

PIU DI UN RISTORANTE

ChezzGerdi

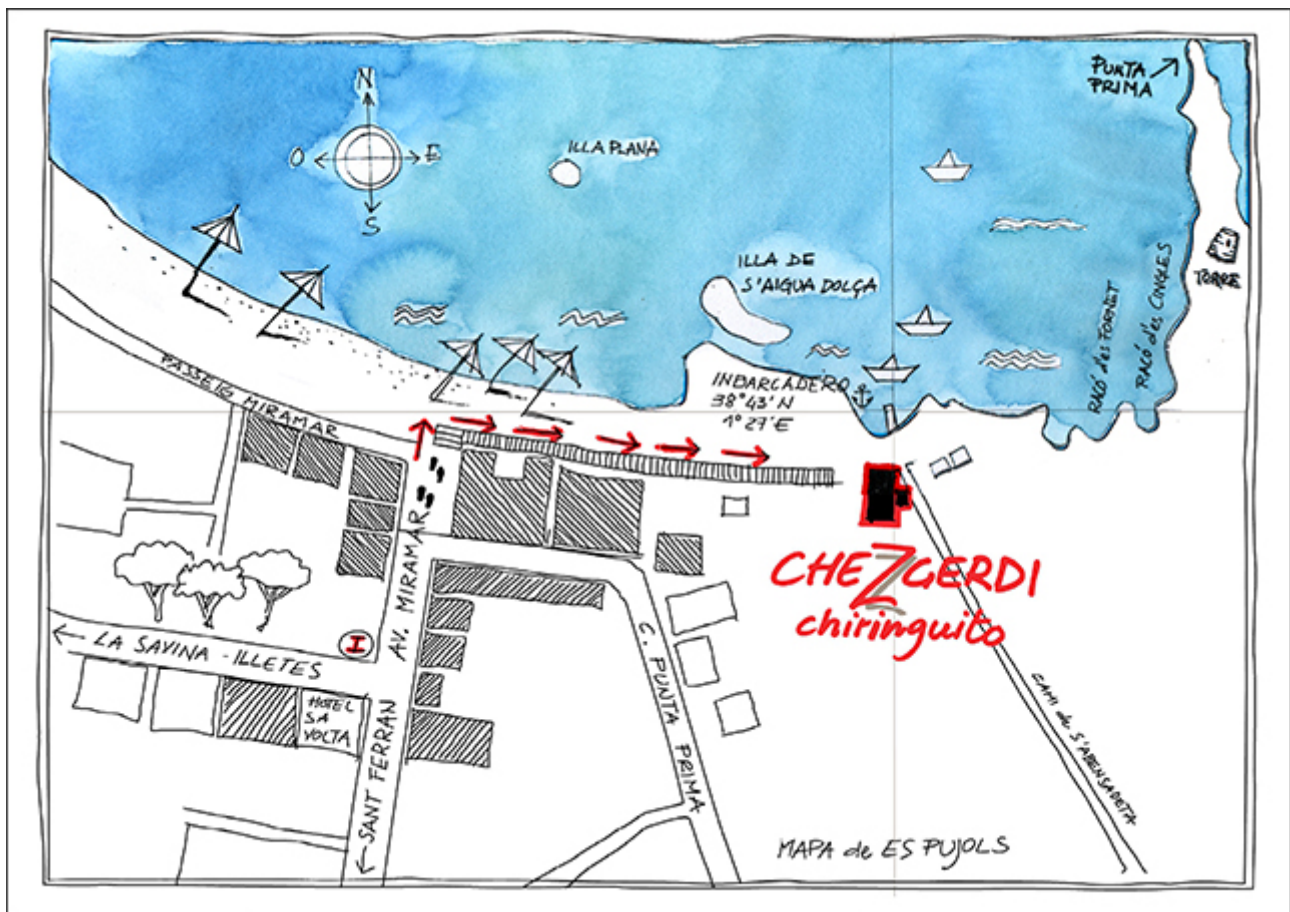
FORMENTERA

Si racconta che in Es Pujols esiste un posto che appartiene alla storia di
Formentera.

Un tempo fondato da pirati e più tardi un luogo di incontro della gente
del isola e hippie.

