



comunicaci le tue allergie o intolleranze

Il personale di sala ti guiderà nella scelta dei piatti più indicati alle tue esigenze



frutta a guscio

mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola



sedano

e prodotti a base di sedano



senape

e prodotti a base di senape



anidride solforosa

e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di So2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



lupini

e prodotti a base di lupini



molluschi

e prodotti a base di molluschi



cereali conteneti glutine

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, inclusi destrosio, maltodestrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



latte

e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio (sono compresi latte bovino, caprino, ovio e ogni tipo di prodotto da essi derivato)



crostacei

e prodotti a base di crostacei



semi di sesamo

e prodotti a base di semi di sesamo



pesce

e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



arachidi

e prodotti a base di arachidi



uova

e prodotti a base di uova (sono comprese tutte le uova di tutte le specie di animali ovipari)



soia

e prodotti a base di soia, tranne olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di sianolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

tutti gli hamburger sono senza glutine,
senza lattosio, senza addensanti e senza coloranti

cocktail list

a cura di **NINO SICILIANO**
"Speakeasy Cocktailbar" Pomigliano d'Arco

€ 7,00

HOPTIMIST

Tequila "Villa Lobos" • Liquore di cacao
"Giffard" • Buccie di mandarino • Sciroppo di
zucchero • Birra IPA

FALSO D'AUTORE

Amaro "Lucano Anniversario" • Cachaca
"Yaguara" • Orzata "Monin" • Succo di lime

SPIRITUALE

Bitter "Berto" • Amaretto di Saronno
• Succo di lime • Succo d'arancia
• Gocce di angostura • Albume d'uovo

RED CARPET

Bitter "Berto" • Rosolio di bergamotto
"Italicus" • Tonica al pompelmo "Fever tree"
Vermouth rosso "Martelletti"

ALTER EGO

Vodka "Stolichnaya" • Succo di lime
• Sciroppo di passion fruit "Coco Real"
• Spuma di zenzero

ROSEMARY SOUR

Gin "Alchemist" • Succo di limone
• Sciroppo di zucchero • Chartreuse verde

cocktail invecchiati in bottiglia

€ 9,00

NEGRONI

Bitter "Berto" • Vermouth rosso
"Martelletti" • Gin "Alchemist"

MANHATTAN

Rye whiskey "Bulleit" • Vermouth rosso
"Martelletti" • Gocce di angostura

MITO

Bitter "Berto"
"Vermouth del Professore"

GODFATHER

Schotch whisky "Benriach 21"
Amaretto di Saronno

MARTINEZ

Old tom gin "Hernö" • Vermouth rosso
"Martelletti" • Maraschino "Luxardo"
Gocce di orange bitter

VIEUX CARRÈ

Rye whiskey "Bulleit" • Cognac "Drouet xo"
Vermouth rosso "Martelletti" • Benedictine
Gocce di angostura • Gocce di
"Psychaud's bitter"

BOULEVARDIER

Bitter "Berto" • Vermouth rosso "Martelletti"
Bourbon whiskey "Maker's mark"

fritti e patate

CLASSIC CHIPS

€ 4.00

Chips di patata gialla
varietà Avezzano
fritte

UNA PATATA E VIA

€ 4.00

Bastoncini di patata gialla
varietà Avezzano
fritti

PATATA INFORNATA

€ 5.00

Spicchi di patata gialla varietà
Avezzano
cotte al forno

new

personalizza la tua patata

Salsiccia di suino umbro

+ € 1.50

Bacon croccante

+ € 1.50

Lardo di colonnata

+ € 1.50

Salsa al gorgonzola

+ € 1.50

Crema di noci

+ € 1.50

Pesto di pistacchio

+ € 1.50

Latticello di mozzarella affumicata di bufala

+ € 1.00

Cheddar al whiskey / westcombe

+ € 1.50

Salsa al pecorino al pistacchio di Bronte

+ € 1.50

Wurstel artigianale affumicato

+ € 1.50

Maionese bio e Ketchup bio su richiesta

**FRITTATINA
DELLA TRADIZIONE**

€ 1.80

Realizzata con bucatini del Pastificio dei
Campi di Gragnano, macinato di Marchigiana
IGP, besciamella, piselli e pepe.

