

## DA GIGIONE STARTER

Da qui comincia il nostro percorso culinario, gli **STARTER** che partono dalla interpretazione del cibo da strada, piatti radicati nella tradizione dello street food a cui abbiamo dato la nostra chiave di lettura.

### LE PATATE GIALLE VARIETÀ AVEZZANO € 4,50

#### CLASSIC CHIPS

Chips di patata fritte

#### UNA PATATA E VIA

Bastoncini di patata fritti

#### PATATA INFORNATA

Sfoglie di patata gialla cotte al forno

### PERSONALIZZA LE TUE PATATE + €1,50

#### CARNI

- Salsiccia di suino umbro
- Salsiccia piccante di suino umbro
- Bacon croccante
- Lardo di colonnata
- Wurstel artigianale affumicato

#### FORMAGGI

- Latticello di mozzarella affumicata di bufala
- Chahill's Irish Cheddar al whisky
- Cheddar Westcombe

#### SALSE E SPECIAL

- Salsa di prosciutto cotto
- Salsa di zucca e parmigiano
- Gratinatura con pane panko, pecorino, erbe aromatiche e spezie
- Harissa
- Salsa verde

### I FRITTI € 2.50

#### FRITTATINA DELLA TRADIZIONE

Realizzata con pasta del Pastificio Gentile di Gragnano, macinata di Marchigiana IGP, besciamella, piselli e pepe

#### FRITTATINA DI STAGIONE

Realizzata con pasta del Pastificio Gentile di Gragnano e servita ogni giorno in modo diverso seguendo la stagionalità e la territorialità degli ingredienti e la fantasia dello chef

#### CROCCHÈ DELLA TRADIZIONE

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

#### CUORE DI PARMIGIANA

Parmigiana di melanzane impanata e frita in pane Panko

#### SFERA DI RISO “DI PASTA” DI STAGIONE

Realizzata con pasta del Pastificio Gentile di Gragnano e servita ogni giorno in modo diverso seguendo la stagionalità e la territorialità degli ingredienti e la fantasia dello chef

### APPETIZERS DI CARNE € 8.00

#### RIBS GIGIONE STYLE

Costine di suino umbro cotte in salsa Ponzu e servite con salsa BBQ bio

#### GIGIONE METTE LE ALI

Ali di pollo marinate e speziate, cotte in salsa Ponzu e servite con salsa BBQ bio

### APPETIZERS FRITTI € 6.00

#### BON BON DI FIORI DI ZUCCA

Rivisitazione delle “croquetas” spagnole farcite con ricotta, latticello di bufala, fiori di zucca e prosciutto cotto

#### POLPETTINE NEL PIATTO

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

## L'INSALATA COME VUOI TU

€ 8.00

#### SCEGLI LE VERDURE massimo 4

Verdure di stagione - Lattuga - Rucola - Radicchio - Pomodorini - Mais - Misticanza - Germogli misti fatti in casa - Melanzane grigliate - Funghi grigliati - Cipolla ramata di Montoro - Carote - Sedano

#### SCEGLI UNO SPECIAL

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

**MARE** Tonno - Filetti di acciughe - Baccalà sott'aceto

**CHICCHE** Uova di gallina nostrana - Yogurt bio - Estratto di frutta e/o verdura di stagione

#### SCEGLI UN FORMAGGIO

Mozzarella affumicata di bufala - Burrata di Andria - Feta - Taleggio - Gorgonzola Dop - Parmigiano Reggiano 36m

#### SCEGLI UNA FRUTTA

Frutta di stagione - Noci - Nocciole - Mandorle - Pistacchi

#### SCEGLI UN LEGUME BIO

Quinoa - Farro - Fagioli - Ceci - Semi di sesamo - Semi di chia - Semi di zucca

#### SCEGLI UN TIPO DI SOTT'OLIO

Olive taggiasche, pomodorini ciliegini semi-dried, verdure di stagione

INGREDIENTI AGGIUNTIVI + € 1.50

**CONTORNI BASIC € 4.00** Insalata verde o Contorno di stagione



## IL PANINO COME VUOI TU

I gusti non sono discutibili, per noi è indiscutibile!  
Per questo motivo ti lasciamo scegliere la tua formula preferita, mettendoti a disposizioni il frutto della nostra passione e del nostro lavoro. Crea il tuo panino ideale.

