



LA GINERIA

Restaurant & Cocktail Bar

LA GINERIA - MENU RISTORANTE

BENVENUTI



Per darvi il nostro benvenuto,
vi consigliamo di iniziare con il nostro "Ginetto",
l'aperitivo originale de "La Gineria",
disponibile nei seguenti gusti.

— GINETTO —

FRAGOLA & LIMONE

RABARBARO & ZENZERO

MORE & LAMPONI

FIORE DI SAMBUCO & ORCHIDEA

MANDARINO & BUCCIA D'ARANCIA

LIMONE DI SORRENTO

PASSION FRUIT

POMPELMO ROSA

MELA VERDE

BASILICO & LIMONE

SPEZIATO CON ARANCIA,
CANNELLA
& PIMENTO
(SIMILE AL CHINOTTO)

— LA STORIA —

Vi diamo il benvenuto e vi ringraziamo di averci scelto. Il Nostro personale mette a disposizione professionalità e cortesia per poter farvi passare delle ore in perfetta armonia e relax.

La Gineria, tra i migliori 100 cocktail bar d'Italia, conta una selezione di 1146 etichette di Gin, 150 di whiskey e qualsiasi distillato prodotto al mondo, qui lo potrete trovare.

A vostra disposizione la nostra "cocktail list" della casa, ma anche una ricca carta vini suddivisa tra rossi, bianchi e bollicine, provenienti da tutto il mondo.

— LA CUCINA —

Buona parte delle nostre materie prime vengono acquistate da produttori locali seguendo stagionalità e freschezza giornaliera.

La nostra carne alla griglia, dove la selezione cambia ogni 4 mesi, è certificata e tracciata selezionando solo allevamenti non intensivi. Peso, tipologia e provenienza la potrete scegliere insieme al Nostro personale di sala che sarà pronto a darvi tutte le indicazioni su gusti, sapori e frollature.

Comunicateci qualsivoglia allergia e intolleranza per poter soddisfare il vostro palato.

— ANTHOLOGIN —

Il Gin è un distillato forte, chiaro e tipicamente prodotto dalla distillazione di un fermentato ottenuto da frumento ed orzo in cui viene messa a macerare una miscela di erbe, spezie, piante e radici:
i Botanicals.

La storia del Gin risale a tempi lontani e nacque nei Paesi Bassi. La sua popolarità tuttavia si diffuse come "cura per i soldati" nel 1690 in Olanda e da lì arrivò in Inghilterra dove la produzione aumentò di molto, in seguito ad un editto che impediva l'importazione di distillati stranieri.

Le nostre oltre 1098 etichette di Gin, vengono rigorosamente servite con toniche differenti ed una preparazione al dettaglio. Per maggiori informazioni rivolgetevi al nostro personale. Buon divertimento.

— AVVISO —

Ricordiamo ai nostri gentili ospiti che non facciamo conti separati per evitare lunghe code alla cassa.

Invitiamo inoltre di fumare nelle zone esterne al locale (elettroniche e iqos incluse) per il benessere e la salvaguardia di tutti.

Coperto Ristorante con pane e olio Evo - 3 €

AI SENSI DEL REG. EU. 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, invitiamo i gentili clienti che soffrono di allergie alimentari, intolleranze o altre patologie, ad informare il nostro staff e consultare la lista degli allergeni e degli ingredienti.
In mancanza di materia fresca, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.
Il responsabile HACCP.

— ANTIPASTI —

IL TUORLO / 12 €

Tuorlo fritto, brie, rapa rossa e tartufo sott'olio.

Gin consigliato dal bartender:

GIN WHITLEY NEILL BLOOD ORANGE (UK) 5 €

Gin inglese con distillazione di arance sanguinella.

Delicato.

IL GAZPACHO / 10 €

Gaspacho di pomodoro con polvere di Feta, caviale al basilico e olio al prezzemolo

Gin consigliato dal bartender:

BAIGUR (Vietnam) 5 €

Gin fresco, agrumato e piacevole.

