

Commandez sur notre e-shop ou par e-mail : info@gioia.kitchen
et récupérez votre commande au restaurant Gioia (36 rue Belliard, 1000, Bruxelles) tous les mercredis de 18h30 à 21h00

*Order on our e-shop or by e-mail : info@gioia.kitchen
and pick up your order at Gioia Restaurant (36 rue Belliard, 1000, Bruxelles) every Wednesday from 6:30 pm to 9:00 pm.*



Novo

EVERY WEDNESDAY
FROM 6:30pm TO 9pm
EASY CARPARK

MENU EASY LAZY WEDNESDAY

« 2 SPUMAS À TARTINER SUR LES STREGHETTE »

- o Ricotta produite par nos soins et ventricina salame
- o Spuma d'artichauts, menthe et pignons de pins grillés
 - o *Homemade ricotta and cold cuts*
 - o *Artichoke spuma, mint and grilled pine nuts*

« RISOTTO »

Bol de risotto: puntarelle et oranges siciliennes zestées
Risotto bowl: artichokes, puntarelle and zest o Sicilian oranges

« ROCHER »

Le petit Rocher de VirgiVanda
The small Rocher by VirgiVanda

25€
PRIX / PERS

QUOI FAIRE UN MERCREDI SOIR, SEUL OU EN FAMILLE, QUAND ON A ENVIE DE RIEN FAIRE?
NOUS Y AVONS PENSÉ POUR VOUS.
LA FORMULE IDÉALE À DÉGUSTER CONFORTABLEMENT ASSIS DEVANT VOS SÉRIES PRÉFÉRÉES.

APRILE
TAKEAWAY EASY LAZY WEDNESDAY

Commandez sur notre e-shop ou par e-mail : info@gioia.kitchen
et récupérez votre commande au restaurant Gioia (36 rue Belliard, 1000, Bruxelles) tous les mercredis de 18h30 à 21h00

Order on our e-shop or by e-mail : info@gioia.kitchen
and pick up your order at Gioia Restaurant (36 rue Belliard, 1000, Bruxelles) every Wednesday from 6:30 pm to 9:00 pm.



COMPLETE YOUR GIOIA'S EXPERIENCE

• 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

**BOX
APERITIVO**
POUR 2 PERSONNES

18€

FOCACCIA – 150g 5€

STREGHETTE – 100g 4€
(Fine sfoglia de pain
croquante cuite au four)



SALAME FINOCCHIONA - IGP - MACELLERIA FALORNI (190g) 9,50€

ECCELLENZA ITALIANA, "I SALUMI D'ITALIA" DI LE GUIDE DELL'ESPRESSO

Parfums uniques de la campagne toscane, arôme des graines de fenouil sauvage, goût velouté et dépourvu d'acidité
Unique scents of the Tuscan countryside, aroma of wild fennel seeds, velvety and acid-free taste.

SALAME GREVIGIANO - MACELLERIA FALORNI (190g) 8€

Salami à la saveur forte et au goût intense, typique de Greve in Chianti.
Salami with a strong flavor and intense taste, typical of Greve in Chianti.

OLIVES VERTES « LA BELLA DI CERIGNOLA » (300g) 9€

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