

Gioia

MENU LUNCH
37 €

CALAMARI

Calamar frit, citron et lime en gelée pimentée,
émulsion de yogurt au romarin et câpres
Fried squid, lemon and lime in spicy jelly, rosemary yogurt emulsion and capers

* * * * *

LASAGNETTA

Lasagnetta de pâtes fraîches vertes montées minute, pesto alle genovese,
brunoise de pommes de terre et haricots verts
Fresh green pasta lasagnatta, pesto alla genovese, potatoes and green beans brunoise

* * * * *

YOGURT GELATO

Yaourt glacé à la fraise, tuile et framboise
Frozen strawberry yogurt, biscuit & raspberries

MENU LUNCH



ANTIPASTI

LES « CALAMARI » 15€
Calamar frit, citron et lime en gelée pimentée,
émulsion de yogurt au romarin et câpres
Fried squid, lemon and lime in spicy jelly, rosemary yogurt emulsion and capers

LES « TAGLIOLINI » 17€
Tagliolini rafraîchis, tomate fraîche concassée au basilic,
baby homard et petits légumes
Refreshed tagliolini, crushed fresh tomato with basil, baby lobster and small vegetables

LE « CARPACCIO » 12€
Fruits sucré-salés, vinaigrette de cidre et balsamique, miel Thun et coriandre
Sweet and salty fruits, cider and balsamic vinaigrette, Thun honey and coriander

PRIMI

LES « FIORI DI RAVIOLI » 21€ 12€
Fleurs de ravioli farcies à l'oignon de Tropea, olives de Cerignola, burrata, eau de végétation de tomate infusée au thym
Ravioli flowers stuffed with Tropea onion, Cerignola olives, burrata, tomato water infused with thyme

LA « LASAGNETTA » 18€ 10€
Lasagnetta de pâtes fraîches vertes montées minute, pesto alle genovese, brunoise de pommes de terre et haricots verts
Fresh green pasta lasagnatta, pesto alla genovese, potatoes and green beans brunoise

LES « SEDANINI » 21€ 12€
Sedanini au rouget barbet, petite macédoine d'aubergines, céleri et oignons doux des Cévennes, jus de poisson, olives Taggiasca et agrumes zestés.
Sedanini with Barbet red mullet, small eggplant macedoine, Cevennes celery and sweet onions, fish juice, Taggiasca olives and zesty citrus fruits

SECONDI

LES « SARDE » 25€
Tempura de sardines, tomates cœur de bœuf en carpaccio, sauce tonnata et câpres de pantelleria
Tempura of sardines, beef heart tomatoes in carpaccio, tonnata sauce and pantelleria capers

LE « GALLETTO » 29€
MCoquelet grillé à l'huile citronnée, légumes méditerranéens, Aglio Olio e Peperoncino
Grilled cockerel in lemon oil, Mediterranean vegetables, Aglio Olio e Peperoncino

LES « ASPARAGI » 20€
Asperges à la parmigiana
Parmesaned asparagus
***SUPPLEMENT JAMBON DE PARME - Extra parma ham** + 7€*

DOLCI

LE « ZABAIONE » 10€
Carpaccio de pêches et abricots à la verveine, sabayon froid au Ramandolo, croustillant d'amandes
Peach and apricot carpaccio with verbena cold sabayon with Ramandolo, crispy almond crust

LE « YOGURT GELATO » 10€
Yaourt glacé à la fraise, tuile et framboise
Frozen strawberry yogurt, biscuit & raspberries



BOLLICINE / SPARKLING WINES

ALMA GRAN CUVÉE - *LOMBARDIA* 18€ 68€
Franciacorta DOCG Brut – Bellavista Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco

PROSECCO BRUT - *VENETO* 9€ 37€
Prosecco DOC - Ritter de Zahony – 2018 - Glera

BRUT DE TARCZAL - *TRENTINO* 14€ 59€
Trento DOC – De Tarczal – 2018 - Chardonnay

VINO ROSATO / ROSE WINE

SCIAC-TRA - *LIGURIA* 10€ 41€
Ormeasco di Pornassio DOC – Guglierame– 2018 - Ormeasco

DOLCI / SWEET WINE

RAMANDOLO – *FRIULI VENEZIA GIULIA* 9€ 36€
Ramandolo DOCG -Dri Il Roncat - 2014 - Verduzzo friulano

