

Gioia

MENÙ LUNCH

« BOCCOLI DI CALAMARI »

Boucles de calamars, tomates datterino confites, tempura de livèche et rhubarbe
Squid curls, datterino tomatoes confit, lovage tempura and rhubarb

* * * * *

« RISOTTO ALLA PIZZAIOLA »

Risotto in bianco mantecato destrutturé
Unstructured risotto mantecato, pizzaiola style

* * * * *


« FRUTTA ESTIVA CONDITA »

Fruits d'été aromatisés à la verveine, basilic et menthe
Summer fruits flavored with verbena, basil and mint

ANTIPASTI

-  « LA PANZANELLA » 15€
La Panzanella: salade toscane au pain, tomates, concombre et basilic
La Panzanella: Tuscan tomato and bread salad
- « SGOMBRO MARINATO » 17€
Filet de maquereau mariné, carpaccio de concombre et radis, sorbet à la pomme verte
Marinated mackerel fillet, carpaccio of cucumber and radish, green apple sorbet
- « CARPACCIO CLASSICO DI HOLSTEIN » 18€
Carpaccio de Holstein, mesclun, fraises et tuiles au parmesan
Holstein beef carpaccio, mesclun salad, strawberries and parmesan biscuit

LE INSALATE GUSTOSE

-  L' « ORTO » 27€
Asperges \dés de frittata aux fèves et herbes fraîches\ salade de chêne\ vinaigrette au concassé de fruits secs et origan frais
Asparagus \frittata with broad beans and fresh herbs \oak leaf salad\ nuts and fresh oregano seasoning
- LA « TERRA » 27€
Lapin désossé et mariné au céleri et réglisse\ haricots verts\ mesclun\ condiment au jus de cuisson et basilic
Bonneless rabbit marinated with celery and liquorice\ green beans \mesclun salad\ roast gravy and basil seasoning
- IL « MARE » 27€
Ventrière de thon frais saisi\ ratatouille de pommes de terre nouvelles, poivron rouge et fenouil\ sucrine\ condiment à l'huile d'olive et coriandre
Pan seared tuna belly\ ratatouille of potatoes, red capsicum and fennel\ gem salad\ olive oil and fresh coriander seasoning

PRIMI

-  « RAVIOLI TONDI DI BURRATA E LIMONE » 17€ 22€
Ravioli ronds farcis à la burrata et citron, beurre aux câpres
Round ravioli filled with burrata cheese and lemon, butter with capers
-  « CAPPELLETTI VERDI CAPRESE » 19€ 24€
Cappelletti verts Caprese, eau de tomates parfumée au basilic
Green cappelletti Caprese, tomato water infused with basil
-  « MILLEFOGLIE DI LASAGNETTE AL PESTO » 19€ 24€
Millefeuille de lasagnette au pesto, émulsion aux pignons de pin
Lasagnette millefeuille with pesto, pine nuts emulsion sauce
- « SPAGHETTI ROSSI » 17€ 22€
Spaghetti rouges, pancetta croquante et pépites de pistache
Red spaghetti, fried pancetta and chopped pistachios

SECONDI

- 
« RISOTTO ALLA PIZZAIOLA » 25€
 Risotto in bianco mantecato destrutturé
Unstructured risotto mantecato, pizzaiola style
- « ASTICE E FETTUCCE »** 34€
 Baby homard et fettucce aux petits légumes
Baby lobster, fettucce pasta with vegetables
- « BOCCOLI DI CALAMARO »** 34€
 Boucles de calamars, tomates datterino confites, tempura de livèche et rhubarbe
Squid curls, datterino tomatoes confit, lovage tempura and rhubarb
- « ARROSTICINI ABRUZZESI, SEDANO BLOODY MARY »** 30€
 Mini brochettes d'agneau à la façon des Abruzzes, céleri Bloody Mary
Mini lamb skewers Abruzzo style, Bloody Mary celery


ITALIAN BURGERS

- « CARINA IL GAMBERO »** 22€
 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 »** 22€
 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

DOLCI

- « BLANC MANGER »** 12€
 Blanc manger aux amandes, glace aux cerises, tuile aux framboises
Almond blancmange, cherish ice cream, raspberry biscuit
- « CAFFÈ AFFOGATO »** 10€
 Caffè affogato, glace au malt whisky Puni
Caffè affogato, Puni malt whisky ice cream
- « GHIACCIOLI »** 10€
 Ghiaccioli pêche-verveine et prunes rouges
Ghiaccioli peach-verbena and violet plums
- « FRUTTA ESTIVA CONDITA »** 12€
 Fruits d'été aromatisés à la verveine, basilic et menthe
Summer fruits flavored with verbena, basil and mint

L'APERICENA DE 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 » (250g)	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

