

Commandez par téléphone +32 2 681 03 28 (pendant les heures de services)
Et récupérez votre commande au restaurant Gioia du mardi au vendredi de 11h30 à 14h00 – de 18h30 à 21h30

Order by phone at +32 2 681 03 28 (during the opening hours)
And collect your order at Gioia restaurant from Tuesday to Friday from 11.30 am to 2.00 pm – from 6:30 pm to 9:30 pm



**BOX
APERITIVO
POUR 2 PERSONNES**

16€

- **TRIO DE PETITS POTS,**
Baccalà mantecato
Mousse de mortadella et pesto de pistacchi di Bronte
Crème de pois chiches et noix de cajou, lime, gingembre et ciboulette
- **PIZZETTE MARGHERITA AUX OLIVES TAGGIASCHE**
- **SAUCISSON TOSCAN MACELLERIA "FALORNI"**
- **CIALDINE**

PASTE RIPIENE

- I « CAPPELLETTI »** 22€
Cappelletti au Gratin Blu, radicchio Tardivo et coriandre
Cappelletti with Gratin Blu cheese, radicchio Tardivo and coriander
- I « TORTELLONI »** 22€
Tortelloni aux artichauts, grana, zestes de citron et persil
Tortelloni filled with artichokes, grana cheese, lemon zest and parsley
- I « RAVIOLI »** 22€
Ravioli à la Burrata et cime di rapa
Ravioli with Burrata cheese and turnip tops

PASTE DA FORNO

- LA « LASAGNA CLASSICA »** 18€
Lasagna verde al ragù di carne Bolognese
Green lasagna with stew bolognese
- LA « LASAGNA VEGETARIANA »** 18€
Lasagne, assortiment de petits légumes de saison et châtaignes
Lasagna, assortment of small seasonal vegetables and chestnuts
- I « CANNELLONI »** 18€
Cannelloni au radicchio Tardivo et Taleggio
Cannelloni with radicchio Tardivo and Taleggio cheese



ITALIAN BURGERS

- « CARINA LA PIOVRA »** 19€
Buns au finocchietto, poulpe grillé, burrata, cime di rapa, mayonnaise aux olives taggiasche, tomates confites
Finocchietto Buns, Grilled octopus, Burrata cheese, Cime di rapa, mayonnaise with taggiasche olives, candied tomatoes
- « FABIO LA PORCHETTA »** 17€
Buns rosso, porchetta arrosto, oignons rouges caramélisés, puntarelle, mayonnaise au gingembre
Buns rosso, porchetta arrosto, caramelised red onions, puntarelle, ginger mayonnaise

DOLCI

- LA « SFOGLIATELLA MARRONS GLAÇÉS »** 10€
Feuilleté maison au marrons glacés
Marrons glacés on homemade puff pastry
- LA « TORTA RICCA DI MELE »** 8€
Flan moelleux aux pommes
Soft apple cake

TAKEAWAY MENU

Commandez par téléphone +32 2 681 03 28 (pendant les heures de services)
Et récupérez votre commande au restaurant Gioia du mardi au vendredi de 11h30 à 14h00 – de 18h30 à 21h30

*Order by phone at +32 2 681 03 28 (during the opening hours)
And collect your order at Gioia restaurant from Tuesday to Friday from 11.30 am to 2.00 pm – from 6:30 pm to 9:30 pm*



COMPLETE YOUR GIOIA'S EXPERIENCE

FOCACCIA	4€
PARMIGIANO REGGIANO RAPÉ (50G)	3€
NEGRONI RIPOSATO (50ml) Negroni homemade vieillis en cave pendant 3 mois	50€
<i>BOLLICINE / SPARKLING WINES</i>	
PROSECCO BRUT - <i>VENETO</i> Prosecco DOC - Ritter de Zahony – 2018 - Glera	25€
<i>VINI BIANCHI / WHITE WINES</i>	
TRE FIE - <i>PIEMONTE</i> Langhe Arneis DOC – Marrone – 2018 - Arneis	23€
VERDICCHIO COSONO – <i>MARCHE</i> Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC – Archadia – 2018 - Verdicchio	25€
PIGATO - <i>LIGURIA</i> Riviera di Ponente DOC - Laura Aschero - 2017 - Pigato	40€
<i>VINI ROSSI / RED WINES</i>	
NEBBIOLO D'ALBA- <i>PIEMONTE</i> Nebbiolo DOC – Marrone – 2017 - Nebbiolo	25€
PORNASSIO SUPERIORE - <i>LIGURIA</i> Ormeasco di Pornassio DOC – Guglierame - 2017 – Ormeasco	34€
BAROLO - <i>PIEMONTE</i> Barolo DOCG – Marrone - 2015 – Barolo	60€