

RISTORANTE

dal 1989

GIMMY GIÒ

Vini

WINES

ROSSO - RED

Rosso della Casa 1/2 L.....	€ 6
Rosso della Casa 1 L.....	€ 12
Rosso Toscano.....	€ 12
Chianti.....	€ 15
Chianti Classico Gallo Nero	€ 20
Rosso di Montalcino	€ 20
Brunello di Montalcino	€ 35
Morellino di Scansano	€ 18
Chianti Classico Riserva.....	€ 20
Rosso di Montepulciano	€ 20

BIANCO - WHITE

Bianco della Casa 1/2 L	€ 6
Bianco della Casa 1 L	€ 12
Bianco Toscano	€ 12
Vernaccia S. Gimignano.....	€ 15
Chardonnay.....	€ 18
Prosecco	€ 20

Ampia scelta di Vini in esposizione
con prezzo esposto

Merze Bottiglie

HALF BOTTLES

Rosso di Montalcino	€ 15
Brunello di Montalcino	€ 20
Chianti	€ 8
Vernaccia S. Gimignano.....	€ 8

Al Bicchiere

BY THE GLASS

Rosso Toscano.....	€ 4
Chianti Doc	€ 4
Bianco Toscano	€ 4
Pinot Frizzantino	€ 4
Chardonnay	€ 4
Vernaccia S. Gimignano.....	€ 4
Rosato	€ 4

Bevande

DRINKS

BIRRA O COCA COLA ALLA SPINA **BEER OR COCA COLA ON TAP**

Piccola - <i>Small</i>	€ 4
Media - <i>Medium</i>	€ 6
Grande - <i>Large</i> 1 Lt	€ 12

BIRRE IN BOTTIGLIA€ 4.5 *Bottled beer*

BIRRA IN BOTTIGLIA **ARTIGIANALE**€ 6 *Artisan Bottled beer*

LATTINE€ 3 **COCA COLA - COCA COLA ZERO** **COCA COLA LIGHT - FANTA - SPRITE**

ACQUA MINERALE€ 3 *Mineral Water*

APERITIVO SPRITZ€ 5 *Aperitif*

AMARO, GRAPPA€ 4/5 *Bitter or grappa*

Caffetteria

COFFEE

CAFFÈ€ 2
Coffee

CAPPUCCINO.....€ 2.50
Cappuccino

ORZO.....€ 2.50
Barley coffee

GINSENG.....€ 2.50
Ginseng coffee

Antipasti

STARTES

Bruschetta al pomodoro€ 8
Roast bread with fresh tomatoes

Crostini misti.....€ 8
Roast bread with mixed tapping

Antipasto Gimmy Giò.....€ 15
Roast bread with mixed tapping

Antipasto vegetariano€ 15
Vegetarian appetizer

Pecorino con marmellata.....€ 10
pecorino cheese with jam

Primi Piatti

FIRST COURSES

Primo del giorno€ 10

Daily special first course

Pici ai porcini*€ 10

Tuscan pasta with wild porcini mushrooms

Pici cacio e pepe.....€ 10

Tuscan pasta with cheese and pepper sauce

Gnocchi pecorino e noci€ 10

Potato pasta with walnuts and pecorino cheese sauce

Pasta casereccia con crema di zucca gialla,
scamorza e salsiccia€ 10

*Homemade pasta with pumpkin cream,
smoked cheese and sausage*

Secondi Piatti

MAIN COURSES

Secondo del giorno€ 12

Daily special main course

Braciola di Maiale ai ferri con patate.....€ 12

Grilled pork cutlet with pototes

Grigliata mista.....€ 18

Mixed grilled platter

Tagliata di Manzo con rucola.....€ 18

Beef steak with rocket salad

Carpaccio di Bresaola, rucola e grana....€ 12

Carpaccio of bresaola, rocket and parmesan cheese

Caprese con prosciutto.....€ 10

Mozzarella cheese, fresh tomatoes and ham

Insalatona Fantasia€ 10

Tonno e mozzarella

Large mixed salad with mozzarella and tuna fish

Contorni

SIDE DISHES

Fagioli bianchi o ceci.....€ 5

White beans or chick pears

Insalata mista€ 5

Mixed salad

Patate fritte.....€ 5

Fried potatoes

Melanzane grigliate.....€ 5

Grilled aubergines

Verdure di stagione€ 6

Season vegetables

Pizze

PIZZA

Margherita.....€ 9

Mozzarella and tomatoes

Marinara.....€ 9

Pomodoro e aglio (senza mozzarella)

