

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*

DOLCI

LE « ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE » 8€
Gâteau de la tradition napolitaine composé de pâtes à choux et crème
Traditional Naepolitan pastry

IL « MILLEFOGLIE » 10€
Le feuilleté cacaoté au pur beurre et fruit de la passion
Cocoa puff pastry with pure butter and passion fruit

LE TORTE : POUR 4 PERSONNES

LA « CROSTATA FROLLA E FRUTTA » 24€
Un grand classique italien : pasta frolla, crème pâtissière et fruits
A great Italian classic: pasta frolla, custard and fruits

LA « DONNA MIMOSA » 22€
Pan di Spagna, crème au citron
Sponge cake with lemon cream

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*



COCKTAIL / NEGRONI RIPOSATO (50ml) 50€
Negroni homemade vieillis en cave pendant 3 mois

BOLLICINE / SPARKLING WINES

PROSECCO BRUT - *FRIULI* 25€
Prosecco DOC - Ritter de Zahony – 2019 - Glera

VINI BIANCHI / WHITE WINES

TRE FIE - *PIEMONTE* 23€
Langhe Arneis DOC – Marrone – 2018 - Arneis

VERDICCHIO COSONO – *MARCHE* 25€
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC – Archadia – 2018 - Verdicchio

PIGATO - *LIGURIA* 40€
Riviera di Ponente DOC - Laura Aschero - 2017 - Pigato

VINI ROSSI / RED WINES

NEBBIOLO D'ALBA- *PIEMONTE* 25€
Nebbiolo DOC – Marrone – 2017 - Nebbiolo

PORNASSIO SUPERIORE - *LIGURIA* 34€
Ormeasco di Pornassio DOC – Guglierame - 2017 – Ormeasco

BAROLO - *PIEMONTE* 60€
Barolo DOCG – Marrone - 2015 – Barolo