

Transizione
autunnale
2023

da
Crisi
al
Silenio
ne

“ABBANDONATE
OGNI CERTEZZA
O VOI CHE ENTRATE,
QUESTO NON È UN PUB”

GOURMAND
daGigione
via roma

CONSULTA LA NOSTRA CARTA DEI VINI



LA BRACE

V.B.A.C. MARCHIGIANA IGP

LA TAGLIATA 7 L'ETTO
servita ogni giorno in modo diverso

COSTATA 5,5 L'ETTO

COSTATA CON FILETTO 5,5 L'ETTO

FILETTO 7 L'ETTO
** secondo disponibilità*

V.B.A.C. CHIANTINA IGP

LA TAGLIATA 7,5 L'ETTO
servita ogni giorno in modo diverso

COSTATA 6 L'ETTO

COSTATA CON FILETTO 6 L'ETTO

FILETTO 8 L'ETTO
** secondo disponibilità*

CHICK & PIG

LA TAGLIATA DI SUINO CAMPANO 14
servita ogni giorno in modo diverso

PETTO 10
di pollo allevato all'aperto

SALSICCIA 8
di suino campano

COSCIA 8
di pollo allevato all'aperto dissossata

CONTORNI BASIC.....	4
CONTORNI SPECIAL.....	5
INSALATA VERDE.....	3
CHEF'S SALAD.....	6

CARNI DAL MONDO E NON SOLO

(SECONDO DISPONIBILITA')

Nome: **BUE PIEMONTESE**
Frollatura: **MINIMO 20GG**
Nazionalità: **ITALIA**

COSTATA / COSTATA CON FILETTO

6 L'ETTO

Nome: **ANGUS BENEVENTANO**
Frollatura: **MINIMO 30GG**
Nazionalità: **ITALIA (BENEVENTO)**

COSTATA / COSTATA CON FILETTO

7 L'ETTO

Nome: **SWAMI BEEF**
Frollatura: **MINIMO 45GG**
Nazionalità: **DANIMARCA**

COSTATA / COSTATA CON FILETTO

9 L'ETTO

Nome: **WADY F3**
Nazionalità: **SPAGNA**

COSTATA / COSTATA CON FILETTO

17 L'ETTO

Nome: **SNAKE RIVER FARMS WAGYU**
Frollatura: **MINIMO 20GG**
Nazionalità: **USA**

CONTROFILETTO SENZA OSSO

19 L'ETTO

Nome: **BUEY DELLA GALIZIA "GUTREI" ROXA DURO**
Frollatura: **MINIMO 45GG**
Nazionalità: **SPAGNA**

COSTATA / COSTATA CON FILETTO

22 L'ETTO

Nome: **WAGYU KIOTO BEEF MYABI A5**
Nazionalità: **GIAPPONE**

CONTROFILETTO SENZ'OSSO

40 L'ETTO

I PIATTI GOURMAND!

IL MODO GIUSTO PER INIZIARE L'ESPERIENZA "DAGIGIONE"

TARTARE DI BOVINO V.B.A.C RAZZA MARCHIGIANA IGP 18

Salsa affumicata di patate e porro, funghi di grotta in diverse consistenze, erbe e verdure di stagione al burro di Normandia (in alternativa servita al naturale).

CARPACCIO DI BOVINO WAGYU AMERICANO 20

Salsa di loti e noci, "Papaccella" agrodolce, pomodorino giallo e arancia.

PETTO D'ANATRA 20

Da allevamento naturale della valsesia in due cotture e crostata di radicchio e mela.

WELLINGTON DI AGNELLO 22

Servito con bistecca di cavolo alla brace e bottarga di tonno.

GUANCIA DI VITELLO 18

Nobile quinto quarto di vitello cotto lentamente "alla cacciatora", salse e verdure di stagione inconsistenze diverse.

DALLO STREET FOOD ALLA TAVOLA!

I FRITTI

FRITTATINA DELLA TRADIZIONE 2,5

Realizzato con pasta del Pastificio Gentile di Gragnano, macinata di Marchigiana IGP, besciamella, piselli & pepe

FRITTATINA DI STAGIONE 3,5

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

CROCCHÈ DELLA TRADIZIONE 2,5

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

BON BON DI STAGIONE 8

Rivisitazione delle "Croquetas" spagnole cucinate seguendo la stagionalità, la territorialità e l'estro dello chef

APPETIZER DI CARNE

RIBS GIGIONE STYLE 14

Costine di suino marinate e cotte in salsa Ponzu e servite con salsa teriyaki homemade & salsa allo yogurt

GIGIONE METTE LE ALI 8

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

POLPETTINE NEL PIATTO 8

Composte da macinata Marchigiana IGP, suino Umbro & pane, ogni giorno farcite in modo diverso

LE PATATE GIALLE

CLASSIC CHIPS 5

chips di patate fritte varietà Avezzano

UNA PATATA E VIA 5

bastoncini di patate fritte varietà Avezzano

PATATA INFORNATA 5

sfoglie di patate varietà Avezzano infornate

PATATA ALLA BRACE DELL'ORTO 9

patate, verdure di stagione e pecorino vengono cotti tutti insieme per ricreare il calore di piatto tradizionale di campagna

