

A la Carte

Gabi

CUCINA*PIZZA*DRINK

MAMBA
MAMBA
MAMBA
MAMBA
MAMBA

RESTAURANT AND MORE

La nostra storia

Qual è la storia di Gabì?

Gabì è un concetto di ristorazione curata nel minimo dettaglio, riprende la tradizione della nostra terra Emiliana, rispettando le ricette tramandate dai nonni; resa eccellente dalla preoccupazione di utilizzare prodotti e materie prime di ottima qualità.

Il tutto è nato una notte...

Il titolare cercava di esprimere a 360gradi la sua passione per la ristorazione ed il mondo della gastronomia all'interno del locale già esistente.

Ora facciamo un passo indietro; il MAMBA nasce da una semplice giornata a Napoli dove quest'uomo di 40 anni mangiava una pizza... una semplice vacanza per staccare dallo smog del nord Italia, che si trasformò nell'inizio di un grande progetto!!

Come sappiamo, il magico piatto italiano è la pizza, conosciuta in tutto il mondo, e l'idea che ebbe il proprietario, oggi, del MAMBA fu di aprire un ristorante di qualità con piatti semplici ma studiati al fine di far vivere un'esperienza a colui o colei che si sarebbe seduto/a sui tavoli del suo ristorante.

Decise di fare un locale elegante con un design armonioso, dove sarebbe stato possibile mangiare ma allo stesso tempo riservare del tempo per il divertimento nei post cena del fine settimana.

Dopo un anno dall'apertura, però, la cucina non aveva preso la forma desiderata.

Il proprietario ricercò la formazione di una gestione, un menù, un'identità e quella motivazione che avrebbe portato le persone al MAMBA.

Il 17 aprile 2024 nasce: GABÍ

La ristorazione secondo il MAMBA.

Significa amore per la propria passione, ricercatezza, studio, ambizione, raffinatezza, diversità e originalità di ciò che si offre al cliente (un risultato che può piacere oppure no) per trasmettere l'impronta unica del proprietario.

Per il titolare, "GABÍ" è la figura che più l'ha supportato per raggiungere gli obiettivi, ovvero sua mamma.

Oggi la nostra ristorazione prende il suo nome perché tutte le caratteristiche dette in precedenza sono le stesse che la descrivono.

Per vivere l'esperienza di GABÍ consigliamo una degustazione di molteplici piatti da condividere con chi vi accompagna quest'oggi, per gustare i sapori tradizionali di questa regione ma per avere anche una vista sul mare del nostro paese con partate di pesce.

A la Carte

Antipasti

Cappellacci di bresaola e pesche
con parmigiano, mandorle e rucola €12

battuta di gamberi crudi e avocado €14

Salumi dell'eccellenza reggiana
accompagnati dalla nostra giardiniera e
gnocco fritto della casa €14

Tentacolo di polpo alla griglia
con crema di patate, zafferano, curcuma €14

Tris di polentine fritte
con stracchino e salsiccia,
lardo patanegra, salsa tartufata €10



Primi

Tagliolini al pesto di rucola €14
con tartare di gamberi e mandorle tostate

Paccheri ai 4 pomodori e basilico €10

Tagliatelle alla bolognese €9

L'eccellenza nei nostri Primi

*(Selezione di tortelli fatti completamente a mano
dalla nostra chef Fiorella)*

Tortello burro e salvia €14
Classico tortello reggiano con ripieno di bietole

Tortello agli asparagi €14
Tortello con ripieno di asparagi, servito con una crema
di mascarpone e cascata di crudo di Parma croccante

Tortello al gorgonzola €14
Tortello con ripieno di gorgonzola, servito con
una dadolata di pere Kaiser

Tortello al radicchio €14
Tortello con ripieno di radicchio, servito con
noci sbriciolate

Tortello nero €14
Tortello al nero di seppia con ripieno di
branzino, servito con coulis di frutti di bosco e
pomodorini confit



Secondi

- Filetto di San Pietro in crosta di mandorle
servito su letto di crema di piselli e menta €15
- Tonno tonnato in crosta di sesamo €18
- Lingotto di salmone up-stream
con burro francese e lingue di pizza €22

