

La Gemma Cafe

LE PINXOS

by Paulo Aranda

SERVED FROM 16:00 UNTIL 20:00

Crocchette di patate, pecorino e menta

Potato, pecorino and mint croquettes ^{*1,7}

€13

Tartare di gambero rosso, mela verde, avocado e crème fraîche

Red prawn tartare, green apple, avocado and crème fraîche ^{*2,7}

€22

Hummus di ceci con olio all'erba cipollina e verdure di stagione crude
(per 2 persone)

Chickpeas hummus, chives olive oil and fresh seasonal vegetables (for 2 people) ^{*9, 11}

€15

Pan tomate con Jamon Iberico de Bellota

Pan tomate with Jamon Iberico de Bellota ^{*1}

€15

Pain brioche burro di Normandia e acciughe del Cantabrico

Pain brioche, salty butter from Normandy and Cantabrico anchovies ^{*1, 4, 7}

€13

La Gemma Cafe

SERVED FROM 12:30 UNTIL 22:30

APPETIZERS

Vitello tonnato

Veal in thin slices and tuna sauce *_{3,4}

€24

Insalata di polpo con patate, fagiolini e salsa tartara

Octopus Salad with potatoes, green beens and tartar sauce *_{3,9,10,12,14}

€28

Uovo pochè con verdure di campo, lattica e Gran Tartufo

Poached egg with wild greens, lactic curd and Gran Tartufo cheese *_{3,7}

€20

Verdure di stagione in agrodolce

Sweet and sour seasonal vegetables *_{9,12}

€16

Prosciutto crudo toscano e mozzarella di bufala

Air cured Tuscan ham and mozzarella di bufala *₇

€25

Jamon iberico 100g

Iberian ham 100 g

€30

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Spaghettone fatto in casa al ragù di mare

Homemade Spaghettone with seafood ragù *_{1,2,4,9,12}

€30

Tagliatelle all'uovo fatte in casa con ragù classico di manzo alla toscana

Homemade tagliatelle with traditional Tuscan beef ragù *_{1,3,9,12}

€30

Fusillone al pomodoro

Fusillone with tomato sauces *_{1,7,9}

€25

La Gemma Cafe

SERVED FROM 12:30 UNTIL 22:30

SECONDI - MAIN COURSES

Parmigiana di melanzane

Eggplant Parmigiana ^{*1,2,7}

€25

Petto di faraona arrosto, cipolle in agrodolce e sedano rapa

Roasted Guinea Fowl breast, sweet and sour onions and celeriac ^{*1,2,12}

€30

Merluzzo alla mediterranea con agretti saltati

Mediterranean-style Cod with sautéed monk's beard ^{*1,12}

€30

INSALATE - SALADS

Caesar salad con Parmigiano 36 mesi, sovra coscia di pollo ruspante e pane
croccante

Caesar salad with 36 months parmesan, boneless free range chicken thigh and crispy bread

^{*1,3,4,7}

€25

Insalata caprese con pomodoro e mozzarella di bufala

Caprese salad with tomato and buffalo mozzarella ^{*7}

€18

Insalatina verde

Green salad

€14

La Gemma Cafe

SERVED FROM 12:30 UNTIL 22:30

SANDWICHES AND BURGERS

Cheeseburger di Chianina con insalata, pomodoro, salsa barbecue, cheddar, bacon,
accompagnato da patatine fritte

Chianina Cheeseburger with salad, tomato, barbecue sauce, cheddar, bacon, French fries ^{*1,3,7,12}

€28

La Gemma Sandwich con vitello, salsa tonnata, pomodoro e insalata

La Gemma Sandwich with veal, tuna sauce, tomato and lettuce ^{*1,3,4}

€28

Club sandwich, pollo, uovo sodo, insalata, pomodoro, cheddar, maionese, bacon, accompagnato
da patatine fritte

Chicken club sandwich with boiled egg, lettuce, tomato, cheddar, mayonnaise, bacon, French fries ^{*1,3,7}

€28

Club sandwich vegetariano con zucchine grigliate sott'olio, insalata, pomodoro, scamorza e
maionese, accompagnato da patatine fritte

Vegetarian club sandwich with grilled zucchini in oil, lettuce, tomato, scamorza and mayonnaise, served with

French fries ^{*1,3,7}

€28

Toast Classico con prosciutto cotto artigianale e provolone

Classic Toast with artisanal ham and provolone cheese ^{*1,7}

€18

DESSERTS

Crème Caramel ^{*7}

€14

Selezione di formaggi

Selection of cheeses ^{*7}

€16

Selezione di gelati e sorbetti

Selection of sorbets & ice creams ^{*3,5,6,7,8}

€12

Tortino tiepido alle mele, crema inglese alla vaniglia e panna montata

Warm apple tart, vanilla custard, and whipped cream ^{*7}

€14

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI / ALLERGEN INFORMATION

Desideriamo informare i nostri ospiti che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati in questo ristorante possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni / We wish to inform our guests that in foods and beverages prepared and administered in this restaurant, ingredients or adjuvants considered allergens could be present:

- 01 – Cereali contenenti glutine e prodotti derivati / Cereals containing gluten
- 02 – Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products based on shellfish
- 03 – Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg products
- 04 – Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products based on fish
- 05 – Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut-based products
- 06 – Soia e prodotti a base di soia / Soy and soy-based products
- 07 – Latte e prodotti a base di latte / Milk and products made from milk
- 08 – Nuts and their products / Frutta a guscio e loro prodotti
- 09 – Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products based on celery
- 10 – Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products containing mustard
- 11 – Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and products based on sesame
- 12 – Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg / Sulphites at concentrations greater than 10mg/kg
- 13 – Lupini e prodotti a base di lupini / Lupins and products based on lupins
- 14 – Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products based on shellfish