Tomatoes and garlic (without mozzarella)

Napoletana€ 10

Mozzarella, pomodoro e acciughe

Mozzarella, tomatoes and anchovies

Romana€ 10

Mozzarella, pomodoro, capperi e acciughe

Mozzarella, tomatoes, capers and anchovies

Tonno e cipolla.....€ 12

Mozzarella, tomatoes, tuna and onion

Prsciutto e funghi€ 12

Mozzarella, tomatoes, ham and mushrooms

Salsiccia e cipolla.....€ 12

Mozzarella, tomatoes, sausage and onion

Sottobosco con Porcini*€ 12

Mozzarella, tomatoes, and wild porcini mushrooms

Bismark€ 12

Mozzarella, tomatoes, egg and smoked ham

Parmigiana€ 12

Mozzarella, tomatoes, aubergine and parmesan cheese

Maialona€ 12

Mozzarella, tomatoes, ham, sausage, salami and wurstel

Viennese.....€ 12

Mozzarella, tomatoes and wurstel

- Capricciosa.....€ 12
Chef's choice of mixed toppings
- 4 Stagioni€ 12
*Mozzarella, tomatoes, sausage, mushrooms,
 olives and artichokes*
- Diavola.....€ 12
Mozzarella, tomatoes, spicy salami
- Gimmy Giò di tutto un pò
 e un pò piccante€ 12
Spicy pizza with everything
- Vegetariana.....€ 12
Mozzarella, tomatoes and mixed vegetables
- Zucchine, funghi, cipolla
 e prosciutto crudo.....€ 12
*Mozzarella, tomatoes, zucchini, mushrooms,
 onion and ham*
- Gota di Colle e cime di rapa€ 12
Mozzarella, tomatoes, cooked cheek and turnip tops

Pizze Bianche

WHITE PIZZA

- Tricolore.....€ 12
*Mozzarella, prosciutto crudo, pomodoro fresco e rucola
 Mozzarella, fresh tomatoes, ham and rocket*
- Stracciatella mortadella e pistacchi.....€ 12
Mozzarella, mortadella and pistachios
- Salsiccia e friarielli€ 12
Mozzarella, sausage and friarielli

Dolci

DESSERT

Dolci della casa€ 6

House's desserts

Gelati della casa€ 6

House's ice cream

Cantuccini e Vin Santo.....€ 6

Dry biscuits with almonds and sweet wine

Menù

SET MENÙ

(Solo a pranzo nei giorni feriali - Only for lunch on weekdays)

MENÙ 1€ 20

1 Pizza a scelta - *Pizza to choose*

1 Dolce della casa - *Houses dessert*

1 Bibita in lattina - *Conned drink*

MENÙ 2€ 20

1 Antipasto salumi e bruschette

Cured meat and bruschetta

1 Pizza a scelta o Primo del giorno

Pizza or daily special first course

1/2 Acqua - *Water 50 cl*

MENÙ 3€ 20

1 Gnocchi noci e pecorino

Potato past with wallnuts

1 Braciola di maiale ai ferri con patate

Grilled pork cutlet with potatoes

1/2 Acqua - *Water 50 cl*

1 bicchiere di Rosso Toscano - *Glasses of Tuscan wine*

MENÙ 4€ 20

1 Bruschetta al pomodoro

Roast bread with fresh tomatoes

1 Pici al ragù o cacio e pepe

Tuscan paste with meat sauce or cheese and pepper

1/2 Acqua - *Water 50 cl*

1 bicchiere di Rosso Toscano - *Glasses of Tuscan wine*

COPERTO/ Cover € 2

*Gentile cliente,
in questo locale sono servite pietanze contenenti come
ingredienti o in tracce i seguenti allergeni:*

- 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo,
avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti
derivati;*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;*
- 3. Uova e prodotti a base di uova;*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce;*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;*
- 6. Soia e prodotti a base di soia;*
- 7. Latte e prodotti a base di latte;*
- 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di
Acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci
Macadamia o noci del Queensland, ed i loro prodotti
tranne la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione
di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine
agricola;*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano;*
- 10. Senape e prodotti a base di senape;*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi sesamo;*
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione
superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2
totale;*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini;*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi;*

*In caso d'intolleranze o allergie si prega di rivolgersi
al personale in sala.*

*** IL PRODOTTO PUÒ ESSERE SURGELATO**

*** THE PRODUCT CAN BE FROZEN**

COPERTO/ Cover € 2