PERSONALIZZA LE TUE PATATE

scegli tra carni, formaggi, salse & special

CARNI +2

SALSICCIA DI SUINO UMBRO

BACON CROCCANTE

LARDO DI COLONNATA

WURSTEL ARTIGIANALE AFFUMICATO

FORMAGGI +2

CHAHILL'S IRISH CHEDDAR

LATTICELLO DI MOZZARELLA AFFUMICATA

SALSE & SPECIAL +2

CREMA DI NOCI

PESTO DI PISTACCHIO

SALSA DI ARACHIDI

SALSA ALLE CIPOLLE

SALSA ALLO YOGURT

SALSA AI PEPI

I PANINI GOURMAND!

I PANINI "ON TOP"

IL POLPO NEI FRIARIELLI

16

Hamburger V. B.A.C. Marchigiana IGP 220 gr, polpo in due cotture, tre consistenze di broccoli friarielli e chips di n'duja.

TONNO MARINATO E FUNGHI SHIITAKE

18

Hamburger V. B.A.C. Marchigiana IGP 220 gr, tonno del mediterraneo marinato agli agrumi, funghi shiitake in doppia consistenza, salsa al vermut bianco.

CARCIOFO, LARDO E TARTUFO

18

Hamburger V. B.A.C. Marchigiana IGP 220 gr, mozzarella affumicata di bufala, carciofo del territorio in diverse consistenze, lardo, tartufo di stagione e salsa al prezzemolo.

CARBONARA

14

Hamburger Vitello V.B.C.A. Marchigiana IGP, Salsa al Pecorino Romano, Zabaione salato, Guanciaie croccante & Salsa ai quattro pepi.

I PANINI GOURMAND!

IL PANE “DIVERSO”

PULLEDUCK

Stracotto d'anatra

18

PAN BRIOSCHE HOME MADE

*Yogurt di pecora
Scalogo e frutti rossi in confettura
Cavolo rosso fermentato
Roquefort*

TARTARE “SCAROLE E PECORINO”

Tartare 100% V.B.A.C. Marchigiana IGP

18

FOCACCIA POMODORINI E LIMONE HOME MADE

*Scarola alla napoletana
Salsa “Arabica” (uvetta, pinoli e caffè)
Pomodorini alla brace*

TRA UNA MARINARA E UNA PIZZAIOLA

Pancia di vitello alla brace

14

CIABATTA CROCCANTE HOME MADE

*Salsa Marinara
Acciughe del Cantabrico
Capperi e le sue foglie
Polvere di olive
Maionese all'aglio arrosto
Origano di montagna*

LE OLIVE

MORCETTO

LA FOCACCIA
“ALLA PUGLIESE”

IL PANINO COME VUOI TU!

2.

SCEGLI IL PANE

classico • semi di sesamo • semi-integrale
(gluten free + 2 EURO)

SCEGLI IL TUO PANINO

CHIANINO

11

Hamburger V.B.A.C. di Chianina IGP da 170 gr + 1 Formaggio + 1 Contorno o Special

CHIANINO DELUXE

12

Hamburger V.B.A.C. di Chianina IGP da 220 gr + 1 Formaggio + 1 Contorno o Special

DOUBLE CHIANINO CHEESE

18

Doppio Hamburger V.B.A.C. di Chianina IGP da 170 gr + 2 Formaggi + 2 Contorno o Special

MARCHIGIANO DELUXE

10

Hamburger V.B.A.C. di Marchigiana IGP da 220 gr + 1 Formaggio + 1 Contorno o Special

FRESH FRIED VEG BURGER

6,5

Hamburger di legumi bio e verdure miste impanato e fritto + 1 Formaggio + 1 Contorno o Special

PIG BURGER

9

Hamburger di Salsiccia 100% suino campano + 1 Formaggio + 1 Contorno o Special

CHICKEN BURGER

8

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

CHICKEN CRISPY

8

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

3. SCEGLI IL FORMAGGIO

FORMAGGI

Mozzarella affumicata di bufala • Fior di latte di Vico Equense • Cheddar Artigianale • Blue di capra • Taleggio Dop • Burrata di Andria • Pecorino al pistacchio di Bronte

3.

4.

SCEGLI IL CONTORNO

CONTORNO

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

SCEGLI UNO SPECIAL

SPECIAL

Uova di galline nostrane all'occhio di bue Marciano • Bacon croccante • Prosciutto Cotto di Parma • Prosciutto Crudo di Parma San Daniele DOP • Lardo di Colonnata IGP • Mortadella al pistacchio di Bronte

5.

