

Commandez sur notre e-shop ou par e-mail : [info@gioia.kitchen](mailto: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](mailto: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

### « CARPACCIO CLASSICO DI HOLSTEIN »

Carpaccio de Holstein, mesclun, fraises et tuiles au parmesan  
*Holstein beef carpaccio, mesclun salad, strawberries and parmesan biscuit*

## PLAT

### « CAPPELLETTI VERDI CAPRESE »

Cappelletti verts Caprese, eau de tomates parfumée au basilic  
*Green cappelletti Caprese, tomato water infused with basil*

## DESSERT

### « GHIACCIOLI »

Ghiaccioli pêche-verveine et prunes rouges  
*Ghiaccioli peach-verbena and violet plums*

**39€**  
PRIX / PERSO

COMME SI VOUS ÉTIEZ AU RESTAURANT, GIOIA VOUS OFFRE LA POSSIBILITÉ  
D'IMPRESSONNER 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 16 LUGLIO  
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

- 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€**

**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