**CROCCHÈ
DELLA TRADIZIONE**

€ 1.50

Realizzato con patata gialla varietà Avezzano,
mozzarella affumicata di bufala,
prezzemolo e pepe

BON BON DI ZUCCA

€ 6.00

Rivisitazione delle "croquetas" spagnole
farcite con Jamon iberico de Bellota

**CUORE
DI PARMIGIANA**

€ 1.80

Parmigiana di melanzane
impanata e fritta

**RADICI FRITTE
E KATSUOBUSHI**

€ 6.00

Topinambur e rafano fritti,
serviti con maionese piccante
e lamelle di tonnetto essiccato

POLPETTINE NEL PIATTO

€ 6.00

Cucinate secondo la ricetta della
"mamma moderna" e ogni settimana
farcite in modo diverso seguendo la stagionalità
degli ingredienti e l'ispirazione dello chef

**BACCALÀ
MANTECANTO e IMPANATO**

€ 7.00

Servito con ketchup acido e misticanza
croccante

GIGIONE METTE LE ALI

€ 5.00

Ali di pollo speziate, piccanti
e servite con salsa BBQ bio

new

meat dish

new

BAO (2 pz.)

€ 10.00

con stracotto di agnello all'Amatriciana

BELLA BATTUTA " JAPAN STYLE"

€ 12.00

hosomaki vegetale ripieno di battuta al coltello di vitello razza Marchigiana I.G.P. ogni settimana servita in modo diverso seguendo la stagionalità degli ingredienti e l'ispirazione dello chef

(in alternativa servita solo con olio evo e fiocchi di sale Maldon)

"FETTUCCELLA" DI CARPACCIO

€ 12.00

"Fettuccella" di vitello razza Marchigiana I.G.P. ogni settimana servita in modo diverso seguendo la stagionalità degli ingredienti e l'ispirazione dello chef

(in alternativa servita solo con olio evo e fiocchi di sale Maldon)

GUANCIA DI VITELLO "12 ORE"

€ 10.00

servita con pureè di patate affumicato, funghi shiitake e verdure di stagione

POLLO RUSPANTE alla "Cacciatora"

€ 10.00

servito con peperoncini verdi di fiume



AGNELLO E CARCIOFO "ARROSTO"

€ 12.00

servito con carciofo "arrosto" e salsa al pecorino irpino



QUINTO QUARTO FRITTO

€ 6.00

trippa, lingua, animelle e crocchetta di fegatini di pollo fritti e servite con salsa ed erbe acide

RIBS GIGIONE STYLE

€ 7.00

costine di suino umbro speziate e piccanti



FORMAGGI ERBORINATI DAL MONDO

€ 14.00

Una selezione di 6 formaggi erborinati
scelti tra le migliori produzioni
italiane ed internazionali

DEGUSTAZIONE PROSCIUTTO CRUDO

"5J"

€ 28.00 / etto

Jamon iberico de Bellota, dichiarato
il miglior prosciutto al mondo.
Tagliato al coltello.

DEGUSTAZIONE PROSCIUTTO CRUDO

"MANGALICA"

€ 10.00 / etto

Suino-pecora
di origine ungherese
Presidio Slow Food.