Mano di Buddha, angelica e scorza di limone come spezie principali.

IL CARPACCIO / 14 €

Carpaccio di carne salada con Leche de Tigre, fantasia di verdure in agrodolce fatte in casa e polvere di cavolo nero

Gin consigliato dal bartender:

GIN BICKENS POMPELMO (UK) 5 €

Gin inglese fresco e agrumato con distillazione e infusione di pompelmo rosa.

BATTUTA DIVERSA / 16 €

Velo di battuta di manzo con zabaione salato allo yuzu, fili di peperoncino essiccato, scalogno in agrodolce e porro caramellato

Gin consigliato dal bartender:

GIN AQVA DI GIN AGRUMATA (IT) 5 €

Gin italiano dal gusto delicato e intenso di agrumi italiani. Speciale.

Coperto Ristorante con pane e olio Evo - 3 €

AI SENSI DEL REG. EU. 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, invitiamo i gentili clienti che soffrono di allergie alimentari, intolleranze o altre patologie, ad informare il nostro staff e consultare la lista degli allergeni e degli ingredienti.
In mancanza di materia fresca, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.
Il responsabile HACCP.

— PRIMI —

LA CARBONARA / 13 €

Calamarata, uovo, pecorino, guanciale.

Gin consigliato dal bartender:

WINT E LILA (ESP) 5 €

Gin Spagnolo fresco e dissetante. All'interno troviamo fior d'arancio, limone e lime per dare freschezza e pulizia al palato ad ogni sorso.

IL PACCHERO / 12 €

Pacchero, pesto, stracciatella, pistacchi.

Gin consigliato dal bartender:

GIN PANAREA SUNSET (IT) 5 €

Gin Italiano che, con basilico e pompelmo Siciliano, donano freschezza e un gran percorso degustativo.

LA FREGOLA / 14 €

Fregola sarda al tartufo nero, lime e pepe rosa

Gin consigliato dal bartender:

AKORI (ES) 5 €

Gin spagnolo con sentore di pepe, mandarino cinese e zenzero.

IL CAPPELLETTO / 15 €

Cappelletti al pecorino, crema di carciofi, salsiccia, arancia e chips di carciofo

Gin consigliato dal bartender:

WHITLEY NEILL Pineapple (UK) 5 €

Nuova release della casa "Neill" che dal 1762 produce gin di caratura elevata.

Questo gin donerà un tocco aromatico, fruttato e pungente.

Coperto Ristorante con pane e olio Evo - 3 €

AI SENSI DEL REG. EU. 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, invitiamo i gentili clienti che soffrono di allergie alimentari, intolleranze o altre patologie, ad informare il nostro staff e consultare la lista degli allergeni e degli ingredienti.
In mancanza di materia fresca, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.
Il responsabile HACCP.

— LE CARNI —

PREVIA DISPONIBILITÀ DATA DALLA FROLLATURA CHE EFFETUIAMO NELLA NOSTRA CELLA DRY-AGED (IN VISTA AL PIANO TERRA) PER ALMENO 60 GIORNI A TEMPERATURA E UMIDITÀ CONTROLLATA

