

Fioia

MENÙ LUNCH
37 €

UNIQUEMENT
LE MIDI

LA POLENTA

Moelleux de polenta gialla, poêlée automnale de légumes
Soft polenta gialla, pan-fried autumn vegetables

* * * * *

I MACCHERONCINI

Maccheroncini, émincé d'artichauts bretons et olives de Cerignola, chiffonade d'epadon fumé
Maccheroncini pasta, minced artichokes and Cerignola olives, smoked sword fish chiffonade

* * * * *

LA CROSTATINA ALL'UVA

Tartelette aux raisins chasselas, fromage blanc frais et Sauternes
Chasselas Grapes tartlet, cottage cheese and Sauternes

MENÙ LUNCH

Fioia

MENÙ PASTA ATELIER
29€

UNIQUEMENT
LE MIDI

I T O R T E L L I

Tortelli de potiron à la Mantovana, crème de parmesan,
graines de courge, beurre noisette et sauge
*Mantovana style pumpkin tortelli, parmesan cream,
pumpkin seed, 'beurre noisette' sauce and sage*

* * * * *

L A C R O S T A T I N A A L L ' U V A

Tartelette aux raisins chasselas, fromage blanc frais et Sauternes
Chasselas Grapes tartlet, cottage cheese and Sauternes

* * * * *

C A F É

MENÙ PASTA ATELIER

Gioia

MENU GIOIE DI GIOIA
65€

EN 5 SERVICES

UNIQUEMENT
LE SOIR

WINE PAIRING
30€

EN 3 VERRES

MENÙ GIOIE DI GIOIA

ANTIPASTI

	 LA POLENTA	16€
	Moelleux de polenta gialla, poêlée automnale de légumes <i>Soft polenta gialla, pan-fried autumn vegetables</i>	
	LA SOGLIOLA IN SAOR	18€
	Les Filets de soles marinés à la Vénitienne, cédrat et oranges confites, croquant de maïs <i>Sole fillets marinated Venitian style, candied citron and orange, crunchy corn</i>	
	IL CARCIOFO	18€
	Fond d'artichaut, ris de veau croustillant, émulsion de persil, estragon et pecorino <i>Artichoke hearts, calf sweetbread crunchy, emulsion of parsley, tarragon and pecorino cheese</i>	
	IL CONIGLIO	16€
	Médallions de lapin in porchetta aux olives taggiasche , jus de cuisson , légumes confits <i>Medallions of rabbit in porchetta with taggiasche olives, cooking juices and candied vegetables</i>	

PRIMI

	 I RAVIOLI	15€	22€
	Ravioli ronds cannelés farcis aux épinards, ricotta et bouquet d'herbes fraîches, bouillon végétal à l'extrait de persil. <i>Round fluted ravioli stuffed with spinach, ricotta cheese and a bouquet of fresh herbs, vegetable stock with parsley extract</i>		
	 I TORTELLI	15€	24€
	Tortelli de potiron à la Mantovana, crème de parmesan, graines de courge, beurre noisette et sauge <i>Mantovana style pumpkin tortelli, parmesan cream, pumpkin seed, 'beurre noisette' sauce and sage</i>		
	I MACCHERONCINI	15€	24€
	Maccheroncini, émincé d'artichauts breton et olives de Cerignola, chiffonade d'espadon fumé <i>Maccheroncini pasta, minced artichokes and Cerignola olives, smoked sword fish chiffonade</i>		
	I TAGLIOLINI	15€	22€
	Tagliolini au romarin, ragoût blanc de saucisses et jus de rôti, brunoise de cèpes <i>Rosemary Tagliolini, white ragout made with sausages and roast meat juice, porcini mushrooms brunoise</i>		