*salumi
e formaggi*



secondo disponibilità

DEGUSTAZIONE DI SALUMI

€ 14.00

Una selezione di 8 salumi ed insaccati
nazionali ed internazionali

DEGUSTAZIONE di formaggi

€ 14.00

Una selezione di formaggi
nazionali ed internazionali

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

€ 16.00

Una selezione di salumi e formaggi
nazionali ed internazionali

Crea la tua insalata ideale

**VERDURE (fino a 4) + 1 SOTTO'OLIO + 1 FORMAGGIO
+ 1 MARE/CARNE + 1 FRUTTA + 1 LEGUME + 1 SPECIAL**

€ 8.00

Ingredienti interscambiabili solo per categoria
Gli ingredienti non possono essere serviti a parte



Supplemento ingrediente ulteriore
+ € 1.50



SCEGLI I TUOI INGREDIENTI PREFERITI

VERDURE

Verdure di stagione
Lattuga
Radicchio
Rucola
Mais
Misticanza
Germogli misti prodotti da noi
Pomodorini
Melanzane grigliate
Funghi grigliati
Cipolla ramata di Montoro
Carote
Sedano
Quinoa bio

FORMAGGI

Feta
Taleggio
Gorgonzola Dop
Parmiggiano reggiano 36m
Mozzarella affumicata di bufala
Burrata di Andria

CARNE

Petto di Pollo
Prosciutto crudo S. Daniele 24m
Prosciutto cotto di Parma

MARE

Tonno
Filetti di acciughe
Baccalà sott'aceto

SPECIAL

Ova di gallina nostrana
Yogurt bio
Fresella
Estratto di frutta e/o
verdura di stagione

FRUTTA

Frutta di stagione
Noci
Nocciole
Mandorle
Pistacchi

LEGUMI

Farro bio
Fagioli bio
Ceci bio

SEMI

Sesamo bio
Chia bio
Zucca bio

SOTTO'OLIO

Olive taggiasche
Pomodorini ciliegini secchi

piatti vegetali

Verdure di stagione al burro	€ 6.00
Purè di patate affumicato	€ 6.00
Giardiniera, misticanza, uova di pesce e bitter	€ 7.00
Chef's salad	€ 6.00
Insalata verde	€ 3.00
Contorno di stagione	€ 4.00

il piacere delle carni

VITELLONE BIANCO DI RAZZA MARCHIGIANA IGP

nostra selezione • frollatura 50/60 giorni

LA TAGLIATA

€ 18.00

Servita ogni settimana in modo diverso
seguendo la stagionalità degli ingredienti e l'ispirazione dello chef



COSTATA SENZ'OSSO

500 gr.	800 gr.
€ 20.00	€ 34.00

COSTATA CON FILETTO (T-BONE)

500 gr.	800 gr.
€ 19.00	€ 32.00

FILETTO

€ 5.50 / etto

SUINO UMBRO

COSTOLETTA

€ 8.00

SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO

€ 6.00



SELEZIONI DI CARNI ITALIANE E DAL MONDO

per conoscerne la disponibilità giornaliera rivolgersi al personale di sala

il piacere delle carni

VITELLONE BIANCO DI RAZZA CHIANINA IGP

nostra selezione • frollatura 50/60 giorni

LA TAGLIATA

€ 22.00

Servita ogni settimana in modo diverso
seguendo la stagionalità degli ingredienti e l'ispirazione dello chef

COSTATA SENZ'OSSO

500 gr. € 28.00	800 gr. € 46.00
--------------------	--------------------



COSTATA CON FILETTO (T-BONE)

500 gr. € 26.00	800 gr. € 44.00
--------------------	--------------------

FILETTO

€ 7.00 / etto



POLLO ALLEVATO A TERRA

PETTO ALLA BRACE

€ 8.00

COSCIA DISSOSSATA ALLA BRACE

€ 6.00

MARCHIGIANA E CHIANINA IGP

frollatura avanzata 120 giorni

per conoscerne la disponibilità giornaliera rivolgersi al personale di sala

il panino secondo noi

IL MARE

GAMBERO E BURRATA

(2018)

€ 12.00

Pane alle alghe
Hamburger 100% razza bovina
Marchigiana IGP da 220gr
Lardo di Patanegra

On top!!!

- Burrata di Andria
- Battuto di gambero rosso
- Pomodoro del piennolo appassito
 - Gel al kumquat
- Polvere di pomodoro e prezzemolo
 - Germogli

SUD 3.0

€ 12.00

Pane alle alghe
Hamburger 100% razza bovina
Marchigiana IGP da 220gr
N'duja di Spilinga
Estratto di mozzarella affumicata di bufala

On top!!!