Ora è nuovamente un ritrovo magico, in una grande terrazza, un luogo
fantastico e indimenticabile, di fronte al mare dove le vostre emozioni
sembreranno riprendere vita

ITALIANO



Lugo gastronomico situato in uno degli angoli più pittoreschi di Formentera, il ristorante trasforma i migliori ingredienti italiani e spagnoli con piatti internazionali, che offrono il sapore della tradizione rivestito con incredibile creatività.

Se il tuo sogno è di sposarti al mare, nella magia dell'isola più esclusiva e bella del Mediterraneo, ChezGerdi è il luogo ideale.

Il nostro personale è a tua disposizione per organizzare una cerimonia incredibile, un ricevimento memorabile e una festa indimenticabile per voi e i vostri invitati.

ChezGerdi è qualcosa di più che un ristorante, è un'esperienza che riempie i sensi in forma totale. Il paesaggio unito con la buona energia, la raccolta musicale e l'accurata selezione di materiali di qualità, sperimentano emozioni uniche. Sommergiti nella nostra atmosfera e lasciatevi trasportare fino alla fine. . .

FATTORIA DEL GUSTO

Suggerimenti del bar

GIN FIZZ ROSE'	(Lime, pompelmo, gin n°3 infuso in agrumi, champagne rose')	16
Note di pompelmo e bollicine francesi per il Fizz d'estate. Allegro, elegante, Rose'.		
MANGORITA	(Limone, mango, tequila maestro doble, triple sec Ferran)	16
Il nostro Mangorita 2020. Mango, arancia e tequila. Messico e nuvole.		
TULUM	(Lime, miele di agave, mezcal vida, bitter select, vermouth le quintine)	16
Il modo migliore per bere un mezcal. Nato per caso per i pomeriggi di Tulum. Ripetilo.		
NEGRONI LATINO	(Kraken rum, vermouth luna, porto, June, cannella e alloro, fiero martini)	16
Reinvenzione del classico negroni, lavorato sotto vuoto e a bassa temperatura. Secco, fino ad un certo punto.		
MAI TAI DEL CHEZZ	(Lime, orzata di mandorle casera, TIKI mix by Maison Ferrand)	16
Versione "homemade" con Blend di Ron e crema di mandorle casera. Ti leccherai le dita, goloso.		

SANGRIA, EVERGREEN DELLA "MOVIDA SPAGNOLA".

Frutta macerata in vermut, Vodka e liquori. Un piacere da dividere in ogni occasione.

CALICE	12
CARAFFA (x4)	40
CHAMPAGNE	PREZZO DA MENÚ

CLASSICI, DI "TUTTA LA VITA" ... FATTI BENE.

SPRITZ	12
MOJITO / CAIPIRIÑA (CLASSICO / FRAGOLA / MARACUYA / ANALCOLICO)	15
MOSCOW MULE	15
NEGRONI	15
MARGARITA	15
BLOODY MARY	15
ESPRESSO MARTINI... E GLI ALTRI...	15

Tutti i prezzi sono in valuta €

LASCIATI COCCOLARE

Combinazioni analcoliche e naturali di frutta fresca per stare in salute con gusto.

MARACAIBO	(succo d' arancia, passion fruit, mango, zenzero)	13
Migliora l'abbronzatura, alto contenuto di vitamina C, A e pigmento di betacarotene. Dedicato ai tipi da spiaggia		
RED CARPET	(cranberry, pure di frutti rossi, zenzero)	13
Inizia la giornata con piacere. Diuretico e ricco di sali minerali. Per un fantastico corpo da Oscar!		
SUNSET	(succo di pompelmo rosa, menta, miele e ginger beer)	13
Colora il tuo tramonto. Fresco e rinfrescante.		
SPREMUTA D' ARANCIA NATURALE		8

GIN & TONIC

HENDRICK'S,	Genio	16
Distillazione a vapore di cetriolo e petali di rosa, il gin più bevuto al mondo. Perfetto.		
MARE,	Mediterraneo	16
Erbe provenzali e alambicco Fiorentino, Gin moderno. Mare Nostrum.		
BROCKMANS,	Femminile	16
Il primo gin distillato da una donna... e si nota. Lampone in bottiglia, fruttato.		
G VINE,	Profumato	16
Il primo Gin elaborato con fiori di vigna. Eleganza francese.		
LONDON N 3,	Dry	16
Il vero London dry, 3 botanici , 3 spezie . Essenziale.		
F di FORMENTERA	distillato in Formentera,	16
Colore blu come il nostro mare, profumo di saline. Aromatico		