SECONDI

IL RISOTTO	27€
Risotto aux langoustines, citron d'Amalfi, aneth <i>Risotto with langoustines, Amalfi lemon, dill</i>	
IL BRODETTO DI PESCE	59€
Bouillon de poisson léger rascasse, gambas, palourdes, moules bouchot, petits poulpes, brunoise de courgettes et bruschetta légèrement aillée, (min. 2 cvts) <i>Light fish stock: scorpion fish, prawns, clams, bouchot mussels, small octopus, courgettes brunoise and lightly winged bruschetta, (min. 2 cvts).</i>	
LE CAPESANTE	33€
Noix de coquilles st Jacques snackées, velouté de chou-fleur, huile de truffe, endive et pomme de terre vitelotte <i>Scallops St Jacques snackees, cauliflower soup, truffle oil, endive and vitelotte potato.</i>	
LA COSTOLETTA, LA GREMOLATA, IL RISO AL SALTO	39€
La côte de veau du Limousin rissolée à la gremolata et riz sauté au parmesan <i>Limousin veal chop browned with gremolata, parmesan fried rice.</i>	
DOLCI	
I FORMAGGI	10€
Gratin blu et Gorgonzola-mascarpone, streghette, salade de poires doynné, noix et radicchio <i>Gratin blu and Gorgonzola-mascarpone cheeses, streghette, doynné pears salad, walnut and radicchio</i>	
LA TATIN	12€
Tatin aux coings pochés, feuilleté et caramel, mascarpone à la vanille <i>Quince tatin, puff pastry and cramel, mascarpone with vanilla</i>	
LA GIANDUJA NEL BISCOTTO	12€
Biscuit de pâte brisée, crème gianduja, noisettes caramélisées, physalis <i>Shortcrust pastry, Gianduja cream, caramelized hazelnuts, physalis</i>	
LA CROSTATINA ALL'UVA	12€
Tartelette aux raisins chasselas, fromage blanc frais et Sauternes <i>Chasselas Grapes tartlet, cottage cheese and Sauternes</i>	



BOLLICINE / SPARKLING WINES

ALMA GRAN CUVÉE - <i>LOMBARDIA</i> Franciacorta DOCG Brut – Bellavista Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco	18€	68€
PROSECCO BRUT - <i>VENETO</i> Prosecco DOC - Ritter de Zahony – 2018 - Glera	9€	37€

VINO ROSATO / ROSE WINE

SCIAC-TRA - <i>LIGURIA</i> Ormeasco di Pornassio DOC – Guglierame– 2018 - Ormeasco	10€	41€
--	-----	-----

DOLCI / SWEET WINE

RAMANDOLO – <i>FRIULI VENEZIA GIULIA</i> Ramandolo DOCG - Dri Il Roncat - 2014 - Verduzzo friulano	9€	36€
TURAN – <i>LAZIO</i> Antonella Pacchiarotti-2009 - Aleatico		43€



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€
MEMUNDIS – PIEMONTE Chardonnay DOC – Marrone – La Morra	12€	48€
GRILLO - SICILIA Tenuta Bastonaca DOC – 2018 – Grillo DOC	8€	33€
PITARS - FRIULI Friuli DOC – Sauvignon Pitars - 2018	7€	31€
ORZALUME – UMBRIA Orzalume IGT – Castello di Corbara – 2018 – Grechetto & Sauvignon	11€	42€
FRASCATI - LAZIO Frascati Superiore DOCG – Casale Marchese - 2019 – Malvasia del Lazio	8€	32€

VINI ROSSI / RED WINES

NERO D'AVOLA - SICILIA Nero d'Avola Terre Siciliane IGT – Tenuta Bastonaca – 2017	9€	35€
NEBBIOLO D'ALBA SUPERIORE - PIEMONTE Nebbiolo d'Alba superiore DOC - Agrestis - Marrone – 2017	9€	36€
CAVOROSSO - LAZIO Lazio Rosso IGT – Antonella Pacchiarotti – 2017 – Aleatico	12€	51€
HUSSAR MARZEMINO - TRENTO Vigneti delle dolomiti IGT – De Tarczal - 2016 – Marzemino	12€	49€
PORNASSIO SUPERIORE - LIGURIA Ormeasco di Pornassio DOC – Gugliera - 2018 – Ormeasco	12€	48€
LANGHE PASSIONE – PIEMONTE Nebbiolo & Barbera - Marrone – 2018	9€	36€



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 Vert Jasmin	4,00€

INFUSIONS

Verveine	4,00€
Menthe fraiche	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 – Venum (Noir)	6,00€

DIGESTIFS

Amarretto Disarone	8,00€
Limoncello	7,00€

GIN S

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

WHISKYS

Marker's Mark	8,00€
J. Walker Black Label.	10,00€
Rittenhouse Rye	7,00€
Laphroaig (10 years)	11,00€
Glenlivet (Founf Reserve)	14,00€
Oban (14 years)	15,00€

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. A sparkling memory of Italy.</i>	
PLANCHE APERICENA	14€
Dégustation de mises en bouches selon l'inspiration du chef. <i>Mix of appetizers according to the chef's inspiration.</i>	