PLANCHE
APERITIVO
POUR 2 PERSONNES

25€

NEGRONI RIPOSATO Vermouth doux du Professore, Campari amer, Tanqueray Gin	12€
CYN-CYN Vermouth doux du Professore, Cynar, gin, citron	10€
MARTINI ZENZERO Vodka, sirop de gingembre, coriandre	14€
MARTINI ANANAS-SALVIA Gin Tanqueray, ananas, cardamome, sirop de girofle, sauge	10€
SPRISSETO Aperol, prosecco, soda water, orange	10€
ESPRESSO MARTINI Vodka, kahlúa, espresso, citron	12€
DONNA ROSA Gin Tanqueray, Campari, cointreau, blanc d'oeuf	12€
MOJITO KIWI Rhum, kiwi, citron vert, menthe fraîche, sucre roux	12€

MOCKTAIL ORANGE & CELERI Oranges pressées, sirop de céleri, cardamome	9€
MOCKTAIL CRODINO SPRITZ Crodino, rosmarino, soda water, orange	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

PLANCHE
APERITIVO
POUR 2 PERSONNES
25€



CAFÉS

Ristretto	2,50€
Espresso	2,50€
Lungo	3,00€
Double Espresso	4,50€
Machiato	3,00€
Latte	4,00€
Cappuccino	4,00€
Chocolat Chaud	3,50€

THÉS

Thé vert	4,00€
Thé vert menthe	4,00€
Earl Grey	4,00€
Thé Vert Jasmin	4,00€

INFUSIONS

Verveine	4,00€
Menthe fraîche	4,00€
Tisane du Berger	4,00€

E A U X

50 cl	3,00€
70 cl	3,50€

GRAPPAS

Grappa	7,00€
Grappa di Chardonnay	9,00€
Grappa di Barolo	10,00€

SOFTS

Linea Bona	3,90€
<i>Gassosa, Chinotto, Cedrato,</i>	
<i>Limonata, Aranciata Amara, Sambuc</i>	

BIÈRES

Oppale 32 Via dei Birrai (33cl)	7,00€
Oppale 32 Via dei Birrai (75L)	19,00€
Detour (Brune)	6,00€
Duro – Venum (Noir)	6,00€

GIN S

Hendricks	8,00€
Gin Mare	9,00€
Tom Time	9,00€
Sipsmith	9,00€
Tanqueray	7,00€
Plymouth	8,00€
Bombay Sapphire	6,00€

WHISKYS

Marker's Mark	8,00€
J. Walker Black Label.	10,00€
Laphroaig (10 y-old)	11,00€
Glenlivet (Found Reserve)	14,00€
Oban (14 y-old)	15,00€

RHUMS

Bacardi	8,00€
Diplomatico Reserva	12,00€

VODKAS

Absolut	8,00€
Belvedere	10,00€

DIGESTIFS

Amarretto Disarono	8,00€
Limoncello	7,00€



BOLLICINE / SPARKLING WINES

PROSECCO BRUT - <i>FRIULI</i> Prosecco DOC - Ritter de Zahony – 2019 - Glera	9€	39€
PROSECCO VITALE - <i>VENETO</i> Prosecco Colfundo - Valdobbiadene DOCG – Malga Ribelle - Glera	11€	42€

VINI BIANCHI / WHITE WINES

TRE FIE - <i>PIEMONTE</i> Langhe Arneis DOC – Marrone – 2018 - Arneis	8€	32€
VERDICCHIO COSONO – <i>MARCHE</i> Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC – Archadia – 2018 - Verdicchio	8€	32€
PIGATO - <i>LIGURIA</i> Riviera di Ponente DOC - Laura Aschero - 2017 - Pigato	13€	48€
FRASCATI - <i>LAZIO</i> Frascati Superiore DOCG– Casale Marchese - 2019 – Malvasia del Lazio	8€	32€
VESPAIOLO - <i>VENETO</i> Breganze DOC – Miotti – 2018 - Vespaiola	8€	35€

VINI ROSSI / RED WINES

NEBBIOLO D'ALBA- <i>PIEMONTE</i> Nebbiolo DOC – Marrone – 2017 - Nebbiolo	9€	36€
PORNASSIO SUPERIORE - <i>LIGURIA</i> Ormeasco di Pornassio DOC – Guglierame - 2017 – Ormeasco	12€	48€
BAROLO - <i>PIEMONTE</i> Barolo DOCG – Marrone - 2015 – Barolo	16€	69€
LANGHE PASSIONE – <i>PIEMONTE</i> Nebbiolo & Barbera - Marrone – 2018	9€	36€
HUZAR MARZEMINO - <i>TRENTINO</i> Vigneti delle dolomiti IGT – De Tarczal - 2016 – Marzemino	12€	49€

VINI ROSATO/ ROSE WINES

SCIAC-TRA - <i>LIGURIA</i> Ormeasco di Pornassio DOC – Guglierame – 2018 - Ormeasco	10€	41€
---	-----	-----