- Triglia marinata affumicata
 - Agretti
- Sumac e ras el hanout
 - Erbe di stagione

OSTRICA E POLLO

€ 12.00

Ciabatta croccante
Pollo ruspante cotto a bassa temperatura
salsa al limone

On top!!!

- Ostrica strapazzata
 - Kiwi
- Aria di birra
 - Germogli

COZZE E MANDORLE

€ 12.00

Pane alle alghe
Hamburger 100% razza bovina
Marchigiana IGP da 220gr
Salsa agli anacardi

On top!!!

- Maionese alle cozze
 - Cozze al vapore
 - Asparagi
- Pecorino "Riserva del Fondatore"
 - Mandorle tostate

CHEF'S BURGER

€ 12.00

Ogni giorno una proposta diversa
in base alla stagionalità degli ingredienti
e all'ispirazione dello chef.

il panino secondo noi

LA FRUTTA

new

PESCA E GRAGNANO

€ 12.00

Pane classico
Hamburger 100% razza bovina
Marchigiana IGP da 220gr
Formaggio fresco di capra
aromatizzato all'arancia

On top!!!

- "Percoca" caramellata
al passito di Pantelleria
- Riduzione di vino rosso Gragnano
 - Chinotto
 - Caviale di aceto balsamico
- Germogli di basilico cannella

OMAGGIO ALLA PASTA

new

RAGÙ NAPOLETANO

€ 12.00

Pane ai semi di sesamo
Hamburger 100% razza bovina
Marchigiana IGP da 220gr
Salsa di Parmigiano Reggiano
"Scorzanera" 26 mesi

On top!!!

- Ragù "classico" napoletano alla soia
 - Ricotta aromatizzata alle erbe
 - Cubetti di vitello al ragù
- Parmigiano Reggiano "scorzanera"
26 mesi al pepe
- Germogli di basilico

OMAGGIO ALLA PASTA

new

NERANO

€ 12.00

Pane ai semi di sesamo
Hamburger 100% razza bovina
Marchigiana IGP da 220gr
Salsa ai tre formaggi
(Provolone del Monaco D.O.P.,
Parmigiano Reggiano "Scorzanera" 26 mesi,
Fior di latte)

On top!!!

- Crema di zuccina al basilico
- Zucchine fritte al burro
 - Fiori di zucchine
- Provolone del Monaco a scaglie
- Germogli di basilico

CARBONARA

€ 12.00

Pane ai semi di sesamo
Hamburger 100% razza bovina
Marchigiana IGP da 220gr
Lamelle di guanciale (fatto da noi)

On top!!!

- Zabaione salato da uovo
marinato in pecorino e grasso di guanciale
- Salsa di pecorino romano D.O.P. e
Parmigiano Reggiano "scorzanera" 26 mesi
 - Salsa al pepe
 - Guanciale croccante
- Foglie di carciofo fritte
- Germogli

Crea il tuo panino ideale

1 scegli la combinazione

CHIANINO

€ 8.00

Panino + Hamburger
100% razza bovina
Chianina IGP da 170 gr.
+ 1 formaggio a scelta
+ 1 contorno a scelta

DOUBLE CHIANINO CHEESE

€ 14.00

Panino + doppio Hamburger
100% razza bovina
Chianina IGP da 170 gr.
+ 2 formaggi a scelta
+ 2 contorno a scelta

CHIANINO DELUXE

€ 9.00

Panino + Hamburger
100% razza bovina
Chianina IGP da 220 gr.
+ 1 formaggio a scelta
+ 1 contorno a scelta

MARCHIGIANO DELUXE

€ 7.00

Panino + Hamburger
100% razza bovina
Marchiagiana IGP da 220 gr.
+ 1 formaggio a scelta
+ 1 contorno a scelta

