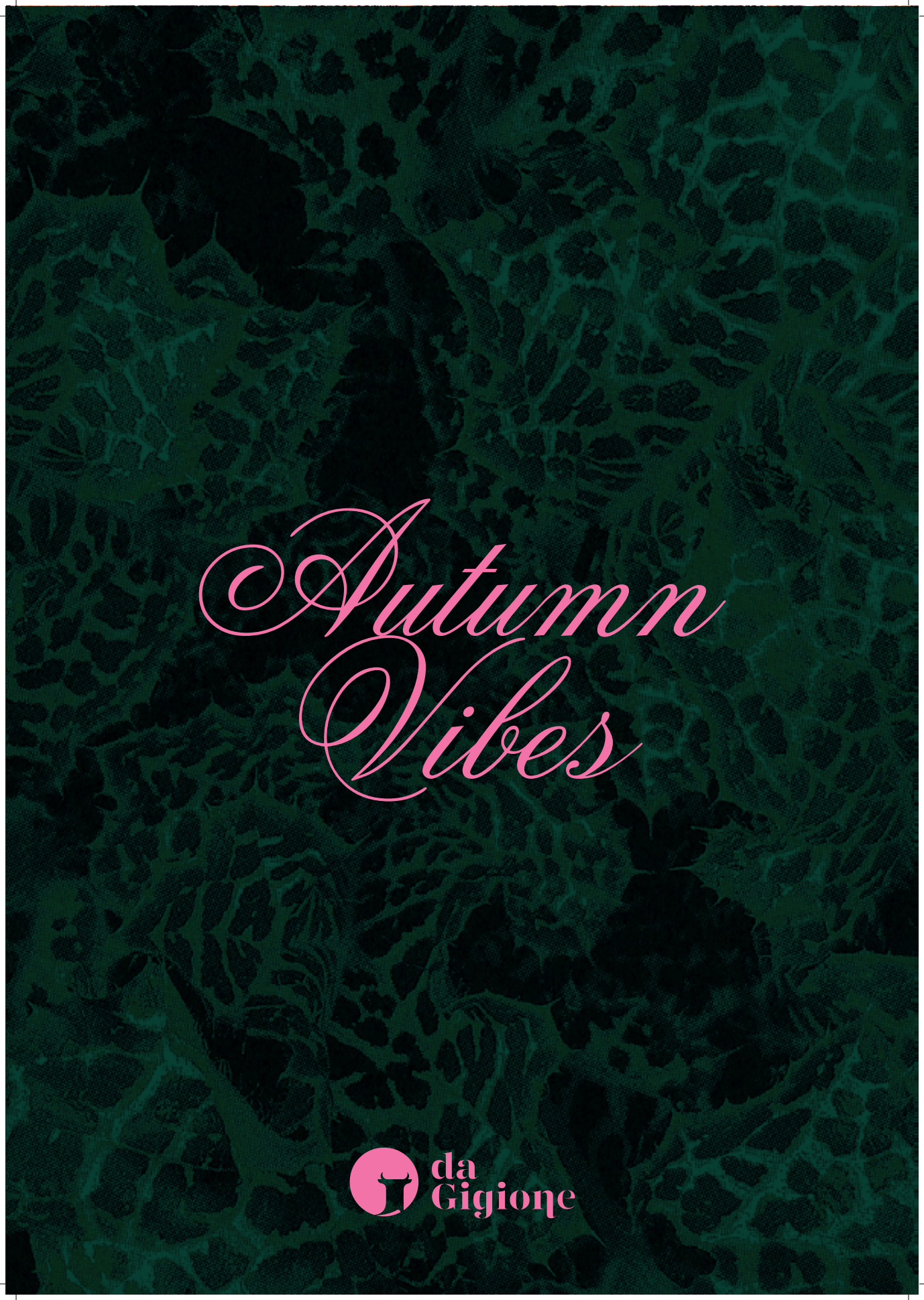
