

L'APERITIVO!

Only The Best Starters

GØRILLA SPICY CHIPS

LE PATATE FRITTE* DEL GØRILLA, SOTTILI E CROCCANTI AL PUNTO GIUSTO. CON SALE ALLE SPEZIE, PAPRIKA DOLCE E MAIO TANDOORI DI SOIA

5

HOMEMADE HUMMUS

NEW!

MOUSSE DI CECI E PISELLI* VERDI CON CREMA DI CAROTA SERVITA CON STICKS DI VERDURE RAW, CRUMBLE DI POMODORI SECCHI E CROSTINI ALLE ERBE

7

GUACAMOLE & FRIENDS

TRIANGOLINI DI MAIS DA INTINGERE NELLA CREMA DI AVOCADO DELLA GIUNGLA. CON POMODORO CONCASSE', MENTA FRESCA, PORRO E SUCCO DI LIME

7

JUNGLE FALAFEL

LE NOSTRE POLPETTE DI CECI, PREZZEMOLO, SESAMO E MENTA FRESCA SERVITE CON SALSA ALLO YOGURT DI SOIA E ZEST DI LIME

7

CAPRA !!!

PANE DI SEGALE TOSTATO CON FORMAGGIO DI CAPRA AL FORNO, FICHI CARAMELLATI E MIELE D'ACACIA

8

ØPEN AVOCADO

PANE INTEGRALE DI SEGALE CON FETTINE DI AVOCADO, PAPRIKA SMOKY, CRUMBLE DI WASABI BEANS, MAIO ALLA CURCUMA E LIME

7

TARTARE DI VITELLO

CRUDA SCELTA DI VITELLO PIEMONTESE CONDITA CON SCAGLIE DI GRANA SONGINO, SALE, OLIO E PEPE NERO

8

TACO GREEN

NEW!

TORTILLA CROCCANTE RIPIENA DI RAGOUT DI SOIA, CREMA DI FAGIOLI, AVOCADO, POMODORI CONCASSE', MAIO VEG E CRUMBLE DI CIPOLLA

7

TACO TARTARE

NEW!

TORTILLA CROCCANTE RIPIENA DI CARNE CRUDA DI VITELLO, FORMAGGIO DI CAPRA, POMODORI CONCASSE', INSALATA VERDE, CRUMBLE DI CIPOLLA E PAPRIKA DOLCE AL LIME

8

SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE ED ALLERGIE AL PERSONALE DI SALA
* ingrediente sottoposto ad abbattimento termico secondo normativa HACCP

SCEGLI TU

BURGER 0 **WRAP ?**

Pane* artigianale
al carbone vegetale

Tortilla di mais
e farina di grano

+ PATATE
AL FORNO

CLASSIC

CARNE DI VITELLO, INSALATA, POMODORO E BURGER SAUCE

10

CHEESY

CARNE DI VITELLO PIEMONTESE, CHEDDAR, PROVOLA AFFUMICATA, FONTINA, SONGINO, CIPOLLA CAMELLATA, POMODORO E BURGER SAUCE

12

KEVIN BACON

CARNE DI VITELLO PIEMONTESE, CHEDDAR CHEESE, DOPPIO BACON CROCCANTE SONGINO, CIPOLLA CAMELLATA, POMODORO E BURGER SAUCE

12

GORGORILLA

CARNE DI VITELLO PIEMONTESE, PROVOLA AFFUMICATA, GORGONZOLA FILANTE, FICHI CAMELLATI, POMODORO E SONGINO

13

FALAFEL

FALAFEL DI CECI E PREZZEMOLO, MENTA, POMODORO, SESAMO, SONGINO E MAIO BIANCA HOMEMADE ALLO YOGURT DI SOIA

10

GRINGO

CRUDA DI VITELLO PIEMONTESE CONDITA CON SALSA WORCHESTERSHIRE, SENAPE DOLCE, SALE E PEPE. CON AGGIUNTA DI CREMA DI AVOCADO

12

PULLED PORK

SPALLA DI MAIALE ALLA BIRRA ROSSA, COLESLAW DI CAVOLO E CAROTE, PROVOLA MELA VERDE E MAIONESE ALLA PAPRIKA AFFUMICATA

13

PULLED JACKFRUIT

GIACO STRACCIATO ALLA BIRRA ROSSA, COLESLAW DI CAVOLO E CAROTE MELA VERDE E MAIONESE DI SOIA ALLA PAPRIKA AFFUMICATA

NEW! 13

SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE ED ALLERGIE AL PERSONALE DI SALA
* ingrediente sottoposto ad abbattimento termico secondo normativa HACCP

GLI SPECIALS

i nostri signature dish

TAJARIN THAI

10

TAGLIATELLE ALL'UOVO CUCINATE ALLA TAILANDESE CON VERDURE AL SALTO SOIA, SALSA AGRODOLCE, CREMA DI CAROTE, ZENZERO, NOCCIOLE E LIME

I DOLCI

Provali subito!

BROKEN CANNOLO

5

IL CLASSICO RIVISITATO AL BICCHIERE, CON RICOTTA DI CAPRA, PANNA MONTATA, CREMA DI PISTACCHIO E CIALDA CROCCANTE

CHEESECAKE LIME COCCO E MANGO

5

BASE DI BISCOTTO FRIABILE CON CREMA DI FILADELPHIA E LATTE DI COCCO, PANNA MONTATA, ZEST DI LIME E CHUTNEY DI MANGO HOMEMADE

SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE ED ALLERGIE AL PERSONALE DI SALA

EAT - DRINK - REPEAT

VUOI ACQUISTARE LA MAGLIETTA DEL GORILLA?
OTTIMA IDEA! CHIEDI IN CASSA!

IL GØRILLA E' APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 18 A TARDA NOTTE