Selezione delle carni

- Tartare di fassona alla provenzale €18
- Tagliata di carne €16
con balsamico e scaglie di parmigiano
- Filetto di manzo €18
(servito al balsamico, al pepe verde, ai funghi)
- Grigliata della montagna €18
(arrostiticini, costolette scottadito e barzigole di pecora)
- Grigliata mista €22
(salsiccia, arrostiticini, picanha, petto di pollo)
- Costine di maiale laccate al miele e zenzero €15
- Tomahawk €6,50
etto
- Fiorentina di chianina (minimo un kg) €7
etto
- Costata di manzo €7
etto



La nostra tradizione

(Il gnocco e le tigelle rigorosamente di nostra produzione)

Gnocco e tigelle con eccellenza dei salumi e dei formaggi tipici	€18
Lo gnocco (serviamo un singolo pezzo di gnocco più grande con a scelta crudo o mortadella)	€4
Lo gnocco a velo (serviamo un pezzo di gnocco ricoperto di zucchero a velo)	€4
Lo gnocco di prugne (serviamo lo gnocco accompagnato da una marmellata di prugne)	€4
Gnocco	€1 (al pezzo)
Tigelle	€0,50 (al pezzo)
Tagliere solo crudo	€9
Tagliere misto	€7
Formaggi	€5



Contorni

Patata fritta al pepe rosa e lime	€7
Spinacini saltati A.O.P	€7
Verdure grigliate	€6
Patate al forno o fritte	€5

Dolci del Gabì

(completamente di nostra produzione)

Tiramisù	€6
Semifreddo alla vaniglia con croccante di mandorle e salsa di arance	€6
Mascarpone <i>(semplice/ frutti di bosco/ torta barozzi/ cioccolato)</i>	€6
Zuppa inglese	€6
Panna cotta al profumo di basilico e coulis di lamponi	€6
Minestrone di frutta di stagione	€6
Sorbetto al limone	€6
Sorbetto al caffè	€6
Fragole con gelato	€7
Gelato <i>(dalla gelateria Fredde tentazioni)</i>	€4



Pizzeria

Abbiamo scelto una farina naturale e biologica al 100%.
La sua miscela integra una percentuale di avena e una piccola percentuale di lievito madre, questo permette di creare un impasto molto leggero, ma croccante.
Alla nostra pizza classica e alla contemporanea, si aggiunge il nostro marchio di fabbrica, la PALA.
LA PALA, con un impasto al 75% di idratazione che rimane a lievitare per oltre 72 ore, segue una precottura in modo da avere la base completamente omogenea e croccante, in seguito rigeneriamo la pala inserendo gli ingredienti e completandone la cottura, ottenendo così una pizza estremamente leggera, molto croccante che sprigiona un gusto unico.



La pizzeria

Margherita

Fior di latte e pomodoro

Normale

Contemporanea

In pala

€8

€10

€13

4 Stagioni

Fior di latte, pomodoro, salsiccia, funghi, prosciutto cotto e carciofi

Normale

Contemporanea

In pala

€10

€12

€15

Speck Fumè

Fior di latte, speck e provola affumicata

Normale

Contemporanea

In pala

€10

€12

€15

Pancetta, rucola e grana

Fior di latte, pancetta, rucola e grana

Normale

Contemporanea

In pala

€10

€12

€15

Salsiccia e friarielli

Fior di latte, salsiccia e friarielli

Normale

Contemporanea

In pala

€10

€12

€15

Napoli

Pomodoro, fior di latte, acciughe e origano

Normale

Contemporanea

In pala

€9

€11

€14

Calzone farcito

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi e carciofi

Normale

Contemporanea

In pala

€10

€12

€15

Calzone normale

Pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto

Normale

Contemporanea

In pala

€10

€12

€15

Divina

Pomodoro, mozzarella fior di latte

Fuori forno: crudo, stracciatella e pomodorini conditi

Normale

Contemporanea

In pala

€12

€14

€17

Speciale

Pomodoro, mozzarella di bufala, rucola e scaglie di grana

Normale

Contemporanea

In pala

€10

€12

€15

Top

Mozzarella fior di latte, pesto alla genovese, speck e stracciatella

Normale

Contemporanea

In pala

€12

€14

€17

Mortazza

Mozzarella fior di latte, mortadella, scaglie di pistacchio di Bronte e stracciatella

Normale

Contemporanea

In pala

€12

€14

€17

Porcona

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, salsiccia, wurstel e salamino piccante

Normale

Contemporanea

In pala

€12

€14

€17

Civico 18

Mozzarella di bufala, porcini, pancetta, aceto balsamico

Normale

Contemporanea

In pala

€12

€14

€17

Amatriciana

Pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta affumicata e parmigiano

<i>Normale</i>	€9
<i>Contemporanea</i>	€11
<i>In pala</i>	€14

Boscaiola

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, piselli, panna e parmigiano