### SCEGLI IL TIPO DI PANINO

#### CLASSICO • SESAMO • INTEGRALE

#### GLUTEN FREE € 1.50

#### CHIANINO

€ 8.00

Panino + Hamburger 100% razza bovina Chianina IGP da 170 gr. + 1 Formaggio + 1 Contorno/Special

#### CHIANINO DELUXE

€ 9.00

Panino + Hamburger 100% razza bovina Chianina IGP da 220 gr. + 1 Formaggio + 1 Contorno/Special

#### DOUBLE CHIANINO CHEESE

€ 14.00

Panino + doppio Hamburger 100% razza bovina Chianina IGP da 170 gr. + 2 Formaggi + 2 Contorni/Special

#### MARCHIGIANO DELUXE

€ 7.00

Panino + Hamburger 100% razza bovina Marchigiana IGP da 220 gr. + 1 Formaggio + 1 Contorno/Special

#### FRESH FRIED VEG BURGER

€ 5,50

Panino + Hamburger composto da legumi bio e verdure miste impanato e fritto + 1 Formaggio + 1 Contorno/Special

#### PIG BURGER

€ 6.00

Panino + Hamburger di salsiccia 100% puro suino umbro + 1 Formaggio + 1 Contorno/Special

#### CHICKEN BURGER

€ 5,50

Panino + Hamburger 100% puro pollo allevato all'aperto + 1 Formaggio + 1 Contorno/Special

#### CHICKEN CRISPY

€ 6.00

Panino + Cotoletta di pollo croccante allevato all'aperto + 1 Formaggio + 1 Contorno/Special

#### AGGIUNGI UN FORMAGGIO

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

#### AGGIUNGI UN CONTORNO, PATATE O ALTRE VERDURE

Patate fritte - Patate al forno - Melanzane a funghetto - Melanzane grigliate - Parmigiana - Parmigiana bianca - Cipolla ramata di Montoro alla piastra - Cipolla ramata di Montoro caramellata - Peperoni - Funghi grigliati - Funghi di stagione al burro - Pomodorini semi dried - Verdure di stagione - Insalata - Rucola - Radicchio - Pomodorini

#### AGGIUNGI UNO 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)

#### SCEGLI LE SALSE

BIO

• Maionese • Ketchup • Salsa BBQ • Senape

#### FATTE DA GIGIONE

• Salsa allo yogurt • Salsa alle cipolle • Salsa “piccante” • Tabasco • Pesto di Pistacchio

#### AGGIUNGI PLUS + € 1.00

doppio contorno, doppio special, doppio formaggio, creme fatte Da Gigione

#### SUPPLEMENTO AL PIATTO + € 1.00

#### SALSE BIO IN BUSTINA (€ 0,25/CAD.)

## DOLCI

€ 5.00

La nostra selezione di dessert è curata da

**ANTICA PASTICCERIA ANTIGNANI**  
(Pomigliano d'Arco)

Per conoscere la disponibilità giornaliera rivolgersi al personale di sala

DALLA MACELLERIA

La storia della nostra famiglia è fatta di una forte e profonda dedizione al settore della macellazione, una passione che si tramanda da 5 generazioni, ed oggi diventa una proposta gastronomica per te.



IL PANINO DA GIGIONE

L’evoluzione del nostro concetto di panino, da degustare rigorosamente con le mani.  
LA BASE: è il panino diviso in due metà e lo componiamo  
ON TOP: la farcitura sulla parte superiore alla pari di un piatto.

I PIACERI DELLA CARNE € 14.00

“FETTUCCELLA” E GAMBERO ROSSO

“Fettuccella” di vitello razza Marchigiana IGP servita con salsa di mozzarella di bufala agli agrumi, gambero rosso e salsa di gambero

LA NOSTRA BATTUTA AL COLTELLO

Battuta al coltello di vitello razza Marchigiana IGP, servita ogni giorno in modo diverso seguendo la stagionalità e la territorialità degli ingredienti e la fantasia dello chef

GALLETTO ALLA BRACE

Servito con peperoncini verdi, salsa cacciatora e aringa Cotto al forno/brace

LA COTOLETTA

servita con fondo di vitello, misticanza all’aceto di lamponi e verdure dell’orto di stagione. (A scelta con aggiunta di formaggio francese fuso). Cottura media

GUANCIA “12 ORE”, ZUCCA E TORRONE

Servita con salsa di patate affumicata

AGNELLO, CANTALUPO ALLA BRACE E SALSA FRUTTI ROSSI

Cotto al forno/brace

COLLO DI MAIALE ALLA “MARINARA” di 5 POMODORI

Servita con maionese all’aglio, aglio nero fermentato, salsa di acciughe ed erbe aromatiche

IL WAGYU € 25.00

CARPACCIO DI WAGYU, ACCIUGHE E SALSA TARTARA

La carne più pregiata al mondo servita crudacotta

NEL MONDO DI JOS e PER

Jos e Per sono due amici spagnoli, visionari, con una sola passione, la gastronomia su brace.  
Nel 1969 hanno avviato la produzione degli strumenti perfetti per grigliare alla brace ogni tipo di alimento.  
Da Gigione l’unico modo per grigliare è quello di JOSPER,  
una Griglia Basca e Forno Brace per raggiungere il massimo livello qualitativo di cottura.