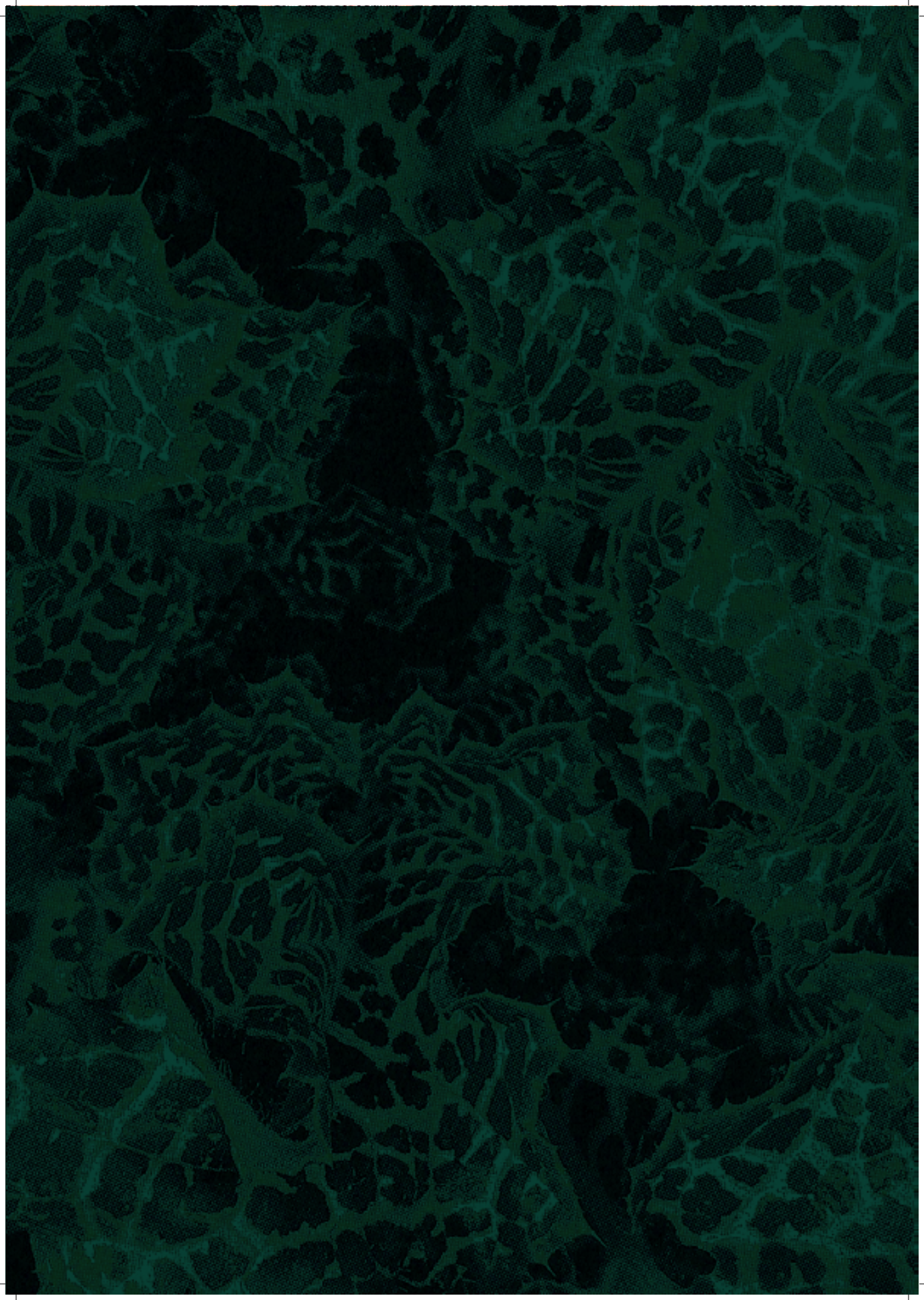

