

Commandez le par téléphone +32 2 681 03 28
Et récupérez votre commande au restaurant Gioia du lundi au vendredi de 11h30 à 14h00 – de 18h30 à 21h30



Order by phone at +32 2 681 03 28

And collect your order at Gioia restaurant from Monday to Friday from 11.45 am to 2.00 pm – from 6:30 pm to 9:30 pm

ANTIPASTI

- LA « ZUPPA DI CASTAGNE »** 10€
Soupe de châtaignes, carottes, romarin, oignons doux
Chestnut soup, carrots, rosemary, sweet onions
- GLI « ARANCINI »** 10€
Arancini de riz Acquarello, scamorza fumée, tomate, parmesan et basilic
Arancini made with Acquarello rice, smoked scamorza cheese, tomato, parmesan cheese and basil

PASTA CLASSICA

- I « TORTELLINI IN BRODO »** 18€
Tortellini traditionnels farcis aux trois viandes, mortadella, jambon de parme, carré de porc, bouillon de volaille fermière et bouquet garni
Traditional tortellini with three meat stuffing, mortadella, Parma ham, rack of pork, farmhouse chicken broth and « bouquet garni »
- LA « LASAGNA »** 18€
Lasagne verte al ragù autentico et parmesan
Lasagne with classic meat ragu and parmesan cheese
- I « TORTELLONI »** 18€
Tortelloni farcis à la ricotta di buffala et pousse d'épinards
Tortelloni stuffed with ricotta di buffalo and spinach

PASTA GOURMET

- I « TORTELLI ALLA MANTOVANA »** 22€
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
- I « MALOREDDUS »** 22€
Pâtes sardes, salsiccia, artichaut et finocchietto
Sardinian pasta, sausage, artichoke and fennel
- I « GNOCCHI »** 22€
Gnocchi de pomme de terre di Rotzo, trio de champignons: cèpes, pieds de moutons, girolles et oignon rouge
Rotzo potatoes gnocchi, trio of mushrooms: porcini mushrooms, wood hedgehog, chanterelles and red onion

DOLCI

- I « BIGNÈ »** 9€
Trio de Bignè, gianduja, mascarpone et citron
Trio of Bignè, gianduja, mascarpone and lemon
- LA « DIPLOMATICA »** 9€
Pâte feuilletée, génoise aromatisée à la liqueur d'Alkermès, crème pâtissière vanille et chocolat.
Fried pastry tuile, sponge cake flavoured with Alkermes liquor, vanilla and chocolate custard cream.
- IL « CANNOLO SICILIANO »** 9€
Tuile croquante, ricotta di buffala, fruits confits, chocolat noir, orange et citron
Crispy biscuit, buffalo ricotta cheese, candied fruit, chocolate, orange and lemon

Commandez le par téléphone +32 2 681 03 28
Et récupérez votre commande au restaurant Gioia du lundi au vendredi de 11h30 à 14h00 – de 18h30 à 21h30



Order by phone at +32 2 681 03 28
And collect your order at Gioia restaurant from Monday to Friday from 11.45 am to 2.00 pm – from 6:30 pm to 9:30 pm

COMPLETE YOUR GIOIA'S EXPERIENCE

FOCACCIA 4€

PARMIGGIANO (50G) 3€

BOLLICINE / SPARKLING WINES

PROSECCO BRUT - VENETO 25€
Prosecco DOC - Ritter de Zahony – 2018 - Glera

VINI BIANCHI / WHITE WINES

VESPAIOLO - VENETO 26€
Breganze DOC – Miotti – 2018 - Vespaiola

ORZALUME – UMBRIA 28€
Orzalume IGT – Castello di Corbara – 2018 – Grechetto & Sauvignon

VINI ROSSI / RED WINES

NERO D'AVOLA - SICILIA 26€
Nero d'Avola Terre Siciliane IGT – Tenuta Bastonaca – 2017

PORNASSIO SUPERIORE - LIGURIA 34€
Ormeasco di Pornassio DOC – Guglierame - 2018 – Ormeasco