Menù

GiaBaR

GASTRONOMIA

Utilizzare quello che di buono offre il nostro banco gastronomia per valorizzarlo in modo semplice e gustoso: senza eccessi, senza coprire la qualità delle materie prime che selezioniamo in giro per l'Italia e il mondo... per te.

We use the good things our Deli offers to enhance it in a simple and tasty way: without excesses, without covering the quality of the raw materials we select from around Italy and the world... for you.

info@giabar.com - +39 389 886 385
Piazza Vassallo - Greve in Chianti (FI)

I NOSTRI TAGLIERI
Our platters

Formaggi/ cheese:

Selezione del Caciaio/ *Cheese Master's selection:*

- 4 formaggi € 12
  4 cheeses (1,7)

- 5 formaggi € 14
  5 cheeses (1,7)

- 6 formaggi € 16
  6 cheeses (1,7)

- 7 formaggi € 18
  7 cheeses (1,7)

- 8 formaggi € 20
  8 cheeses (1,7)

Taglierone del Caciaio: 12 formaggi da tutta Europa € 30
Cheese Master's Big Board: 12 cheeses from all over Europe (1,7)

Specialissimo di formaggi € 19 (1 pax)/€ 34 (2 pax)
Special Cheese Selection (1,7)

Piattino selezione 3 erborinati € 10
Small plate of 3 blue cheeses (1,7)

Piattino selezione 3 formaggi d'alpeggio € 12
Small plate of 3 mountain cheeses (1,7)

Salumi/ cold cuts:

Salumi € 14 (1 pax)/€ 24 (2 pax)
Cold cuts platter (1)

Specialissimo di salumi € 27 (1 pax)/ € 48 (2 pax)
Special Selection of cold cuts (1)

Piattino Patanegra € 15
Small plate of Pata Negra (1)

Tagliere misto formaggi e salumi € 14 (1 pax) /€ 24 (2 pax)
Mixed platter of cheeses & cold cuts (1,7)

Coperto: € 2.00

ANTIPASTI
Starters

Crostini misti € 4
Mixed crostini (1,7,8)

Crostini neri € 4
Chicken liver crostini (1,4)

Fettunta € 4
Oiled slices (1)

Crostini burro francese e acciughe siciliane € 8
Crostini with French butter and Sicilian anchovies (1,4,7)

Crostini del GiaBar (Brillat savarin con composta di fichi / gorgonzola pera e noci / taleggio mela e miele) € 8
GiaBar Crostini (Brillat-Savarin with fig compote / gorgonzola, pear and walnuts / taleggio, apple and honey) (1,7,8)

Tartar tagliata al coltello della macelleria Fusi e Mancini con parmigiano e pomodori secchi € 13
Hand-cut beef tartare from Fusi e Mancini butcher with Parmigiano and sun-dried tomatoes (7)

Tartar tagliata al coltello della macelleria Fusi e Mancini con capperi e acciughe siciliane € 13
Hand-cut beef tartare from Fusi e Mancini butcher with Sicilian capers and anchovies (4)

PRIMI PIATTI
First dishes

Pici freschi con sugo al cinghiale € 13
Fresh Pici with wild boar sauce (1)

Ravioli freschi di carne al ragù € 13
Fresh meat Ravioli with ragù sauce (1,3)

Gnocchi freschi con pomodoro € 12
Fresh gnocchi with tomato sauce (1,7,8)

Fusilli pastificio Fabbri con gorgonzola € 12
"Fabbri" Fusilli with gorgonzola (1,7)

Coperto: € 2.00

PIADINE

Circe: gorgonzola, carciofi e prosciutto crudo € 9
Circe: gorgonzola, artichokes and prosciutto crudo (1,7)

Rosa Pop: mortadella, pomodoro e mayonnaise € 9
Rosa Pop: mortadella, tomato and mayonnaise (1,3)

Miss Piggy: pancetta cotta arrotolata, pecorino e pomodori secchi € 9
Miss Piggy : rolled cooked pancetta, pecorino cheese and sun-dried tomatoes (1,7)

L'Alpina: Speck, taleggio e funghi € 9
L'Alpina: speck, taleggio cheese and mushrooms (1,7)

Contrasti: prosciutto cotto in forno con erbe, gorgonzola pera e miele €9
Baked ham with herbs, gorgonzola, pear and honey) (1,7)

PINSE

Atene: pomodori, feta e olive € 13
Atene: tomatoes, feta cheese and olives (1,7)

