROPOSTA DE GEMMIS

Cucina aperta dalle 12:30 alle 15:00 e dalle 18:30 alle 22:30

DEGUSTAZIONE DI MORSI

Pollo fritto metodo giapponese con salsa Teriyaki 6
Fried chicken cooking with Japanese method and Teriyaki sauce 6

Spaghetti di soia con verdure di stagione e cream fresh 3-6
Soy spaghetti with seasonal vegetables and cream fresh 3-6

Hot dog con tartare di salmone marinato, concassè di pomodoro
alla cipolla rossa, salsa guacamole 3
Marinated salmon hot dog with tomatoes and red onion, guacamole sauce 3

PRIMO PIATTO - MAIN COURSE















Mezze maniche con genovese di totano e patate
Short tubet pasta with totano onion sauce (squid family) and potatoes 1-4-14

DESSERT DEL GIORNO - DESSERT OF THE DAY

Acqua, caffè e calice di vino
Water, coffee and glass of house wine

€ 35 per persona/ per pax

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati



GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI



WINE LIST

Bollicine / Sparkling wine & Champagne

		
Prestige brut, Sant'orsola Uve Garganega, Glera, Cortese, Trebbiano, 11%vol	€ 5,00	€ 25,00
Rose' Millesimato, Sant'orsola, 2019 Uve italiane, 11%vol		€ 30,00
G.H Mumm Champagne, Grand Cordon Uve pinot noir 45%, chardonnay 30 %, pinot meunier 25%, 12%vol		€ 75,00
Champagne Moët e Chandon, réserve impériale Uve pinot nero 40%, pinot meunier 30%, chardonnay 30%, 12%vol		€ 80,00
Franciacorta brut , docg, Grand cuvee alma brut, Bellavista Uve 22%Pinot Nero, 77%Chardonnay, 1%Pinot Bianco, 12,5%vol		€ 55,00
Blanc de Blancs, Ferrari Maximum, metodo classico, 2020 Uve 100% chardonnay, 12,5%vol		€ 45,00
Laurent-Perrier Champagne, la Cuvée brut Uve chardonnay 55%, pinot nero 35%, pinot meunier 10%, 12%vol		€ 85,00
Laurent-Perrier Champagne, Cuvée Rosé Uve 100%pinot noir, 12% vol		€ 110,00
Philipponnat Champagne, Sublime réserve sec Uve pinot nero 65%, chardonnay 30%, pinot meunier 5%,12%vol		€ 100,00

Vini Rosati / Rosè wines

Paestum Rosato, Azienda Agricola San Salvatore,2020 Uve 100%aglianico, 12%vol		€ 35,00
Rosato del Salento 12 e Mezzo, Varvaglione,2020 Uve 100% negroamaro del Salento, 12,5%vol		€ 22,00

Calici 150 ml / Glass 150 ml
Bottiglie 750 ml / Bottle 750 ml



WINE LIST

Vini Bianchi / White wines

		
Falanghina, Matilde Sasso, 2020 Uve 100% falanghina, 11,5%vol	€ 5,00	€ 15,00
Chardonnay, Conti d'Arco Trentino, 2020 Uve 100% chardonnay, 12,5%vol	€ 6,00	€ 22,00
Campi Flegrei Falanghina, Contrada Salandra, 2017 Uve 100% falanghina , 13%vol		€ 28,00
Falanghina, Cantine Antonio Caggiano, 2019 Uve 100% falanghina, 13%vol		€ 25,00
Biancolella, Antonio Mazzella, 2020 Uve 100% biancolella, 12,5%vol		€ 26,00
Devon Greco di Tufo docg, Cantine Antonio Caggiano, 2020 Uve 100% greco di tufo, 13,5%vol		€ 29,00
Bechar Fiano di Avellino docg, Cantine Antonio Caggiano, 2020 Uve 100% Fiano, 13,5%		€ 29,00
Coda di Volpe, Masseria Frattasi, 2019 Uve 100% coda di volpe, 13%vol		€ 29,00
Ciu Ciu, Pecorino, Merlettaie Offida, 2020 Uve 100% pecorino, 14%vol		€ 25,00
Chardonnay, Elena Walch, 2019 Uve 100% chardonnay, 13%vol		€ 28,00
Gewürztraminer, Elena Walch, 2020 Uve 100% Gewürztraminer, 14%vol		€ 30,00
Sauvignon, Elena Walch, 2019 Uve 100% sauvignon, 13%vol		€ 29,00
Pinot Grigio, Elena Walch, 2020 Uve 100% pinot grigio, 13%vol		€ 28,00
Blange' , Ceretto Langhe Arneis, bio, 2020 Uve 100% arneis, 13%vol		€ 35,00

Calici 150 ml / Glass 150 ml
Bottiglie 750 ml / Bottle 750 ml



WINE LIST

Vini Rossi / Redwines

		
Aglianico, Matilde Zasso, 2020 Uve 100% aglianico, 13,5%vol	€ 5,00	€ 15,00
Merlot Friuli Grave, Torre Rosazza, 2020 Uve 100% merlot, 13%vol	€ 6,00	€ 22,00
Aglianico Rue dell'Inchiostro, Nativ, 2019 Uve 100% aglianico, 13,5%vol		€ 19,00
Per'é Palummo, Antonio Mazzella, 2019 Uve 100% piedirosso , 13%vol		€ 28,00
Tacito Falerno del Massico, Nugnes, 2018 Uve 80% aglianico, 20% piedirosso, 14,5%vol		€ 26,00
Gragnano OttoUve, Salvatore Martusciello 2020 Uve nere campane, 11,5%vol		€ 28,00
Aglianico Taurì, Antonio Caggiano Aglianico di Taurasi 100%, 13,5% vol		€ 35,00
Nero D'avola Sherazade, Donnafugata, 2019 Uve 100% nero davola, 13%vol		€ 28,00
Granaio Chianti Classico, Fattorie Melini, 2018 Uve 90% sangiovese grosso, 10% uve complementari, 14,5%vol		€ 25,00
Rosso di Montalcino, doc, Fattoria dei Barbi, 2019 Uve 100% sangiovese, 14%vol		€ 35,00
Brunello di Montalcino, docg, Carpineto, 2015 Uve 100% sangiovese grosso, 14,5% vol		€ 60,00
Valpolicella Classico Superiore, doc, Zenato, 2018 Uve 80% corvina veronese, 10% rondinella, 10% sangiovese, 13,5%vol		€ 29,00
Amarone della Valpolicella, docg, Santi, 2016 Uve 80% corvina, 20% rondinella, 15,5%vol		€ 48,00

Calici 150 ml / Glass 150 ml