Tutti i prezzi sono in valuta €

IL NOSTRO FORNO

CHEZZGERDI	25
Mozzarella, salmone marinato, burrata e valeriana	
IBERICA	27
Mozzarella fior di latte, mascarpone, prosciutto Iberico e fichi	
FORMENTERA	23
Pomodoro, mozzarella fior di latte, asparagi di Formentera, formaggio di capra e cipolla caramellata	
TRUFA	27
Mozzarella fior di latte , taleggio, mortadella tartufata, pesto di tartufo e pistacchio	
VERANO	25
Mozzarella fior di latte, gamberi, spinacio fresco, ricotta, lime	

Tutte le nostre pizze si possono fare con massa INTEGRALE O SENZA GLUTINE

** PANE, ALIOLI, OLIVE 4 € **

KING CRAB BAR

PIATTO ROYAL KING CRAB CLUSTER 1200GR	350
Delizioso Cluster di granchio Reale intero. 1200 grammi della migliore carne selezionata, pronto da gustare, con guarnizione di alga wakame. accompagnato dalle nostre salse esotiche, e tobiko	
PIATTO ROYAL KING CRAB 1/2 CLUSTER 600GR	185
600 grammi di delicatissima carne di granchio reale pronto da gustare, servito con guarnizioni di alga wakame, accompagnato dalle nostre salse e tobiko	
PATA KING CRAB CON MINI TARTAR 250 GR	95
Zampa intera della migliore carne di granchio reale aperta a metà, accompagnata da mini tartare in letto di alga giapponese.	
FINGER CRAB 170 GR	65
Deliziosa carne della migliore selezione di granchio reale, pulito e pronto da gustare, accompagnato da una guarnizione di alga wakame e le nostre salse e tobiko.	

Tutti i prezzi sono in valuta €

SUSHI E CRUDI

NIGIRI	(2 nigiri salmone, 2 nigiri tonno, 2 nigiri polpo, 2 nigiri gambero, 2 nigiri pesce bianco)	30
URAMAKI	(8 uramaki salmone, 8 uramaki tonno, 8 uramaki impanati)	35
SASHIMI	(2 sashimi tonno, 2 sashimi salmone, 2 sashimi pesce bianco, 2 sashimi gambero)	27
MIXTO SUSHI	(4 nigiri, 1 roll salmone, 1 roll impanato, 4 sashimi salmone, 4 sashimi tonno)	68
CAVIALE BELUGA	10gr	45
TARTAR DI TONNO ROSSO BLUEFIN CON GUACAMOLE E MELA VERDE		31
TARTAR DI SALMONE CON MANGO, QUINOA E SPICY MAYO		27
CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI, FRUTTA ESOTICA E SORBETTO DI MARACUIYA		28
STEAK TARTAR, CAPPERI, UOVO POICHE E FOIE		29
CARPACCIO DI MANZO, FORMAGGIO IDIAZABAL, MOSTARDA, RUCOLA E PISTACCHIO		27

ANTIPASTI

INSALATA VEGETARIANA CON VERDURE SALTATE AL WOK, SOIA, FORMAGGIO DI CAPRA E NOCI CARAMELLATE		21
CHEZZ SALAD CON POLLO RUSPANTE		21
CARPACCIO DI POLPO, OLIVE E FINOCCHIO		27
BURRATA, POMODORINI CHERRY, SPINACI, TAGGIASCA E BASILICO		21
POKE BOWL HAWAIANA CON RISO SUSHI, SALMONE, EDAMAME E AGUACATE		26
PROSCIUTTO DI BELLOTA 100% IBERICO PATA NEGRA		31
COZZE CON LATTE DI COCCO, CURRY E ZENZERO		22
FRITTURA DI PESCE CON MAIONESE DI WASABI		27
POLPO ALLA BRACE CON CREMA PARMENTIER		27