TURAN – *LAZIO* 43€
Antonella Pacchiarotti-2009 - Aleatico

VINI BIANCHI / WHITE WINES



VESPAIOLO - VENETO Breganze DOC – Miotti – 2018 - Vespaiola	8€	35€
VERDICCHIO CONSONO - MARCHE Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC – Archadia – 2018 - Verdicchio	8€	32€
FALANGHINA - CAMPANIA Terre d'Aione IGT – 2018 – Falanghina Beneventano	8€	32€
GRILLO - SICILIA Tenuta Bastonaca DOC – 2018 – Grillo DOC	8€	33€
PITARS - FRIULI Friuli DOC – Sauvignon Pitars - 2018	7€	31€
RIBOLLA GIALLA - FRIULI Coli Orientali Del Friuli DOC – Dorigo – 2019 – Ribolla Gialla	9€	37€
FRASCATI - LAZIO Frascati Superiore DOCG – Casale Marchese - 2019 – Malvasia del Lazio	8€	32€

VINI ROSSI / RED WINES

FRAPPATO - SICILIA Frappato Terre Siciliane IGT – Tenuta Bastonaca – 2017	8€	33€
AGLIANICO - CAMPANIA Terre d'Aione Aglianico IGT – 2018	8€	32€
CAVOROSSO - LAZIO Lazio Rosso IGT – Antonella Pacchiarotti – 2017 – Aleatico	12€	51€
HUZAR MARZEMINO - TRENTO Vigneti delle dolomiti IGT – De Tarczal - 2016 – Marzemino	12€	49€
PORNASSIO SUPERIORE - LIGURIA Ormeasco di Pornassio DOC – Guglierame - 2018 – Ormeasco	12€	48€



CAFÉS

Ristretto	2,50€
Espresso	2,50€
Lungo	3,00€
Double Espresso	4,50€
Machiato	3,00€
Latte	4,00€
Cappuccino	4,00€
Chocolat Chaud	3,50€

THÉS

Thé vert	4,00€
Thé vert menthe	4,00€
Earl Grey	4,00€
Thé Jasmin	4,00€

INFUSIONS

Verveine	4,00€
Menthe fraîche	4,00€
Tisane du Berger	4,00€

E A U X

50 cl	3,00€
70 cl	3,50€

GRAPPAS

Grappa	7,00€
Grappa di Chardonnay	9,00€
Grappa di Barolo	10,00€

BIÈRES

Errante (Blanche)	6,00€
Detour (Brune)	6,00€
Roma IPA	6,00€
Duro – Vernum (Noir)	6,00€

GIN S

Hendricks	8,00€
Gin Mare	9,00€
Sipsmith	9,00€
Tanqueray	7,00€
Plymouth	8,00€
Bombay Sapphire	6,00€

WHISKYS

Marker's Mark	8,00€
Laphroaig	11,00€
J. Walker Black Label	8,00€
Rittenhouse Rye	7,00€

RHUMS

Bacardi	8,00€
Diplomatico Reserva	12,00€

VODKAS

Absolut	8,00€
Belvedere	10,00€

NEGRONI RIPOSATO	15€
Vermouth doux du Professore, Campari amer, Tom Time Gin. Une icône italienne avec une touche de la Brianza. <i>Bitter Campari, Vermouth of the Professor and Gin of Lombardy.</i> <i>Classic and timeless...</i>	
1 3 3 2	14€
Vodka, safran, thé Milk Oolong, extraction de pomme & gingembre. À en devenir accro. <i>Vodka, saffron, Milk Oolong tea and apple & ginger extract.</i> <i>Addictive..</i>	
VIAGGIO IN SICILIA	14€
Rhum Jamaïcain, élixir d'amandes siciliennes & épices, lime frais. À siroter dans le canapé. <i>Jamaican rum, Sicilian almond elixir & spices and fresh lime.</i> <i>To sip on the sofa..</i>	
APEROL SPRITZ	10€
Aperol, Prosecco Ritter de Zahony, orange, eau gazeuse. Un rafraîchissement élégant. <i>Aperol, Prosecco Ritter from Zahony, orange, sparkling water.</i> <i>An elegant refreshment.</i>	
BELLINI	12€
Prosecco Ritter de Zahony, purée de pêche. Un souvenir pétillant d'Italie. <i>Prosecco Ritter de Zahony and peach puree.</i> <i>A sparkling memory of Italy.</i>	