NOSTRA SELEZIONE • Frollatura 50/60 giorni

LA TAGLIATA

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

COSTATA SENZ'OSSO

500 gr.  
800 gr.

COSTATA CON FILETTO (t-bone)

500 gr.  
800 gr.

FILETTO

**CHICK & PIG € 8.00**  
**COSTOLETTA** di suino umbro  
**SALSICCIA** di suino umbro a punta di coltello  
**PETTO** di pollo allevato all’aperto alla brace  
**COSCIA** di pollo allevato all’aperto disossata alla brace

VITELLONE BIANCO DI RAZZA  
MARCHIGIANA IGP

€ 22.00

€ 22.00  
€ 35.00

€ 22.00  
€ 35.00

€ 5.50 l’etto

VITELLONE BIANCO DI RAZZA  
CHIANINA IGP

€ 28.00

€ 30.00  
€ 48.00

€ 28.00  
€ 45.00

€ 7.00 l’etto

SELEZIONI DALLA MACELLERIA

**CARNI ITALIANE DAL MONDO** per conoscerne la disponibilità giornaliera rivolgersi al personale di sala  
**MARCHIGIANA E CHIANINA IGP** frollatura avanzata 120 giorni

COPERTO 2.00

ALLERGENI

**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 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; lattitolo (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 | **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 naturali (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 sianolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

NERANO

Base:

- Pane ai semi di sesamo
- Hamburger 100% razza bovina Marchigiana IGP da 220gr
- Salsa ai tre formaggi (Provolone del Monaco, Fior di Latte e Parmigiano Reggiano 36 mesi)

On Top:

- Crema di zucchini
- Zucchini fritte al burro
- Fiori di zucchini a crudo
- Scaglie di Provolone del Monaco DOP
- Basilico

FICHI E RICOTTA AL SALE

Base:

- Pane ai semi di sesamo
- Hamburger 100% razza bovina Marchigiana IGP da 220gr
- Salsa di fichi

On Top:

- Fichi
- Ricotta di bufala condita con zucchero di canna e sale
- Hale Mon speziato
- Fondo di vitello ai fichi
- Germogli
- Gratinato con semi di sesamo

ASPARAGI ALLA SCAPECE E SALSA AL COCCO

Base

- Pane ai semi di sesamo
- Hamburger 100% razza bovina Marchigiana IGP da 220gr
- Crema di asparagi

On Top:

- Asparagi in due cotture alla scapece di Ponzu
- Salsa al cocco
- Agrumi
- Germogli

OSTRICA, JAMON, LAVANDA E FRUTTA DI STAGIONE

Base:

- Pane ai semi di sesamo
- Hamburger 100% razza bovina Marchigiana IGP da 220gr
- Salsa di frutta di stagione

On Top:

- Ostrica rosa del Delta del Po
- Jamon iberico de Bellota
- Lavanda e foglie di ostrica
- Salsa di Jamon iberico de Bellota
- Frutta di stagione ripassata

€ 12.00

CARBONARA

Base:

- Pane ai semi di sesamo
- Hamburger 100% razza bovina Marchigiana IGP da 220gr
- Salsa di pecorino romano DOP e Parmigiano Reggiano “Scorzanera” 26 mesi

On Top:

- Zabaione salato da uovo marinato in pecorino e grasso di guanciale
- Salsa al pepe
- Guanciale croccante
- Germogli

PIZZAIOLA DI FUNGHI E POMODORO FERMENTATO

Base:

- Pane ai semi di sesamo
- Hamburger 100% razza bovina Marchigiana IGP da 220gr
- Lattica da latte di Pezzata Rossa

On Top:

- Salsa “pizzaiola” di verdure umami
- Funghi shiitake alla brace
- Pomodoro fermentato
- Foglie di capperi
- Germogli
- Salsa di Parmigiano Reggiano 26 mesi “Scorzanera”

COZZE, CAROTE E MELANZANE ALLA VANIGLIA

Base:

- Pane ai semi di sesamo
- Hamburger 100% razza bovina Marchigiana IGP da 220gr
- Melanzana marinata alla vaniglia e cotta alla brace

On Top:

- Cozze marinate
- Carote alla scapece di cozze e aceto di lamponi
- Maionese di carote
- Granella di nocciole
- Germogli

€ 14.00

CAVOLFIORE E CAVIALE

Base:

- Pane ai semi di sesamo
- Hamburger 100% razza bovina Marchigiana IGP da 220gr
- Salsa di pecorino toscano Riserva del Fondatore

On Top:

- Cavolo fermentato
- Salsa di cavolo
- Salsa “bianca” al caviale
- Liquirizia
- Germogli