

Gioia

MENÙ LUNCH

« 4 RAVIOLI »

Sfoglia de pâtes fraîches aux œufs, Ricotta, Gorgonzola et noix, sauce au vin rouge et figues fraîches  
*Sfoglia of fresh pasta made with eggs, Ricotta, gorgonzola cheese and walnuts, sauce made with red wine and fresh figs*

\* \* \* \* \*

« PESCE & FUNGHI »

Boucles de calamars grillés, carpaccio de porcini, chicorée crue et cuite  
*Grilled squid curls, carpaccio of porcini mushroom, raw and cooked chicory*

\* \* \* \* \*

« PERE »

Poire caramélisée, amandes grillées, glace au gorgonzola, pousse d'épinards  
*Caramelized pear, grilled almonds, Gorgonzola ice cream, baby spinach*

## ANTIPASTI

« FAGIOLI BORLOTTI »	18€
Crème de haricots borlotti, poitrine de porc mijotée, gouttes de balsamique, radicchio <i>Borlotti beans cream soup, slow cooked pork belly, balsamic vinegar, radicchio salad</i>	
« FRUTTA DI FINE ESTATE »	18€
Figue violette, melon et tomate, mousse de Speck du Alto Adige, sauce à la poire et geranium bourbon <i>Purple figs, melon and tomatoes, mousse made with Speck from Alto Adige, pear and geranium bourbon sauce</i>	
« CRUDO DI PESCE »	20€
Tartare de filet de bar, tuile aux amandes et graines de fenouil, crème aigre au concombre <i>Sea bass fillet tartare, Almonds and fennel seeds Tuile, sour cream with cucumber</i>	

## LE INSALATE GUSTOSE

 L' « ORTO »	27€
Frittata aux herbes aromatiques, champignons sauvages de saison, mesclun <i>Frittata with aromatic herbs, seasonal wild mushrooms, mesclun salad</i>	
LA « TERRA »	27€
Poitrine de pintade rôtie, figues, dattes, crudité de carottes colorées, endives <i>Roasted guinea fowl breast, figs, dates, rainbow carrots, endives</i>	
IL « MARE »	27€
Filet de bar en croûte, patates douces, laitue grillée, sauce à la noisette <i>Crusted sea bass fillet, sweet potatoes, grilled lettuce, hazelnut sauce</i>	

## PRIMI

« ALLA VENEZIANA »	17€	22€
Maccheroncini de semoule de blé dur "al torchio", sauce aux oignons et sardines à la vénitienne <i>Durum flour maccheroncini "al torchio", onions and sardine Venitian style</i>		
 « 4 RAVIOLI »	19€	24€
Sfoglia de pâtes fraîches aux œufs, Ricotta, Gorgonzola et noix, sauce au vin rouge et figues fraîches <i>Sfoglia of fresh pasta made with eggs, Ricotta, gorgonzola cheese and walnuts, sauce made with red wine and fresh figs</i>		
« L'OSSOBUCO NEL CAPPELLETTO »	19€	24€
Cappelletti de pâtes fraîches aux œufs, émincé de ossobuco, beurre & gremolata <i>Fresh pasta Cappelletti made with eggs, shredded ossobuco, butter &amp; gremolata</i>		
 « RISOTTO SOTTOBOSCO »		26€
Riz Acquerello, champignons Porcini, Ribolla & romarin <i>Acquerello rice, Porcini mushrooms, Ribolla wine &amp; rosmarin</i>		

## SECONDI

## « CONIGLIO UN PO LIGURE »

34€

Beignets de selle de lapin, crème d'olives Taggiasche mijotées, jardinière de choux Romanesco, compotée au citron d'Amalfi  
*Saddle of rabbit fritters, cream of slow cooked Taggiasche olives, Romanesco cabbage jardinière, Amalfi lemon compote*

## « ABRUZZO »

32€

Mini brochettes d'agneau à la façon des Abruzzes, céleri et tomates Bloody Mary  
*Mini skewers of lamb Abruzzo style, celery and tomatoes Bloody Mary*

## 🍃 « VIOLETTA » PER 2 PERSONNE

44€

Millefeuille d'aubergines violettes, fromage scamorza, tomates San Marzano à l'orange  
*Purple eggplant millefeuille, Scamorza cheese, San Marzano tomatoes with orange*

