

Menù



Giabar

G A S T R O N O M I A

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.



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



I TAGLIERI NARRATIVI

Delizie Fresche

*(Selezione di 6 formaggi freschi con cracker, frutta e confetture) € 14
(1-7-8)*

Riserva dei Sapori

*(Selezione di 6 formaggi stagionati e d'alpeggio con cracker, frutta e confetture) € 18
(1-7-8)*

Viaggio in Francia

*(Selezione di 6 formaggi francesi con cracker, frutta e confetture) € 16
(1-7-8)*

L'esperienza completa - tagliere maxi per 2 persone

*(Selezione di 12 formaggi freschi, stagionati ed erborinati con cracker, frutta e confetture) € 32
(1-7-8)*

Tagliere di salumi per 1 persona € 12

(1-7-8)

Tagliere di salumi per 2 persone € 20

(1-7-8)

Tagliere misto di salumi e formaggi per 1 persona € 14

(1-7-8)

Tagliere misto di salumi e formaggi per 2 persone € 24

(1-7-8)

L'Esperienza GiaBar per 2 persone

*(Salumi, formaggi, crostini, pappa al pomodoro, verdure sott'olio, cracker, frutta e composta) € 35
(1-7-8)*

Coperto: € 2.00

ANTIPASTI

Crostini Pomo d'Oro

(Scamorza e pomodorini secchi; stracciatella, pomodorini e acciuga; bruschetta) € 8

(1-4-7)

Crostini Contrasti

(Ricotta con marmellata di cipolle; stracciatella con frutta e aceto balsamico; pecorino, miele e prosciutto crudo) € 8

(1-7)

Crostini Babs Passion erborinati

(Gorgonzola con frutta secca; gorgonzola piccante con miele al rosmarino e pera; Stilton con frutta sciroppata) € 10

(1-7-8)

Crostini del GiaBar

(Brillat-Savarin con composta di fichi; gorgonzola con pera e noci; taleggio con mela e miele) € 8

(1-7-8)

Insalata con rucola, mela, noci, gorgonzola piccante e semi vari € 8

(7-8)

Tartar tagliata al coltello della macelleria Fusi e Mancini con parmigiano e pomodori secchi € 13

(7)

Tartar tagliata al coltello della macelleria Fusi e Mancini con capperi e acciughe siciliane € 13

(4)

PASTA

Pici al cinghiale € 13

(1-8)

Ravioli al ragù € 13

(1-8)

Fusilli al gorgonzola € 12

(1-7)

Coperto: € 2.00

PINSE

Straccia: stracciatella, pomodori e mortadella € 13
(1-7)

Saporita: stracciatella, pomodori e acciughe € 14
(1-4)

Veggie: verdure e gorgonzola € 13
(1-7)

FORMAGGI DAL FORNO

Mini Camembert al forno con aglio, rosmarino e speck € 12
(1-7)

Feta al forno con pomodori e olive € 10
(7)

Carboncino al forno con mandorle tostate, cannella, zucchero di canna e fichi secchi € 13
(7-8)

Frutta di stagione con fonduta di gorgonzola e frutta secca € 8
(7-8)

Carote, gorgonzola dolce, rosmarino, noci e sciroppo di dattero € 8
(7-8)

Uovo con fonduta € 8
(3-7)

Coperto: € 2.00

DOLCI

Yogurt con miele € 4
(7)

Yogurt come vuole la chef € 4,50 (chiedere allo staff)
(7)

Cantucci e Vin Santo € 7
(1-7-8)

Crostata fichi e noci € 6
(1-3-8)

Linzer con base di cantucci e marmellata di lamponi € 6
(1-3-8)

Tartufo classico affogato € 8
(7)

Tartufo bianco affogato € 8
(7)

Tartufo cheesecake € 6,50
(7-8)

Coperto: € 2.00