


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



Order by phone at +32 2 681 03 28 (during the opening hours)
And collect your order at the Gioia restaurant on Tuesday lunchtime and from Wednesday to Friday from
11.30am to 2pm - 6.30pm to 9pm

Novo

LE INSALATE GUSTOSE

-  **L' « ORTO »** 20€
Riz Venere, raisins secs et pignons de pin \ pousses d'épinards, pommes et céleri \ radicchio de Chioggia \ condiment à la coriandre
Venere rice, sultanas and pine nuts \ baby spinach, apple and celery \ radicchio di Chioggia \ coriander seasoning
- LA « TERRA »** 20€
Cotoletta de veau \ betterave Chioggia \ salade de blé et iceberg \ condiment à l'estragon et yogurt
small cubes of breaded cutlets \ Chioggia beetroot \ corn salad and iceberg \ tarragon and yogurt seasoning
- IL « MARE »** 20€
Bouchées d'espadon \ fenouil, orange et olives de Cerignola \ sucrine \ condiment à la menthe
Small bites of sword fish \ fennel, orange and Cerignola olives \ sucrine lettuce \ fresh mint seasoning

Novo

LA LUNCH BOX GASTRONOMIA

SE DÉGUSTE FROID OU CHAUD

- LA FOCACCIA DELLA CASA
- UN MILLEFEUILLE DE LÉGUMES DE SAISON
- CAPPELLETTI FARCIS ET LEUR CONDIMENT
- FRUITS DE SAISON SÉCHÉS PAR NOS SOINS
- PETITE BOUCHÉE SUCRÉE



24€

MENÙ TAKEAWAY

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



Order by phone at +32 2 681 03 28 (during the opening hours)
And collect your order at the Gioia restaurant on Tuesday lunchtime and from Wednesday to Friday from
11.30am to 2pm - 6.30pm to 9pm

LE PASTE RIPIENE

-  « **TORTELLONI DI POLENTA** » 22€
Tortelloni à la polenta, fromage Asiago, citron, beurre fondu grana et fèves fraîches
Tortelloni with polenta, Asiago cheese, lemon, melted grana butter and fresh beans
- « **CAPPELLACCI AI CARCIOFI** » 22€
Cappellacci aux artichauts, grenailles et persil, beurre à l'anchois
Cappellacci with artichokes, beans and parsley, anchovy butter
- « **RAVIOLI AGLI ASPARAGI** » 22€
Ravioli Fiore Verdi aux asperges et poireaux, beurre et pancetta croquante
Ravioli Fiore Verdi with asparagus and leek, butter and crispy pancetta

LE 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
-  IL « **PASTICCIO DI CREPPE ALLA SORRENTINA** » 18€
Crespelle, coulis de tomates au basilic, mozzarella
Crespelle, tomato coulis with basil, mozzarella

VEGGIE

-  LA « **TORTA VEGETARIANA** » 18€
Millefeuille de légumes de saison
Millefeuille of seasonal vegetable



ITALIAN BURGERS

- « **CARINA IL GAMBERO** » 19€
Buns à la spiruline , crevettes panées, fenouil rissolé, noisettes grillées, burrata, mayo aux agrumes, patate al forno
Spirulina buns, breaded shrimp, fried fennel, grilled hazelnuts, burrata, citrus mayo, potato al forno
- « **FABIO LA PORCHETTA** » 17€
Buns au paprika, porchetta , chou blanc au finocchietto sucrose caramélisée, asiago, mayo aux champignons, patate al forno
Buns with paprika, porchetta, white cabbage with finocchietto, caramelised sucrose, asiago, mushroom mayo, potato al forno

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



Order by phone at +32 2 681 03 28 (during the opening hours)
And collect your order at the Gioia restaurant on Tuesday lunchtime and from Wednesday to Friday from
11.30am to 2pm - 6.30pm to 9pm

COMPLETE YOUR GIOIA'S EXPERIENCE

	FOCACCIA (150g)	5€
	(Fine sfoglia de pain croquante cuite au four) STREGHETTE (100g)	4€
	SALAME FINOCCHIONA - IGP - MACELLERIA FALORNI (190g)	9,50€
<small>ECCELLENZA ITALIANA, "1 SALUMI D'ITALIA" DI LE GUIDE DELL'ESPRESSO</small>		
<small>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.</small>		
	SALAME GREVIGIANO - MACELLERIA FALORNI (190g)	8€
<small>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.</small>		
	OLIVES VERTES « LA BELLA DI CERIGNOLA » (300g)	9€

- **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"**
- **STREGHETTE**

**BOX
APERITIVO
POUR 2 PERSONNES
18€**

DOLCI

I « CANNOLI »	9€
<small>3 crèmes , 3 cannoli croustillants 3 creams, 3 crispy cannoli</small>	
I « NOSTRI BACI »	9€
<small>Petites bouchées sucrées arômes framboise ,Orange et café Small sweet bites with raspberry, orange and coffee flavours</small>	

LE TORTE : POUR 4 PERSONNES

LA « CROSTATA FROLLA E FRUTTA »	24€
<small>Un grand classique italien : pasta frolla, crème pâtissière et fruits A great Italian classic: pasta frolla, custard and fruits</small>	
LA « DONNA MIMOSA »	22€
<small>Pan di Spagna, crème au citron Sponge cake with lemon cream</small>	

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



*Order by phone at +32 2 681 03 28 (during the opening hours)
And collect your order at the Gioia restaurant on Tuesday lunchtime and from Wednesday to Friday from
11.30am to 2pm - 6.30pm to 9pm*

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