Autumn
Vibes
da
Gigione



CARTA VINI E BIRRE

INQUADRA IL QR CODE E SCOPRI TUTTE LE NOVITÀ.

I FRITTI

FRITTATINA DELLA TRADIZIONE 3
Realizzata con pasta del Pastificio Gerardo di Nola Gragnano, macinata di Marchigiana IGP, besciamella, piselli, mozzarella affumicata di bufala, pepe

FRITTATINA SOFFRITTO NAPOLETANO & FRIARIELLI 4,5
Realizzata con pasta del Pastificio Gerardo di Nola Gragnano,besciamella, soffritto napoletano e friarielli

CROCCHÈ DELLA TRADIZIONE 3
Realizzato con patata gialla varietà Avezzano, mozzarella di bufala affumicata, prezzemolo e pepe

CUORE DI PARMIGIANA 3,5
La nostra parmigiana di melanzane, fritta in pane panko e servita con latticello di bufala

BON BON ZUCCA, ARACHIDI E TALEGGIO 8
Crocchette di zucca, taleggio e arachidi spicy impanate in pane panko

POLPETTINE NEL PIATTO 8
Composte da macinata Marchigiana IGP, suino umbro e pane, ogni giorno farcite in modo diverso

POLLO INCROSTATO 8
Petto di pollo allevato all'aperto, marinato, panatura alle erbe e servito con maionese al curry e frutto della passione

LE PATATE

COME PIACCIONO A NOI

CREMA ALL'UOVO 11
BACON E GUACAMOLE

LARDO DI COLONNATA 11
MIELE PICCANTE
E MAIONESE ALLA
SENAPE ANTICA

LE COMPONIBILI

CLASSIC CHIPS 6
Chips di patate fritte varietà Avezzano

UNA PATATA E VIA 6
Bastoncini di patate fritte varietà Avezzano

PATATA INFORNATA 6
Sfoglie di patate varietà Avezzano infornate

AGGIUNGI QUELLO CHE VUOI

CARNI +2 EURO
- Salsiccia di Suino Umbro
- Bacon Croccante
- Wurstel Artigianale Affumicato

FORMAGGI +2 EURO
- Salsa di Chahill's Irish Cheddar
- Latticello di Mozzarella Affumicata
- Mozzarella di Bufala Affumicata +2,5

SALSE + 2 EURO
- Salsa Bernese al Tartufo
- Pesto di Pistacchio
- Salsa alle Cipolle
- Salsa allo Yogurt

SALSE IN BUSTINE BIO + 30 CENT

inMEZZO

FOCACCIA CON CARPACCIO FUNGHI E NOCCIOLA

Focaccia al padellino servita con carpaccio di vitello, insalata di funghi di stagione, nocciola e Parmigiano Reggiano 36 mesi

18

TARTARE DI VITELLO "TONNATA"

Tartare di vitello, terra di olive, salsa tonnata, capperi in doppia consistenza, scalogno confit

18

RIBS "GIGIONE STYLE"

Marinate in salsa ponzu e servite con yogurt, salsa di arancia e misticanza all'aceto di champagne

16

BRUSCHETTA ALLA GENOVESE

Pane in cassetta, GENOVESE di sole Cipolle Ramate di Montoro IGT e tagli selezionati di vitello, salsa di Pecorino Romano dop, granella di pistacchio

10

PIATTI

gourmand

AGNELLO AL MIELE E RADICCHI DI STAGIONE

Costine di agnello laccate al miele e servite con radicchi di stagione e salsa alla senape

19

COSTATA DI SUINO & "PAPACCELLE"

Tutto cotto alla brace servita con pane profumato alle erbe mediterranee e maionese piccante

19

CAESAR SALAD "ALLA BRACE"

Coscia di pollo allevata all'aperto, lattuga e indivia con salsa Caesar, Parmigiano Reggiano 36 mesi, bacon di pollo e pane croccante al rosmarino

18

GUANCIA "12 ORE"

Guancia di vitello cotta 12 ore e servita con purea di patate al rosmarino, funghi di stagione in pastella e marinati

18

la nestra idea di

PANINO

CARBONARA
(Pane al sesamo)
Hamburger di Marchigiana IGP 200 gr,
zabaione salato, guanciale, pecorino
e meringa salata

16

PASTA E PATATE A COLORI
(Pane al sesamo)
Hamburger di Marchigiana IGP 200 gr,
sugo tradizionale, patate rosse, gialle e viola in
diverse consistenze e pancetta marinata

16

PORCHETTA DI AGNELLO E CARCIOFI
(Ciabatta croccante)
Porchetta di agnello alla brace, carciofi croccanti
e in crema, maionese piccante

