

BIRRE IN BOTTIGLIA

Ichnusa non filtrata 4,8%

Premium Lager chiara di bassa fermentazione
33cl - **4,50 euro**

Dolomiti Pils 4,9%

Pils dai riflessi dorati e dal sapore delle Dolomiti
33cl - **5,00 euro**

Dolomiti Rossa 6,7%

Rossa doppio malto dal sapore pieno e intenso
33cl - **5,50 euro**

Blanche de Namur 4,5%

Birra bianca belga, fresca con sentori di agrumi
33cl - **4,50 euro**

Glossner Bier, Artigianale Bavarese

Bio Gold 5,1%

Per questa specialità biologica produciamo solo luppoli naturali tedeschi da agricoltura biologica. Anche il malto da birra - l'anima della birra - proviene da coltivazioni biologici. Una birra fresca e piena, gustosa e delicatamente acidula
50cl - **6,00 euro**

Hefe-Weiss 5,3%

Questa speciale birra di frumento ad alta fermentazione è naturalmente torbida, con un'alta percentuale di malto di frumento: rinfrescante con un finale armonioso.
50cl - **6,00 euro**

VINI

Una buona parte dei nostri vini è "naturale". Abbiamo una selezione di vini bianchi, rosati, rossi e bollicine che cambiamo in base alle disponibilità del mercato. Guarda sulla nostra lavagna o sulla **Carta dei Vini** oppure fatti consigliare da noi!

Acqua

75cl - **2,50 euro**

Coperto

2,50 euro

CARO CLIENTE

Ginger Gi è una **scommessa importante** per noi ma anche per qualcosa di più grande: il nostro pianeta. Portare la **cucina veggy a portata di tutti**.

Aiutaci a vincere la sfida dandoci la tua opinione per poter migliorare e perfezionare questa idea.

I tuoi suggerimenti sono importanti e noi siamo felici di ascoltarli **qui** alla fine della tua esperienza a Ginger Gi!

In particolari situazioni, alcuni piatti prodotti da noi con materie prime fresche, potranno essere sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura fino al loro congelamento, per garantire la qualità del prodotto. Sarà nostra cura segnalarlo al momento dell'ordine.

Per i prodotti che non contengono glutine, nonostante usiamo la massima attenzione nel lavorarli, non possiamo garantire la non contaminazione dovuta alla presenza in cucina e in sala di altre pietanze che lo contengono.

*1 glutine, 2 crostacei e derivati, 3 uova e derivati, 4 pesce e derivati, 5 arachidi e derivati, 6 soia e derivati, 7 latte e derivati, 8 frutta a guscio, 9 sedano e derivati, 10 senape e derivati, 11 semi di sesamo e derivati, 12 anidride solforosa e solfiti, 13 lupino e derivati, 14 molluschi e derivati.
*** (asterisco arancione) il piatto può essere preparato senza l'allergene.**

GG GINGER GI

Ginger Gi
veggie-pop restaurant
www.gingergi.com

follow us on socials



facebook.com/GingerGiIT/



instagram.com/gg.gingergi/

saucer restaurant
& drink

Ginger Gi

Un modo nuovo di intendere la cucina.

Plant Based Un ristorante diversamente veggy. Vogliamo portare la conoscenza del cibo vegetale alla portata di tutti. Cerchiamo di conservare i sapori della natura rendendoli adatti anche al palato di chi è abituato al cibo tradizionale. Vogliamo essere un locale veggy-pop: belli e buoni!

Saucer Il nuovo modo di intendere la cena: piatti piccoli per provare più sapori: delicato, forte o piccante non dovrai rinunciare a nulla! **Quanto è grande un saucer?** Abbiamo calcolato le dimensioni dei nostri saucer in modo che tu possa cenare con 4, 5 o 6 portate a seconda del tuo appetito. Non farti scappare il **Ginger Tour** pensato per farti provare straordinarie esperienze sensoriali.

Un bicchiere di vino naturale? Scegli un bicchiere di vino naturale tra quelli proposti: il vino **naturale** contiene molte meno sostanze che possono creare sonnolenza o fastidio alla testa. La nostra selezione cambia continuamente seguendo le nuove proposte del mercato.

Pranzo, aperitivo o cena? Ginger Gi! Scegli un pranzo leggero e sano. Fermati alla sera per un bicchiere di vino stuzzicando gli **appetizer**. Continua con la cena scegliendo uno dei percorsi che abbiamo preparato.