SCEGLI LE SALSE

SALSE BIO *GRATIS!*

Maionese • Ketchup • Salsa BBQ • Senape • Tabasco

SALSE DA GIGIONE + 1,50 €

Salsa alle cipolle • Salsa allo yogurt • Salsa ai pepi • Pesto di Basilico

SALSE DA GIGIONE PREMIUM + 2,00 €

Crema di noci • Pesto di pistacchio • Salsa di arachidi • N'duja di Spilinga

***SALSE BIO IN BUSTINA (€ 0,25/CAD.)

AGGIUNGI PLUS

+ 1,50 €

PLUS

Contorno • Special • Formaggio

***SUPPLEMENTO AL PIATTO + 1,00 €

7.

DOLCI

7,00€

La nostra selezione di dessert è curata da
ANTICA PASTICCERIA ANTIGNANI

*** Per conoscere la disponibilità giornaliera
rivolgersi al personale di sala*

BEVANDE

2,50€

ACQUA MIN. FRIZZANTE "SAN PELLEGRINO" 0,50 CL

ACQUA MIN. NATURALE "PANNA" 0,50 CL

ARANCIATA, LIMONATA, GASSOSA, SPUMA "PAOLETTI" 0,25 CL

COCA COLA, COCA COLA ZERO 0,33 CL

COPERTO

2,50€

AAA-ATTENZIONE-ATTENZIONE:

FRUTTA A GUSCIO MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PEGAN, 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; LATTIOLO (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 COMPRESI 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.

FOLLOW US

FACEBOOK

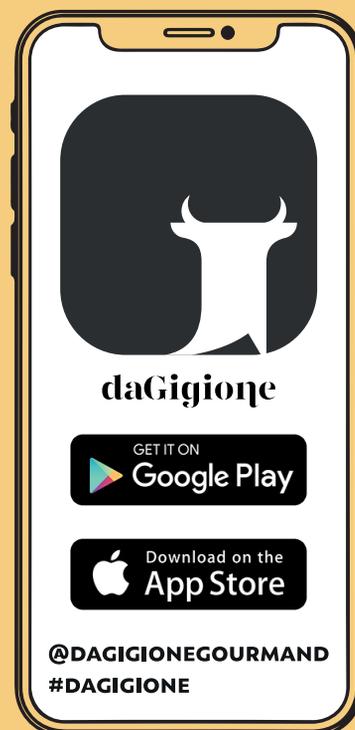
**FACEBOOK.COM/
DAGIGIONEGOURMAND**

INSTAGRAM

@DAGIGIONEGOURMAND

#DAGIGIONEGOURMAND

#DAGIGIONE



L'ULTIMO TASSELLO DELL'EVOLUZIONE È PROPRIO RACCHIUSO NELLA NASCITA DELL'E-COMMERCE, PENSATO PER SODDISFARE LA VOLONTÀ DI FAR VIAGGIARE I PRODOTTI DI DA GIGIONE IN TUTTA ITALIA E ALLO STESSO TEMPO AUTOMATIZZARE TUTTA LA PARTE RELATIVA ALLA GESTIONE DEL MAGAZZINO, DEGLI ORDINI E DELLE PRENOTAZIONI. UN'INNOVAZIONE INTRODotta PER DARE QUALITÀ AL SERVIZIO E RENDERLO SNELLO, CON UN OCCHIO ATTENTO ALLE ESIGENZE DEL CONSUMATORE FINALE. UNA PIATTAFORMA CREATA APPOSITAMENTE DOVE SARÀ POSSIBILE ACQUISTARE TUTTI I PRODOTTI DELLA MACELLERIA O PRENOTARE IL PROPRIO TAVOLO PER VIVERE L'ESPERIENZA GASTRONOMICA DI DA GIGIONE. INOLTRE È STATA CREATA APPOSITAMENTE L'APP DA GIGIONE, PER GESTIRE INVECE TUTTA LA PARTE DI ORDINI PER IL DELIVERY E IL TAKE AWAY, SIA PER QUANTO RIGUARDA I PANINI CHE PER I PRODOTTI DA BANCO; MA NON SOLO, FUORI E ALL'INTERNO DEL PUNTO VENDITA TOTEM MULTIMEDIALI E MONITOR SUPPORTANO IL SERVIZIO DANDO MAGGIORE VELOCITÀ A TUTTO IL SISTEMA, GRAZIE ALL'AVANGUARDIA TECNOLOGICA DEL SERVIZIO OFFERTO. UNA SCELTA IMPRENDITORIALE ATTENTA DA PARTE DELLA FAMIGLIA CARIULO, CHE ANCORA UNA VOLTA SI DIMOSTRA AL PASSO CON I TEMPI, SEMPRE ALLA RICERCA DELLA NOVITÀ CHE POSSA RENDERE IL PROGETTO MIGLIORE.

daGigione GOURMAND
via roma

ORARI

LUNEDÌ - SABATO
12:00 - 15:00
19:30 - 00:30

DOMENICA
19:30 - 00:30
CHIUSO IL MARTEDÌ

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



IL SERVIZIO IN ESTERNA DI
daGigione.

LA NOSTRA OFFERTA
CULINARIA PER IL TUO EVENTO

DOVE VUOI!
QUANDO VUOI!



@APECAR_DAGIGIONE

