

## 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.



\*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.

Ginger Gi  
veggy-pop restaurant  
[www.gingergi.com](http://www.gingergi.com)

follow us on socials



[facebook.com/GingerGiIT/](https://facebook.com/GingerGiIT/)



[instagram.com/gg.gingergi/](https://instagram.com/gg.gingergi/)

veggy-pop

DG  
GINGER GI

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: 15,00 euro

3 saucer per persona: 22,00 euro

4 saucer per persona: 28,00 euro

5 saucer per persona: 32,00 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 32 € ed è composto dai 4 **GT** più un **1** dessert a tua scelta

## I saucer

### I Freddi

**GT Trittico 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** \*1-6-11

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!** \*1-6-10-11

da non credere: semplicemente devi provarla!

### Le Zuppe

**Vellutata di carote con gocce di senape e quinoa soffiata** \*9-10

una scoperta morbida e delicata sostenibile al 100%

### I Delicati

**Delizia di sfoglia alla mediterranea con pomodoro olive e basilico** \*1-6-9

sapore italiano, classico e croccante

**Sformatino di piselli con crema di carote** \*6-9

una scoperta morbida e delicata sostenibile al 100%

**GT Basmati leggermente tostato con verdure, anacardi e mandorle** \*8-11

uno dei nostri piatti più richiesti, delicatamente speziato

**Panciotti di melanzane con pomodorini confit** \*1-6-9-12

leggerissima pasta fresca servita con una deliziosa crema veggy

**GT Melanzane alla parmigiana?**

...non ci posso credere: semplicemente squisite!

**Fiori di zucca farciti con vellutata di piselli all'anice** \*6

sapore intenso e profumato

### I Golosi

**Sfere di cereali con coulis di pomodoro e origano** \*6-9

un modo diverso di mangiare i cereali

**PJ: Pulled Jack** \*1-6

l'incredibile jack fruit diventa il re della serata

**GT Malai Kofta in salsa al curry** \*6-9

polpettine di verdure, delicatamente speziate

**Polpette di lenticchie con soffice di sedano rapa** \*6-9

croccanti e morbide servite su una nuvola saporita

**Taco con chili e fagioli neri** \*6

delicatamente piccante, ma possiamo fare di più

**Arrostino di seitan con Portobelli e polentina** \*1-6

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

7 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

15 euro

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 in mescita

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