## « PESCE &amp; FUNGHI »

36€

Boucles de calamars grillés, carpaccio de porcini, chicorée crue et cuite  
*Grilled squid curls, carpaccio of porcini mushroom, raw and cooked chicory*

## ITALIAN BURGERS

## « CARINA LA PIOVRA »

22€

Buns à la spiruline, poulpe grillé, burrata, scarole étuvée, sauce citron confit, patate al forno  
*Spirulina buns, grilled octopus, burrata, stewed escarole, lemon confit sauce, baked potatoe wedges*

## « FABIO LA PORCHETTA »

22€

Buns au paprika doux, porchetta maison, fromage Montasio, chou blanc et finocchietto, sucrose grillée,  
 jus de cuisson de la porchetta, patate al forno  
*Sweet paprika buns, homemade porchetta, Montasio cheese, white cabbage and finocchietto, grilled sucrose,  
 porchetta cooking juice, baked potatoe wedges*

## 🍃 « TANIA LA CUCUZZA »

22€

Buns au romarin, Butternut rôti, scamorza cheese, raisins secs et pignons de pin, iceberg,  
 chutney d'échalotes pimentées, patate al forno  
*Rosemary buns, roasted butternut, scamorza, raisins and pine nuts, iceberg,  
 spicy shallot chutney, baked potatoe wedges*

## DOLCI

## « FICHI »

12€

Figues au thym et miel, crème au mascarpone, sorbet à la grappa  
*Figs with thyme and honey, mascarpone cream, grappa sorbet*

## « NOCI »

12€

Moelleux aux noix et sabayon froid  
*Walnut cake and cold sabayon*

## « PERE »

12€


Poire caramélisée, amandes grillées, glace au gorgonzola, pousse d'épinards  
*Caramelized pear, grilled almonds, Gorgonzola ice cream, baby spinach*

## « CAFFE »

12€

Caffè affogato, glace au malt whisky Puni  
*Caffè affogato, Puni malt whisky ice cream*

## L'APERICENA DE GIOIA

	<b>FOCACCIA (150g)</b>	5€
(Fine sfoglia de pain croquante cuite au four)	<b>STREGHETTE (100g)</b>	4€
 <b>SALAME FINOCCHIONA - IGP - MACELLERIA FALORNI (190g)</b>		9,50€
<b>ECCELLENZA ITALIANA, "I SALUMI D'ITALIA" DI LE GUIDE DELL'ESPRESSO</b>		
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>		
	<b>SALAME GREVIGIANO - MACELLERIA FALORNI (190g)</b>	8€
	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>	
	<b>OLIVES VERTES « LA BELLA DI CERIGNOLA » (250g)</b>	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€**



<b>KILLER IN RED</b> Campari, Gin Hendrick's, Martini Bianco, Grand-Marnier	12€
<b>SWEETAMERTUME</b> Gin Tanqueray, Elderflower, Grapefruit juice, Prosecco	12€
<b>PYRUS MALUS</b> Calvados, Pear juice, Fresh Lemon juice, Syrup, Pear slice, Egg white	14€
<b>HI LADIES!</b> Vodka Belvedere, Lime juice, Mint leaves	12€
<b>HANKY PANKY</b> Gin Mar, Vermouth del Professore, Fernet-Branca	14€
<b>VENEZIA – KOCHI</b> Rhum Diplomatico, Yuzu juice, Syrup, Mint, Prosecco	12€
<b>CARNAVAL NORMAND</b> Cachaça, Apple juice, Orgeat syrup, Cacao	13€
<b>NEGRONI RIPOSATO</b> Vermouth doux du Professore, Campari amer, Tanqueray Gin	12€
<b>SPRISSETO</b> Aperol, prosecco, soda water, orange	10€
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka, kahlúa, espresso, citron	12€

---

**MOCKTAIL CRODINO SPRITZ** 12€  
Crodino, rosmarino, soda water, orange

**MOCKTAIL BLUEBERRIES MOCKTAIL** 10€  
Blueberries, Lime, Syrup

**MOCKTAIL VIRGIN MOJITO-ALE** 9€  
Lime, Mint, Ginger Ale

- 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€

## GINS

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 Disaronno	8,00€
Limoncello	7,00€



### *BOLLICINE / SPARKLING WINES*

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

### *VINI BIANCHI / WHITE WINES*

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

### *VINI ROSSI / RED WINES*

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

### *VINI ROSATO/ ROSE WINES*

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