PASTA

SPAGHETTONE FRESCO CON ARAGOSTA DI FORMENTERA	Kg	145
SPAGHETTONE FRESCO CON ASTICE DI FORMENTERA	Kg	95
BIGOLO CON VONGOLE, PESTO E BOTTARGA		26
TAGLIOLINO AL NERO, COZZE, VERDURINE CON CHILLY E LIME		25
CHITARRINA CON STRACCIATELLA E GAMBERO ROSSO		26
RAVIOLONE DI TOPINAMBUR, SCAMPO, TIMO E CAVIALE BELUGA		28
BOTTONI DI GORGONZOLA CON UVA, PINOLI E FOIE GRAS		25
TAGLIATELLE CON CONFIT D' ANATRA E RUCOLA		24

Tutti i prezzi sono in valuta €

CARNE

BURGER DI WAGYU BEEF CON BRIE, UOVO, MAIONESE E RUCOLA	29
PLUMA IBERICA, TERIAKY E PISTO AGRODOLCE	32
FILETTO BLACK ANGUS, SALSA TARTUFATA E QUINOA	34
ENTRECÔTE CON FUNGHI E PATATE	34
COSTATA CHEZZGERDI per 2	75

PESCE

PESCE DEL GIORNO	Kg 90
SCAMPI AL SALE	Kg 90
ARAGOSTA CHEZZ CON UOVO FRITTO	Kg 145
GAMBERI CARABINEROS ALLA GRIGLIA CON CARCIOFI	48
FILETTO DI SAN PEDRO CON LACTONESA DI SOIA E CEREALI	32
BACCALÀ DUE TESTURE CON GELATO DI BASILICO	30
TATAKI DI SALMONE IN Crosta DI PISTACCHIO CON VERDURE SALTATE	33

NOTE DOLCI

GELATO ARTIGIANALE CHEZZGERDI CUBO	33
GELATO ARTIGIANALE CHEZZGERDI BICCHIERE	9
SORBETTO ARTIGIANALE CHEZZGERDI BICCHIERE	8
IL NOSTRO TIRAMISU	10
FRIABILE DI CREMA CATALANA CON CANNELLA E ARANCIA	10
TORTA DI CIOCCOLATO CON CREMA INGLESE AL ROSMARINO	10
LEMON PIE CON MERINGA	10
MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E FRUTTI ROSSI	10
CARPACCIO DI MELONE CON SORBETTO DI MENTA	9
TEXTURA DI FRUTTA CON SORBETTO DI MANGO	12
CHEESECAKE DI MANGO	10
CANNOLI RIPIENI DI RICOTTA, MANDORLE E CIOCCOLATO	9

Tutti i prezzi sono in valuta €



SOFT

ACQUA VILA NATURALE	6
ACQUA SAN PELLEGRINO FRIZZANTE	6
SOFT DRINKS	4
BIRRA BOTTIGLIA ALHAMBRA -ISLEÑA-CORONITA	6
BIRRA ALLA SPINA 0,35	5
BIRRA ALLA SPINA 0,50	7
BIRRA SENZA ALCOOL - CELIACA	6

CAFFETTERIA

CAFFÈ	3
CAPPUCCINO, DOPPIO, CORRETTO, LATTE MACCHIATO	4
CAFFÈ SHAKERATO	8
TISANE Menta poleo, Camomilla, The Verde, The Nero, The Frutti Rossi	4
AMARI Sambuca, Montenegro, Jager, Pacharan, Amaro del Capo, Baileys, Limoncello, Hierbas	5
GRAPPE	
GRAPPA POLI, Bianca / Barrica	6
GRAPPA SASSICAIA POLI, Barrica	20

DISTILLATI DEL MONDO: OGNI GOCCIA, UNA STORIA.
Facciamo affidamento sulla tradizione, puntiamo sulla qualità. On the rocks o solo

WHISKY & WHISKEY (BOURBON)		
J.W. BLUE LABEL (Scozia, blend) Uno dei mille, capolavoro. Seta	15	30
NIKKA FROM THE BARREL (Giappone, blend) 520, attento, preciso, forte. Nuova era	10	16
SUNTORY HIBIKY ARMONY (Giappone, blend) Pluri premiato, sinfonia senza pari. Tenero	10	16
HAKUSHU 12 (Giappone, single malt) Eccelso e sottile. Perfetto	11	20
LAGAVULIN 16 (Isley, single malt) Note equilibrate di torba e sale. Essenziale, icona	8	15

Tutti i prezzi sono in valuta €

SELEZIONE RUM

Canna da zucchero Caraibica.