18

TOAST BURGER
(Pane in cassetta)
Hamburger di Marchigiana IGP 200 gr leggermente
schiacciato, prosciutto cotto, formaggio fuso,
insalata e pomodoro, servito con Parmigiano Reggiano
36 mesi

20

*Tutti i panini possono essere serviti nella versione classica o IN ALTERNATIVA CON “Polpetta VEG”

la nestra idea di

PANINO

TERYAKI WAGYU BURGER

(Pane brioche al burro)
Doppio hamburger di Wagyu italiano da 100gr, uovo, salsa teryaki, cipolla croccante, insalata di alghe, formaggio fuso e maionese giapponese

24

POLLO ALLA COREANA

(Pane brioche al burro)
Cotoletta di pollo glassata al miele piccante, maionese coreana e verdure in agrodolce

18

FISH & CHIPS & FRIARIELLI

(Ciabatta croccante)
Baccalà in pastella, friarielli in doppia consistenza, stick di patate alla paprika, maionese piccante

18

CHEESBURGER DI CAVOLFIORE [VEG]

(Pane al sesamo)
Bistecca di cavolfiore, hummus di cavolfiore, formaggio vegano, scarola alla napoletana, cipolla croccante

16

*Tutti i panini possono essere serviti nella versione classica o IN ALTERNATIVA CON “Polpetta VEG”

LA BRACE

..dalla macelleria di famiglia

V.B.A.C. MARCHIGIANA IGP

COSTATA
5,50 euro l'etto

COSTATA CON FILETTO
5,50 euro l'etto

V.B.A.C. CHIANINA IGP

COSTATA
6 euro l'etto

COSTATA CON FILETTO
7 euro l'etto

LA TAGLIATA
+8 euro

Le nostre carni possono essere servite ogni giorno in modo diverso seguendo la fantasia dello chef

POLLO LOCALE
allevato all'aperto

PETTO
di pollo
10 euro

COSCIA
di pollo disossata
10 euro

CONTORNI BASIC.....4 EURO
CONTORNI SPECIAL.....5 EURO

INSALATA GOURMAND

La nostra visione dell'orto di stagione, servita ogni settimana in modo diverso seguendo la stagionalità, la territorialità e la fantasia dello chef

12 EURO

*le costate sono servite con osso, entrecote/cuberoll/tagliata senza osso

LA BRACE

..dalla macelleria di famiglia

ANGUS BENEVENTANO

COSTATA / COSTATA CON FILETTO
7 EURO L'ETTO

"LA FIORENTINA"

di vitello razza Marchigiana IGP/ Chianina IGP
- peso minimo 1,2 kg -
8 EURO L'ETTO

RUBIA GALLEGA "DISCARLUX"

Top Quality Extra Old Special
COSTATA / COSTATA CON FILETTO
12 EURO L'ETTO

WAGYU ALPINO DEL SUDTIROL

by Stefan Rotterstainer - Alpine Beef

COSTATA / COSTATA CON FILETTO
12 EURO L'ETTO

WAGYU AUSTRALIA "WESTHOLME"

RIBEYE/STRIPLOIN
15 EURO L'ETTO

IL COMPONIBILE

IL PANINO COME VUOI TU!

Scegli il pane, la base e aggiungi formaggio e contorno,
completa con le salse e tutto quello che ti piace.