Ginger Lunch puoi scegliere una combinazione di 3 pietanze tra quelle che ti proponiamo in base alla stagione e all'offerta del mercato oppure una deliziosa insalatona servita con hummus e cracker. **Ginger Lunch**, durante la settimana, costa 13 euro e comprende ½ litro di acqua, pane e caffè. Aggiungendo 3 euro potrai avere un bicchiere di vino naturale tra quelli proposti: il vino naturale non dà alla testa!

Puoi scegliere liberamente fra i piatti della carta secondo le seguenti modalità. I **Free Tour** si intendono per singola persona.

2 saucer per persona: 13,50 euro

3 saucer per persona: 20,00 euro

4 saucer per persona: 26,00 euro

5 saucer per persona: 29,00 euro

Ginger Tour: Il nostro team ha pensato per te una selezione di saucer per un'esperienza sensoriale che ti porti a conoscere diversi aspetti della cucina vegetale. Provalo per cominciare ad esplorare questo nuovo modo di intendere la cucina!

Ginger Tour è realizzato per singola persona al costo di 27 €.

I saucer

I Freddi

Tritico di hummus: di ceci, di piselli e curry, di pomodori essiccati *1-6-11
un classico rivisitato con gusto e senza aglio

Guacamole con i nostri crostini *1-11
per chi vuole assaggiare un sapore intenso e deciso

Cavolo viola in saor con anacardi e polentina frita *8
un piatto colorato e gustoso

La tartare... che non ti aspetti! *1-10-11
da non credere: semplicemente devi provarla!

Le Zuppe

Vellutata di cavoletti di Bruxelles con gocce di senape e melagrana *10
gustosa, colorata e diversa

I Delicati

Delizie di sfoglia ai funghi di bosco con crema di formaggio *1-6
sapore italiano, classico e croccante

Flan di zucca con la buccia e i suoi semi tostati *6
una scoperta morbida e delicata sostenibile al 100%

Basmati leggermente tostato con verdure, anacardi e mandorle *8-9
uno dei nostri piatti più richiesti, delicatamente speziato

Panciotti di melanzane con pomodorini confit *1-6
leggerissima pasta fresca servita con suisiti pomodorini

Melanzane alla parmigiana?
...non ci posso credere: semplicemente squisite!

Fiori zucca farciti con crema di piselli all'anice *5-6
sapore intenso profumato al mandarino

I Golosi

Sfere di cereali con coulis di pomodoro e origano *8
un modo diverso di mangiare i cereali

PJ: Pulled Jack *1-6-11
l'incredibile jack fruit diventa il re della serata

Malai Kofta in salsa al curry *6
polpettine di verdure, delicatamente speziate

Polpette di lenticchie con soffice di sedano rapa *9
croccanti e morbide servite su una nuvola saporita

Taco con chili e fagioli neri *1-6
delicatamente piccante, ma possiamo fare di più

Arrostino di seitan con gli Portobelli e polentina *1-8
un must che non devi perdere: gusto e sapore al massimo

I Fritti

Cotoletta di sedano rapa con ketchup fresco *9
una sapore diverso in una croccante panatura

Funghi fritti con salsa al dragoncello *6
in pastella leggermente speziata

Orto fritto e polenta con ginger mayo *6
solo il buono del fritto in una tempura leggerissima

I Dessert

Dolci leggeri e gustosi che ti lasceranno senza parole: Senza latte, senza uova e senza burro, ma con tanto sapore!

Dessert

6 euro

Crema catalana *6-8

Tartufini al cioccolato e... *8

Tiramisù leggero *6-8

Plum (focaccia) con le bucce *1

Semifreddo a... *6-8

Cre moso alla frutta con crumble *6-8

Ginger Sweet Tour

9 euro

Tartufini al cioccolato e... - Tiramisù leggero -
Plum con le "bucce" - Semifreddo a...

oppure

Fonduta al cioccolato con la frutta (x 2 persone) *8

GINGER LUNCH

(a pranzo dal lunedì a venerdì)

13,00 euro (compresi acqua, pane e caffè)

1 cereale + 1 saucer + 1 verdura

oppure

1 primo + 1 contorno

Ginger Lunch & Natural Wine 16,00 euro
Lunch + 1 bicchiere di vino naturale del giorno

Per i più piccoli 10,00 euro

Gnocchi al pomodoro *1

Cotoletta di sedano rapa *8-9 oppure cheeseburger *1-6

Patate fritte *8

Succo di mela 0,20l