Veggie: verdure grigliate e gorgonzola € 13
Veggie: grilled seasonal vegetables and gorgonzola cheese (1,7)

Straccia: stracciatella, pomodoro e mortadella € 13
Straccia: stracciatella cheese, tomato and mortadella (1,7)

Saporita: stracciatella, pomodoro e acciughe siciliane € 14
Saporita: stracciatella cheese, tomato and Sicilian anchovies (1,4,7)

Happy Babs: uova strapazzate, bacon caramelizzato con il miele e taleggio) € 13
Happy Babs: scrambled eggs, honey-caramelized bacon and taleggio cheese) (1,3,7)

Ulalà: scaglie Parmigiano, pomodorini, prosciutto crudo € 13
Ulalà: Parmesan shavings, cherry tomatoes and prosciutto crudo (1,7)

Coperto: € 2.00

FORMAGGI E FONDUE DAL FORNO
Formaggi e fondue dal forno

Mini camembert in forno con aglio, rosmarino e speck € 12
Baked camembert with garlic, rosemary and speck (1,7)

Feta in forno con pomodori e olive € 10
Baked feta with tomatoes and olives (7)

Carboncino in forno con mandorle tostate con cannella e zucchero di canna più fichi secchi € 13
Baked carboncino cheese with toasted almonds, cinnamon, brown sugar and dried figs (7,8)

Tomino con pere caramellate € 8
Tomino cheese with caramelized pears (7)

Frutta di stagione con fonduta di gorgonzola e frutta secca € 8
Seasonal fruit with gorgonzola fondue and dried fruit (7,8)

Barbabietola con gorgonzola piccante, noci, pere e miele € 8
Beetroot with spicy gorgonzola, walnuts, pears and honey (7,8)

Zucca caramellizzata con gorgonzola dolce e noci € 8
Caramelized pumpkin with mild gorgonzola and walnuts (7,8)

Carote, gorgonzola dolce, rosmarino, noci e sciroppo di dattero € 8
Carrots with mild gorgonzola, rosemary, walnuts and date syrup (7,8)

Coperto: € 2.00

DOLCI
Dessert

Yogurt con miele € 4
Yogurt with honey (7)

Yogurt come vuole la chef € 4,50 (chiedere allo staff)
"Chef's style" yogurt (7) (ask the staff)

Cantucci e vin santo € 7
Cantucci with Vin Santo (1,7,8)

Crostata fichi e noci € 6
Fig and walnut tart (1,3,8)

Linzer base cantucci e marmellata di lamponi € 6
Linzer tart with cantucci base and raspberry jam (1,3,8)

Tartufo classico affogato € 8
Classic truffle gelato, drowned in espresso (7)

Tartufo bianco affogato € 8
White truffle gelato, drowned in espresso (7)

Tartufo cheesecake € 6,50
Cheesecake truffle (7,8)

Coperto: € 2.00

BEVANDE
Bevande

Acqua / *water* 0,5l € 1,5

Acqua / *water* 1l € 3

Coca cola € 4

Succo di frutta / *juice* € 4

Birra Forst / Forst *beer* € 4,5

Menabrea alla spina piccola / *Menabrea draft beer small* € 4

Menabrea alla spina grande / *Menabrea draft beer big* € 6

Analcolici /*non-alcoholic* € 4

Liquori da € 5/ *liquore from* € 5

Amari e digestivi da € 4 / *bitters and digestives from* € 4

Caffè / *coffee* € 2

Coperto: € 2.00

ELENCO ALLERGENI
Allergen list

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) / *cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)*

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei / *crustaceans and shellfish-based products*

3. Uova e prodotti a base di uova / *eggs and egg products*

4. Pesce e prodotti a base di pesce / *fish and fish-based products*

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / *peanuts and peanuts-based products*

6. Soia e prodotti a base di soia / *soy and soy-based products*

7. Latte e prodotti a base di latte / *milk and milk-based products*

8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Macadamia, noci del Queensland e loro derivati) / *shell fruit (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecans, Brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts, Queensland nuts and their products)*

9. Sedano e prodotti a base di sedano / *celery and celery-based products*
Senape e prodotti a base di senape / *mustard and mustard-based products*

10. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / *sesame seeds and sesame seeds-based products*

11. Anidride solforosa e solfiti in conc. superiore a 10mg/kg o 10mg/l / *sulfure dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l*

12. Lupini e prodotti a base di lupini / *lupines and lupines-based products*
Molluschi e prodotti a base di molluschi / *shellfish and shellfish-based products*