- TAGLIO MINIMO 1 KG -
PREZZI DA CONSIDERARSI ALL'EURO/ETTO

RAZZA:
BLACK ANGUS CREEKSTONE
PROVENIENZA: KANSAS (USA)
TAGLIO: COSTATA 10 € - T-BONE 10 €



RAZZA:
SASHI "BEEF LOVER"
PROVENIENZA: FINLANDIA
TAGLIO: COSTATA 7 € - T-BONE 7 €



RAZZA:
SCOTTONA PEZZATA DEL
MAZURY RED KROWA
PROVENIENZA: POLONIA SETTENTRIONALE
TAGLIO: COSTATA 6,5 € - T-BONE 6,5 €



RAZZA:
SORANA VENETA "ORO VENETO"
PROVENIENZA: ITALIA KM ZERO
TAGLIO: COSTATA 6,5 € - T-BONE 6,5 €



RAZZA:
SIMMENTAL
PROVENIENZA: GERMANIA
TAGLIO: COSTATA 7 € - T-BONE 7 €



RAZZA:
LA MANZETTA SLAVIA
PROVENIENZA: POLONIA MERIDIONALE
TAGLIO: COWBOY STEAK 6,5 €



RAZZA:
MANZA ROSSA DEI FIORDI
PROVENIENZA: DANIMARCA
TAGLIO: COSTATA 6,5 € - T-BONE 6,5 €



RAZZA:
LA MANZA MORA DEL BALTICO
PROVENIENZA: LITUANIA
TAGLIO: COSTATA 7,5 € - T-BONE 7,5 €



RAZZA:
LA MANZA PORTOGHESE
PROVENIENZA: PORTOGALLO
TAGLIO: COSTATA 9 € - T-BONE 9 €



- CONTORNI DI STAGIONE 5 € -

— LE CARNI —



VI CONSIGLIAMO DI ABBINARE ALLA
SELEZIONE DELLE NOSTRE CARNI

Gin consigliato dal bartender:

EVER GIN (ESP) 5 €

Gin dal sentore avvolgente di rosmarino e limone.

SABATINI (IT) 5 €

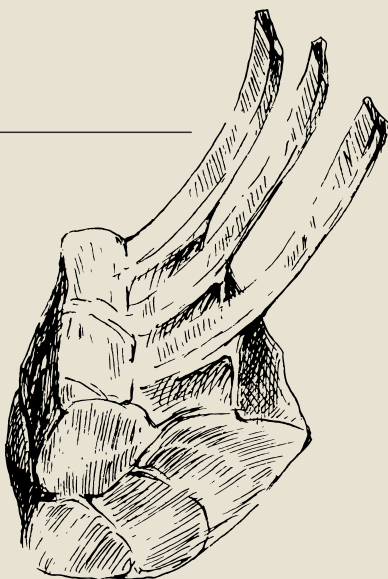
Gin Toscano con timo e ulivo, speciale.

PIÙ CINQUE (IT) 5 €

Gin Veneto con artemisia e bergamotto.

AQUA DI GIN SPEZIATA (IT) 5 €

Gin campano con sentori di cannella e arancia amara.



COTTURA

La Nostra cottura prevede una sonda al cuore fino al raggiungimento di 52 gradi per permettere la coagulazione dei liquidi. Questa metodologia di cottura permette alla carne il mantenimento di tutte le sue proprietà, resti del suo colore originale e risulti più succosa.

Attenzione, se la vuoi più cotta non ti resta che vederla ed eventualmente chiedere al nostro personale di metterla sulla griglia!



Coperto Ristorante con pane e olio Evo - 3 €

AI SENSI DEL REG. EU. 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, invitiamo i gentili clienti che soffrono di allergie alimentari, intolleranze o altre patologie, ad informare il nostro staff e consultare la lista degli allergeni e degli ingredienti. In mancanza di materia fresca, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati. Il responsabile HACCP.

— SECONDI —

LA TAGLIATA / 19 €

Tagliata di Sorana, patata, rapa rossa.

Gin consigliato dal bartender:

GIN TANQUERAY SEVILLA (UK) 5 €

Primo Gin della storia di Tanqueray con infusione di arance di Siviglia per donare una nota fresca e pulita al palato.

PREISTORIA GOURMET / 20 €

Fonduta di gorgonzola, cipolle e pink lady, datterino confit e crumble di tarallo ai 5 cereali.

Gin consigliato dal bartender:

KAPRIOL AL BERGAMOTTO (IT) 5 €

Gin italiano fresco e agrumato con la distillazione di limone e bergamotto. Rinfrescante.

IL CONIGLIO / 18 €

Coniglio alle fragole. Succulento

Gin consigliato dal bartender:

WHITLEY NEILL lemongrass e ginger (UK) 5 €

Nuova release della casa "Neill" che dal 1762 produce Gin di caratura elevata. Questo Gin donerà un tocco aromatico e pungente.