1 SCEGLI IL PANE

Classico o semi di sesamo
Gluten free +2 euro
Pane brioche incluso per il Wagyu

2 SCEGLI IL TUO PANINO

PANINO	LA BASE	EURO
CHICKEN BURGER	Hamburger 100% puro pollo allevato all'aperto + 1 Formaggio + 1 Contorno o Special	8
CRISPY CHICKEN	Cotoletta di pollo croccante allevato all'aperto + 1 Formaggio + 1 Contorno o Special	8
PIG BURGER	Hamburger di Salsiccia 100% suino campano + 1 Formaggio + 1 Contorno o Special	9
MARCHIGIANO DELUXE	Hamburger V.B.A.C. di Marchigiana IGP da 220 gr + 1 Formaggio + 1 Contorno o Special	10
CHIANINO	Hamburger V.B.A.C. di Chianina IGP da 170 gr + 1 Formaggio + 1 Contorno o Special	11
CHIANINO DELUXE	Hamburger V.B.A.C. di Chianina IGP da 220 gr + 1 Formaggio + 1 Contorno o Special	12
DUBLE CHIANINO CHEESE	Doppio Hamburger V.B.A.C. di Chianina IGP da 170 gr + 2 Formaggi + 2 Contorni o Special	18
WAGYU	Pane brioche + hamburger di 100% bovino Wagyu italiano da 200 gr + 1 Formaggio + 1 Contorno o Special	22
POLPETTA VEG	Polpetta a base di patate e verdure di stagione + 1 Formaggio + 1 Contorno o Special	10

REINDILO TUO!

Aggiungi un formaggio e un contorno o special.
Duble Chianino Cheese: 2 formaggi + 2 contorni o special.

3 SCEGLI IL FORMAGGIO

FORMAGGI

- Mozzarella affumicata di bufala
- Fior di latte di Vico Equense
- Cheddar Artigianale
- Gorgonzola
- Taleggio Dop
- Burrata di Andria
- Parmigiano Reggiano 24 mesi
- Salsa al pecorino
- Ricotta di Mandorla
- Formaggio senza lattosio

5 SCEGLI LE SALSE

BIO + 1,50 euro/cad.

- Maionese
- Ketchup
- Salsa BBQ
- Senape
- Tabasco

DA GIGIONE + 1,50 euro/cad.

- Salsa alle Cipolle
- Salsa allo Yogurt
- Pesto di Basilico

DA GIGIONE PREMIUM

+ 2 euro/cad.

- Pesto di Pistacchio
- N'duja di Spilinga
- Salsa Bernese al Tartufo

Salse bio in bustina: 0,30 euro/cad.

COMBINALI SENZA LIMITI

Rendilo ancora più tuo.
Puoi aggiungere quanti ingredienti vuoi.

4 SCEGLI IL CONTORNO

CONTORNI

- Patate fritte
- Patate al forno
- Melanzane a funghetto
- Melanzane grigliate
- Parmigiana
- Parmigiana bianca
- Cipolla ramata di Montoro caramellata
- Funghi grigliati
- Funghi di grotta al burro (+3 EURO)
- Pomodorini semi dried
- Verdure di stagione
- Insalata
- Rucola
- Radicchio alla brace
- Pomodorini
- Zucchine grigliate

6 SCEGLI UNO SPECIAL

- Uova di gallina nostrane
- Bacon croccante
- Prosciutto Cotto di Parma
- Prosciutto crudo di Parma Dop
- Lardo di Colonnata IGP

7 AGGIUNGI UN PLUS

+ 2 euro/cad.

PLUS

- CONTORNO
- SPECIAL
- FORMAGGIO

DOLCI

LA NOSTRA SELEZIONE DI DESSERT È CURATA DA:
ANTICA PASTICCERIA ANTIGNANI 7 EURO
**PER CONOSCERE LA DISPONIBILITÀ GIORNALIERA
CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

BEVANDE

ACQUA MIN. FRIZZANTE “SAN PELLEGRINO”
0,50 CL | 2,50 EURO
ACQUA MIN. NATURALE “PANNA”
0,50 CL | 2,50 EURO
ARANCIATA, LIMONATA, GASSOSA, SPUMA “PAOLETTI”
0,25 CL | 3 EURO
COCA COLA, COCA COLA ZERO
0,33 CL | 3 EURO

COPERTO

2,50 EURO



aaa-attenzione-attenzione:

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 a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO_2 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 CONTENENTI 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; lattosio (sono compresi latte bovino, caprino, ovino 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 | 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 naturale (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; esteri a base di soia; estere di sitanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.


@apecar_dagigione


Apecar_dagigione.
il servizio
in esterna di
Da Gigione.
la nostra offerta
culinaria
per il tuo evento.
DOVE VUOI?
QUANDO VUOI?

