

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

« FAGIOLI BORLOTTI »

Crème de haricots borlotti, poitrine de porc mijotée, gouttes de balsamique, radicchio
Borlotti beans cream soup, slow cooked pork belly, balsamic vinegar, radicchio salad

PLAT

« RISOTTO SOTTOBOSCO »

Riz Acquerello, champignons Porcini, Ribolla & romarin
Acquerello rice, Porcini mushrooms, Ribolla wine & rosmarin

DESSERT

« NOCI »

Moelleux aux noix et sabayon froid
Walnut cake and cold sabayon

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 17 SEPTEMBRE
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