IL POLLO / 16 €

Petto di pollo cotto a bassa temperatura panato al cavolo nero su salsa al curry con spugna alla paprika, chips di riso e polvere di rapa rossa.

Gin consigliato dal bartender:

GIN ROKU (JAP) 5 €

Yuzu, tè e fiori di sakura. Delicato e avvolgente al palato.

Coperto Ristorante con pane e olio Evo - 3 €

AI SENSI DEL REG. EU. 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, invitiamo i gentili clienti che soffrono di allergie alimentari, intolleranze o altre patologie, ad informare il nostro staff e consultare la lista degli allergeni e degli ingredienti.
In mancanza di materia fresca, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.
Il responsabile HACCP.

— I DOLCI —

IL NOSTRO TIRAMISU' / 7 €

Crema al mascarpone, zuppalatte, caffè, cacao

Gin consigliato dal bartender:

GINETTO AL FIORE DI SAMBUCO E ORCHIDEA 5 €

CUORE DI CIOCCOLATO / 7 €

Tortino di cioccolato, panna, crumble, cacao, caviale al lampone

Gin consigliato dal bartender:

GINETTO MELA VERDE 5 €

50 SFUMATURE DI BROWNIE / 8 €

Brownie al cioccolato e caffè, caramello salato, lampone, nocciolato, menta, crema inglese allo zenzero.

Gin consigliato dal bartender:

GINETTO AL PASSION FRUIT 5 €

IL GELATO / 7 €

Selezione di gelati fatti in casa al latte, lampone, banana e mango.

Gin consigliato dal bartender:

GINETTO FRAGOLA E LIMONE 5 €

Coperto Ristorante con pane e olio Evo - 3 €

AI SENSI DEL REG. EU. 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, invitiamo i gentili clienti che soffrono di allergie alimentari, intolleranze o altre patologie, ad informare il nostro staff e consultare la lista degli allergeni e degli ingredienti. In mancanza di materia fresca, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati. Il responsabile HACCP.

— ALLERGENI —

1 - CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI

IL TUORLO
LA CARBONARA
IL PACCHERO
LA FREGOLA
IL POLLO
IL TIRAMISU'
BROWNIES
CUORE DI CIOCCOLATO
IL GELATO
CROSTINI TARTARE
GNOCCO FRITTO

2 - CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

IL TUORLO
BATTUTA DIVERSA
LA CARBONARA
IL PACCHERO
IL CAPPELLETTO
IL POLLO
IL TIRAMISU'
TARTARE
BROWNIES
CUORE DI CIOCCOLATO

4 - PESCE E PRODOTTI DERIVATI

5 - ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

6 - SOIA

IL CONIGLIO

7 - LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (LATTOSIO INCLUSO)

IL TUORLO
IL GAZPACHO
IL PACCHERO
LA FREGOLA
IL CAPPELLETTO
LA TAGLIATA
BURRO TARTARE
PREISTORIA GOURMET
IL POLLO
BROWNIES
IL TIRAMISU'
CUORE DI CIOCCOLATO
IL GELATO

8 - FRUTTA A GUSCIO

IL PACCHERO
LA TAGLIATELLA
BROWNIE
CUORE DI CIOCCOLATO

9 - SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

IL CARPACCIO
IL CONIGLIO
POLPETTINE

10 - SENAPE

TARTARE
POLPETTINE

11 - SESAMO

12 - ANIDRIDE
SOLFOROSA
IL CONIGLIO

13 - LUPINI

14 - MOLLUSCHI

Coperto Ristorante con pane e olio Evo - 3 €

AI SENSI DEL REG. EU. 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, invitiamo i gentili clienti che soffrono di allergie alimentari, intolleranze o altre patologie, ad informare il nostro staff e consultare la lista degli allergeni e degli ingredienti. In mancanza di materia fresca, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati. Il responsabile HACCP.