

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 vendredis de 11h30 à 14h00 – 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 Friday from 11.30 am to 2.00 pm – from 6:30 pm to 9:00 pm.*

EVERY FRIDAY FROM
11:30am TO 2pm 6:30pm TO 9pm
EASY CARPARK

MENU
DRIVE-IN

ENTRÉE

« TORTELLONI DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA »

Tortelloni à l'oignon rouge de Tropea étuvés, mozzarella di bufala et Gorgonzola piccante, thym frais
Tortelloni filled with slow cooked Tropea red onions, buffalo mozzarella and Gorgonzola piccante cheeses, fresh thyme

OU

« RISOTTO ALLA PARMIGIANA »

Risotto alla parmigiana, croquante de foies de poulet et sauge frite
Risotto alla parmigiana, crispy diced chicken liver and fried sage

PLAT

« ASPARIGI VERDI E BIANCHI ALLA PARMIGIANA »

Asperges vertes et blanches à la parmigiana, jambon de Parme
White and green asparagus "parmigiana" style, Parma ham

OU

« FILETTO DI OMBRINA ALLA MUGNAIA »

Filet de maigre meunière, confit de citron de Sicile et câpres de Pantelleria, aubergines en style « funghetto »
Wild ombrine fish meunière, Sicily lemon confit and Pantelleria capers, eggplant « funghetto » style

DESSERT

« STRUDEL AL RABBARO E LAMPONI »

Strudel à la rhubarbe et framboises
Rhubarb and raspberries Strudel

39€
PRIX / PERSO

COMME SI VOUS ÉTIEZ AU RESTAURANT, GIOIA VOUS OFFRE LA POSSIBILITÉ
D'IMPRESSIONNER VOTRE BULLE SOCIALE LE VENDREDI.
METTEZ LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS AUTOUR D'UN MENU 3 SERVICES!
– PRÉCOMMANDEZ PAR MAIL OU SUR NOTRE E-SHOP

VENDREDI 7 MAGGIO
TAKEAWAY DRIVE-IN MENU

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