ZACAPA XO (Guatemala/Solera)

12

20

25 anni in altezza. Paradiso

GUYANA 2008 (Francia)

8

15

Il suo curriculum parla da solo. Cremoso

PLANTATION 2002 (Jamaica)

8

15

Reggae e nuvole giamaicane, per rilassare i sensi. Gustoso

VIVA MESSICO! - Agave

TEQUILA

1800 (Citrico, vegetale)

8

15

FORTALEZA AÑEJO (Untuoso, floreale)

9

20

MEZCAL

VIDA (Facile, delicato)

10

18

7 MISTERIOS (Completo, vincitore)

12

20

COGNAC, ARMAGNAC, BRANDY, Precedenti del Vino.

HENNESSY (Cognac)

8

12

Elegante e completo, una referenza storica. Chapó.

CARLOS I (Spagna)

8

12

Finitura calda per differenziarsi, per scoprire. Paradiso.

VODKA

BELUGA (Russia)

8

12

BELVEDERE (Polonia)

8

12

I distillati vengono serviti in un bicchiere a "doppia misura"

Tutti i prezzi sono in valuta €

CANTINA

CHAMPAGNE

Aubry Réserve 1er cru	Sans Année	80 €
Alfred Gratien Rosè	S.a.	90 €
Larmandier Bernier, Latitudo 1er cru, Blanc de Blancs	S.a.	110 €
Ruinart Blanc de Blancs	S.a.	120 €
Ruinart Rosè	S.a.	120 €
Louis Roederer Rosè	2014	150 €
David Léclapart, L'Amateur Nature, Blanc de Blancs	2017	150 €
Dom Pérignon	2010	240 €
Dom Pérignon	2008	270 €
Louis Roederer Cristal	2008	380 €

FRANCIACORTA

Bellavista Alma Grand Couvée	Non Vintage	70 €
Bellavista Non Dosato	N.v.	70 €
Bellavista Satén	2014	80 €
Bellavista Rosé	2015	80 €
Bellavista Pas Opéré	2012	100 €
Bellavista Vittorio Moretti	2013	150 €
Bellavista Vittorio Moretti Magnum	2013	390€

ELÉM

ELÉM Prosecco di Valdobbiadene Superiore	2019	35 €
ELÉM on ICE	N.v.	45 €
ELÉM Alta Langa Rosé	2015	75 €

CAVA

Castelblanc Duo	N.v.	32 €
Freixenet Trepas Rosé	2016	45 €
Freixenet Casa Sala Grand Reserva	2005/06	110 €

VINI ROSATI

Penedès- Chezzgerdi / Merlot	2019	35€ / 70€
Sicilia- Donna Fugata, Etna Rosato	2018	45€
Provence- Château Miraval	2019	60€ / 130 €
Provence- Château D'Esclans Whispering Angel	2019	70€
Bandol en Provence- Domanie Ott Château de Selle	2019	85€ / 180€

VINI BIANCHI

SPAGNA

Bizkaiko Txakolina- Oxe Baistegieta Marko	2018	47€
Rioja- Predicador de Contador	2016	55€
Rueda- Mania / Sauvignon	2019	32€
Rueda- El Caballero de Olmedo / Verdejo	2019	32€
Castila y Leon- Cantajano / Verdejo	2018	37€
Castilla y Leon- Belondrade y Lurton / Verdejo	2018	69€
Rias Baixas- Angus Dei / Albariño	2018	33€
Rias Baixas- Albamar / Albariño	2019	37€
Ribeiro- Atlantis / Treixadura	2019	37€
Mallorca- Supernova / Moll	2017	37€
Formentera- Terramol, La Savina	2019	42€

ITALIA

Friuli- Chezz Gerdi / Chardonnay / Comelli	2018	35€
Alto Adige- Terlan / Terlaner	2018	45€
Alto Adige- Terlan, Lunare / Gewurtztraminer	2017	65€
Alto Adige- Franz Haas Manna	2018	55€
Lombardia- Convento St. Annunciata / Chardonnay	2013	85€