FRESH FRIED VEG BURGER

€ 5,50

Hamburger composto
da legumi bio e verdure miste
impanato e fritto
+ 1 formaggio a scelta
+ 1 contorno a scelta

PIG BURGER

€ 6.00

Panino + Hamburger di
salsiccia 100% puro suino
umbro
+ 1 formaggio a scelta
+ 1 contorno a scelta

CHICKEN BURGER

€ 5,50

Panino + Hamburger 100%
puro pollo allevato a terra
+ 1 formaggio a scelta
+ 1 contorno a scelta

CHICKEN CRISPY

€ 6.00

Coscia croccante
di pollo allevato a terra
+ 1 formaggio a scelta
+ 1 contorno a scelta



2 cottura hamburger

BEN COTTO

(non consigliato)

MEDIO

(consigliato)

AL SANGUE

(consigliatissimo)

supplemento al piatto

+ € 1.00



Crea il tuo panino ideale



3 completa con i tuoi ingredienti preferiti

IL PANINO

Realizzato in esclusiva per noi con farina di tipo 0 italiana, lievi-maturazione 36 ore)

**CLASSICO
AL SESAMO**

**INTEGRALE
GLUTEN FREE + € 1,50**

I CONTORNI

LE VERDURE

Verdure di stagione
Insalata (gratis)
Rucola (gratis)
Radicchio
Pomodorini
Melanzane a funghetto
Melanzane grigliate
Parmigiana
Parmigiana bianca
Cipolla ramata di Montoro alla piastra
Funghi grigliati
Cipolla ramata di Montoro caramellata
Peperoni
Funghi di stagione al burro
Pomodorini semi dried

FORMAGGI

Mozzarella affumicata di bufala
Fior di latte di Vico Equense
Chaill's Irish Cheddar al whisky
Cheddar Westcombe
Blue di capra (Carozzi)
Taleggio Dop (Carozzi)
Burrata di Andria
Pecorino al pistacchio di Bronte (Il Fiorino)

**DOPPIO CONTORNO
+ € 1.00**

SPECIAL

Uova di galline nostrane
all'occhio di bue (Marciano)
Bacon croccante
Prosciutto cotto di Parma (Branchi)
Prosciutto crudo San Daniele DOP (La Glacere)
Speck d'oca (Friul Trota)
Lardo di Colonnata IGP (Venazio)
Mortadella al tartufo (Bidinelli)
Pancetta di Maiale Tranquillo (Bettella)
N'duja di Spilinga (Caccamo)

LE PATATE FRESCHE

Fritte
Al forno

CREME E PATÈ (+ € 1.00)

Crema di noci (fatta da noi)
Pesto alla genovese (fatto da noi)

LE SALSE (gratis)

• Maionese bio • Ketchup bio
• Salsa BBQ bio • Senape bio • Tabasco
• Salsa allo yogurt (fatta da noi)
• Salsa alle cipolle (fatta da noi)
• Salsa "piccante" (fatta da noi)

**DOPPIO FORMAGGIO
+ € 1.00**

bibite e dolci

Acqua Panna 0,5 cl	€ 1.50
Acqua San pellegrino 0,5 cl	€ 1.50
Coca Cola 0,33 cl	€ 2.00
Coca Cola Zero 0,33 cl	€ 2.00

Bibite artigianali PAOLETTI

Aranciata 0,25 cl	€ 2.00
Limonata 0,25 cl	€ 2.00
Gassosa 0,25 cl	€ 2.00
Spuma 0,25 cl	€ 2.00

dolci

La nostra selezione di dessert
è curata da

ANTICA PASTICCERIA ANTIGNANI

(Pomigliano d'Arco)

per conoscere la disponibilità giornaliera
rivolgersi al personale di sala

coperto
€ 1.80





HAMBURGERIA

BRACERIA

VINI SELEZIONATI

**BIRRE ARTIGIANALI
ITALIANE**

via Roma 307
Pomigliano d'Arco (Na)

081 88 44 599
info@dagigione.it