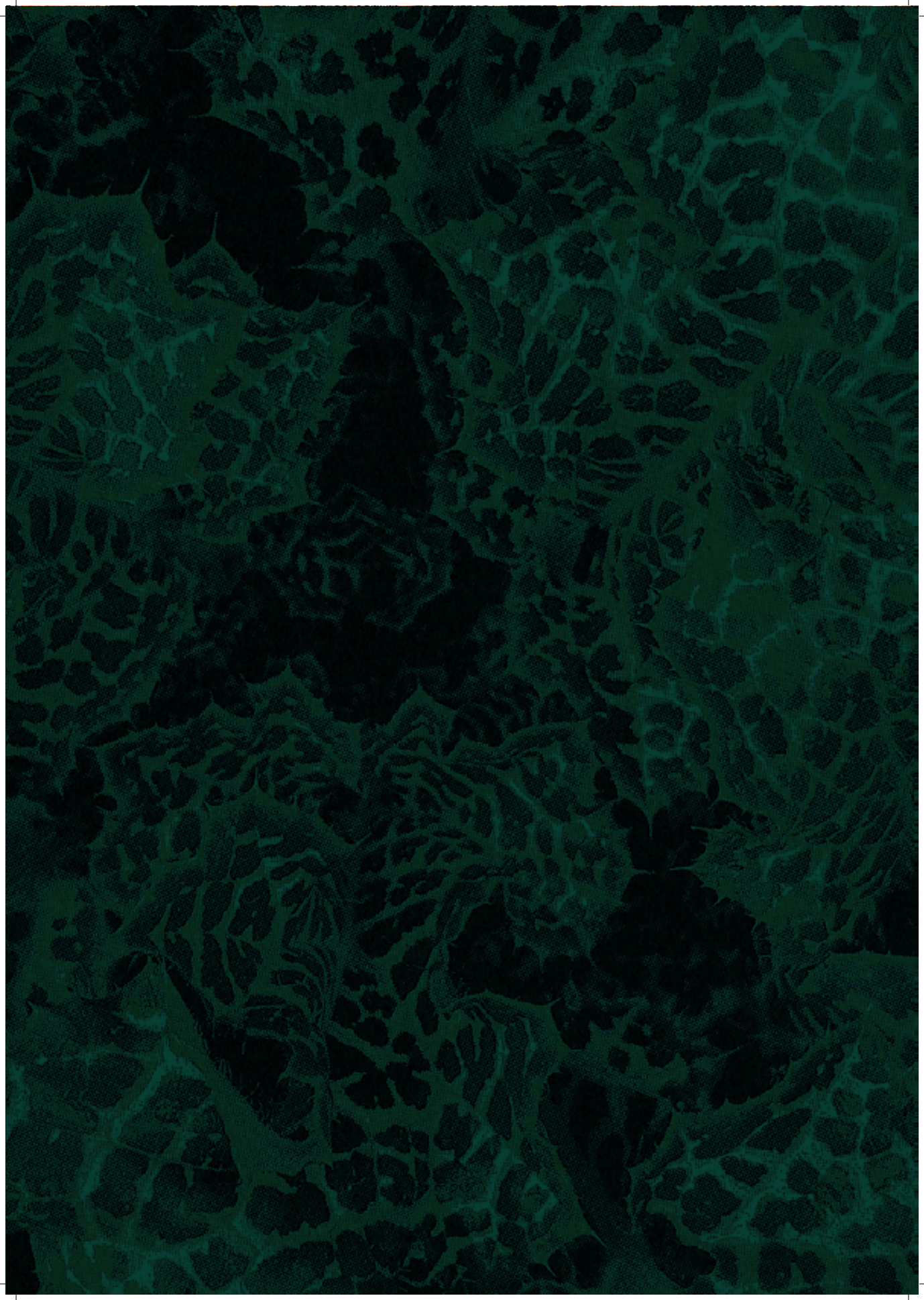
GOURMAND
daGigione
via roma

ORARI

GIOVEDÌ – SABATO
12:00 – 15:00
19:30 – 00:30

LUNEDÌ – MERCOLEDÌ – DOMENICA
19:30 – 00:30
CHIUSO IL MARTEDÌ

VIA ROMA 307
POMIGLIANO D'ARCO (NA)
+39 081 8844599




change
@dagigionegourmand | @dagigionemacelleria