

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*

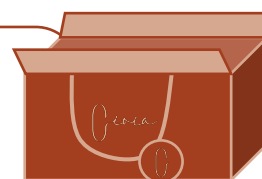
LE INSALATE GUSTOSE

	L' « ORTO »	22€
Asperges \dés de frittata aux fèves et herbes fraîches\ salade de chêne\ vinaigrette au concassé de fruits secs et origan frais <i>Asparagus \frittata with broad beans and fresh herbs\ oak leaf salad\ nuts and fresh oregano seasoning</i>		
	LA « TERRA »	22€
Lapin désossé et mariné au céleri et réglisse\ haricots verts\ mesclun\ condiment au jus de cuisson et basilic <i>Bonneless rabbit marinated with celery and liquorice\ green beans\ mesclun salad\ roast gravy and basil seasoning</i>		
	IL « MARE »	22€
Ventrèche de thon frais saisi\ ratatouille de pommes de terre nouvelles, poivron rouge et fenouil\ sucrine\ condiment à l'huile d'olive et coriandre <i>Pan seared tuna belly\ ratatouille of potatoes, red capsicum and fennel\ gem salad\ olive oil and fresh coriander seasoning</i>		

LA LUNCH BOX GASTRONOMIA

SE DÉGUSTE FROID OU CHAUD

- LA FOCACCIA DELLA CASA
- AUBERGINE AU FOUR, SCAMORZA, CONCASSÉ DE TOMATES ET HUILE AU BASILIC
- CAPPELLETTI AUX ÉPINARDS, HUMMOUS DE POIS CHICHES, PETITS LEGUMES ET HUILE À L'ANETH
- COMPOSÉE DE NÈFLES AUX AMANDES GRILLÉES



25€

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
-  « **FAGOTTINI AI PISELLI FRESCHI** » 22€
Fagottini farcis à l'Asiago et petits pois frais
Fagottini filled with Asiago cheese and fresh peas
- « **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
Lasagna, assortment of small seasonal vegetables
-  I « **CANNELLONI ALLE MELANZANE** » 18€
Cannelloni au caviar et dés d'aubergine, scamorza, concassé de tomates et pignons de pin
Cannelloni filled with eggplant caviar, scamorza cheese, tomatoes concassé and pine nuts

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*

LA BOTTEGA DI GIOIA

	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, "I 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 <i>Unique scents of the Tuscan countryside, aroma of wild fennel seeds, velvety and acid-free taste.</i></small>		
	SALAME GREVIGIANO - MACELLERIA FALORNI (190g)	8€
<small>Salami à la saveur forte et au goût intense, typique de Greve in Chianti. <i>Salami with a strong flavor and intense taste, typical of Greve in Chianti.</i></small>		
	OLIVES VERTES « LA BELLA DI CERIGNOLA » (300g)	9€

- OEUF BIO EN CHAPELURE À L'ANCHOIS DE CETARA
- BACCALÀ MANTECATO ET STREGHETTE
- GRISSINI MAISON ET PROSCIUTTO CRUDO
- FEUILLETÉ PUR BEURRE MAISON SAUCE TOMATE À L'ORANGE ET ORIGAN FRAIS
- POLENTA BIANCOPERLA ET GORGONZOLA PICCANTE

**BOX
APERITIVO**
POUR 2 PERSONNES
20€

DOLCI

IL « TIRAMISÙ AL LIMONE »	8€
<small>Tiramisù au citron <i>Lemmon tiramisu</i></small>	
IL « BAVARESE »	10€
<small>Bavarois à la fèves tonka et nèfles pochées, caramel au beurre salé <i>Tonka beans bavarois and poached medlars, salted caramel</i></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