<i>Normale</i>	€10
<i>Contemporanea</i>	€12
<i>In pala</i>	€15

Bianca

Mozzarella fior di latte

<i>Normale</i>	€8
<i>Contemporanea</i>	€10
<i>In pala</i>	€13

Bresaola

Pomodoro, mozzarella fior di latte e bresaola

<i>Normale</i>	€10
<i>Contemporanea</i>	€12
<i>In pala</i>	€15

Bufala

Pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala e basilico

<i>Normale</i>	€10
<i>Contemporanea</i>	€12
<i>In pala</i>	€15

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, funghi, prosciutto e olive

<i>Normale</i>	€10
<i>Contemporanea</i>	€12
<i>In pala</i>	€15

Capperi

Pomodoro, mozzarella fior di latte e capperi

<i>Normale</i>	€10
<i>Contemporanea</i>	€12
<i>In pala</i>	€15

Carciofini

Pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofini

<i>Normale</i>	€10
<i>Contemporanea</i>	€12
<i>In pala</i>	€15

Cipolla

Pomodoro, mozzarella fior di latte e cipolla

<i>Normale</i>	€10
<i>Contemporanea</i>	€12
<i>In pala</i>	€15

Diavola

Pomodoro, mozzarella fior di latte e salame piccante

<i>Normale</i>	€10
<i>Contemporanea</i>	€12
<i>In pala</i>	€15

Fumè

Pomodoro, mozzarella fior di latte, provola affumicata e grana

<i>Normale</i>	€10
<i>Contemporanea</i>	€12
<i>In pala</i>	€15

Gorgonzola

Pomodoro, mozzarella fior di latte e gorgonzola

<i>Normale</i>	€10
<i>Contemporanea</i>	€12
<i>In pala</i>	€15

Funghi

Pomodoro, mozzarella fior di latte e funghi trifolati

<i>Normale</i>	€10
<i>Contemporanea</i>	€12
<i>In pala</i>	€15

Gorgonzola e noci

Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola e noci

<i>Normale</i>	€10
<i>Contemporanea</i>	€12
<i>In pala</i>	€15

Marinara

Pomodoro, aglio e origano

Normale

Contemporanea

In pala

€8

€10

€13

Porcini

Pomodoro, mozzarella fior di latte e funghi porcini

Normale

Contemporanea

In pala

€10

€12

€15

Patate

Pomodoro, mozzarella fior di latte e patatine fritte o al forno

Normale

Contemporanea

In pala

€10

€12

€15

Pecorino

Pomodoro, mozzarella fior di latte e pecorino

Normale

Contemporanea

In pala

€10

€12

€15

Prosciutto cotto

Pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto

Normale

Contemporanea

In pala

€10

€12

€15

Wurstel e patatine

Pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel e patatine fritte

Normale

Contemporanea

In pala

€10

€12

€15

Pizze al metro

Mezzo metro margherita

Pomodoro, mozzarella fior di latte

Normale

In pala

€20

€25

Mezzo metro misto

Pomodoro, mozzarella fior di latte, + 2 gusti a scelta (no prosciutto crudo)

Normale

In pala

€25

€30

Mezzo metro misto & crudo

Pomodoro, mozzarella fior di latte, + 2 gusti a scelta

Normale

In pala

€28

€33

Aggiunta ingredienti

€1

Bevande

Acqua naturale 0,5 lt.	€1,50
Acqua frizzante 0,5 lt.	€1,50
Acqua naturale 0,75 lt.	€2,50
Acqua frizzante 0,75 lt.	€2,50
Cocacola 33 cl.	€4,00
Cocacola zero 33 cl.	€4,00
Cocacola zero 1lt.	€6,50
Cocacola zero 33 cl.	€4,00
Ginger beer	€4,00
Redbull	€4,00
Birra alla spina Pilsner 0,25 cl.	€3,50
Birra alla spina Pilsner 0,4 cl.	€6,00
Birra Ipa alla spina 0,25 cl.	€3,50
Birra Ipa alla spina 0,4 cl.	€6,00

Vini al calice

Bianco fermo	€5
Prosecco	€5
Franciacorta	€7
Rosso fermo	€5
Lambrusco	€5



 Via Brolo Sotto, 2, 42019, **Scandiano (RE)**