FRANCIA

Loire- Sancerre Thomas Labaille L'autentique / Sauvignon	2016	59€
Loire- Pouilly Fume Baron de L / Sauvignon	2015	125€
Burgogne- Chablis Domaine Hamelin 1er cru / Chardonnay	2017	70€
Burgogne- Mersault Lafond / Chardonnay	2017	190€
Burgogne- Chassagne Mont. 1er, J. Drouhin M. de Laguiche	2015	230€
Burgogne- Domaine de la Romane Conti Montrachet Gr. Cru 2001		---

Israele- Recanati Yasmin Kosher / Chardonnay - Sauvignon 2017 40€

Germania- Dr. Bassermann, Troken, Pfalz / Riesling 2016 42€

Cile- Viña Ventisquero, Tara / Chardonnay 2015 100€

VINI ROSSI

SPAGNA

Ríoja- Chezz Gerdi Crianza	2016	35€
Ríoja- Phínca Hapa	2016	50€
Ríoja- La Cueva de Contador	2017	120€
Ríoja- Contador	2017	370€
Ribera Sacra- Fusco / Mencia	2018	34€
Formentera- Cap de Barbaria	2015	65€
Ibiza- Black Nose	2017	65€
Priorat- Morlanda Crianza	2016	55€
Ribera del Duero- Pruno Finca Villacreces Crianza	2018	36€
Ribera del Duero- Pago de Carraovejas	2017	62€
Ribera del Duero- Pago de Carraovejas Reserva	2014	110€
Ribera del Duero- Vega Sicilia Valbuena 5año	2014	170€
Ribera del Duero- Vega Sicilia Único Grand Reserva	2009	390€

ITALIA

Alto Adige- Franz Hass Schweizer / Pinot Nero	2016	66€
Toscana- Fanti, Brunello di Montalcino / Sangiovese	2016	68€
Toscana- Antinori Tignanello	2017	130€
Sicilia- Donnafugata Floramundi Etna /Cerasuolo	2016	45€
Veneto- Bertani, Amarone della Valpolicella	1964	650€
Piemonte- Giacomo Conterno, Barolo Riserva	1961	1650€
Piemonte- Giacomo Conterno, Barolo Riserva	1937	1850€
Piemonte- Giacomo Conterno, Monfortino Riserva	1955	3800€

FRANCIA

Bordeaux- Château Terrefort Lescalle	2015	40€
Bordeaux- Château Maucamps, Haut Medoc	2010	70€
Bordeaux- Château Margaux	1998	2200€
Vallée du Rhône- Château Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape	2016	190€
Burgogne- Bouchard P. Vosve Romane	2016	190€
Burgogne- Domaine de la Romane Conti Grand Cru	2002	---

Germania- A. Christmann, Pfalz / Pinot Noir	2013	55€
Chile- Viña Ventisquero, Tara/ Pinot Noir	2015	100€
Chile- Viña Ventisquero, Tara/ Sirah	2015	100€

VINI AL CALICE

SPUMOSI

Champagne Aubry 1er cru	14€
Champagne Alfred Gratien Rosè	18€
Franciacorta Bellavista Alma	13€
Prosecco di Valdobbiadene ELÉM	7€
Cava Castelblanc Duo	7€

ROSATI

Penedès- Chezzgerdi / Merlot	7€
Provence- Etna rosado Donnafugata	9€

BIANCHI

Penedès- Segura Viuda / Xare-lo	7€
Friuli- Chezz Gerdi / Chardonnay / Comelli	9€
Loira- Sancerre T. Labaille L'autentique / Sauvignon	12€

ROSSI

Rioja- Chezz Gerdi Crianza	7€
Sicilia- Donnafugata Floramundi / Cerasuolo di Vittoria	9€
Bordeaux- Château Maucamps	16€

DOLCI

Jerez de la Frontera- Don P.x. Pedro Ximenez 1987	9€
Sicilia- Kabir Moscato di Pantelleria Donnafugata	9€
Sauterne- Prince St. Aubin 500ml	9€