

Gioia

MENÙ LUNCH

« SENZA MELA »

Strudel de potiron et échalottes / champignons trompette de la mort / mousseline à l'orange
Pumpkin and shallots Strudel / black trumpet mushrooms / orange mousseline

* * * * *

« LES BRUNES NE COMPTENT PAS POUR DES PRUNES »

Cappelletti au cacao farcis à la pintade et prunes / émulsion aux cèpes
Cocoa cappelletti filled with guinea fowl and prunes / porcini mushrooms emulsion

* * * * *

« MELA »

Crème catalane au Calvados / brunoise de pommes au caramel et vanille / tuile aux fruits secs
*Crema Catalana with Calvados / brunoise of apples with caramel and vanilla / dried fruits
and nuts Tuile*

ANTIPASTI

<p> « SENZA MELA »</p> <p>Strudel de potiron et échalottes / champignons trompette de la mort / mousseline à l'orange <i>Pumpkin and shallots Strudel / black trumpet mushrooms / orange mousseline</i></p>	18€
<p>« POLPO PER SEMPRE »</p> <p>Poulpe mijoté / velouté de pommes de terre Ratte / scarole braisée <i>Slow cooked octopus / Ratte potatoes velouté / braised escarole</i></p>	20€
<p> « IN ALTO ADIGE »</p> <p>Flan aux pousses d'épinards / fondue de fromage Vezzena / pain Zelten <i>Baby spinach flan / Vezzena cheese fondue / Zelten bread</i></p>	18€
<p>« BACCALÀ »</p> <p>Filet de morue "alla vicentina" <i>Cod fish "allla vicentina"</i></p>	18€

LE INSALATE GUSTOSE

<p> L' « ORTO »</p> <p>Frittata aux herbes aromatiques, champignons sauvages de saison, mesclun <i>Frittata with aromatic herbs, seasonal wild mushrooms, mesclun salad</i></p>	27€
<p>LA « TERRA »</p> <p>Poitrine de pintade rôtie, figues, dattes, crudité de carottes colorées, endives <i>Roasted guinea fowl breast, figs, dates, rainbow carrots, endives</i></p>	27€
<p>IL « MARE »</p> <p>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></p>	27€

PRIMI

<p>« LA PAPPARDELLA SPORCACCIONA »</p> <p>Pappardelle au romarin / ragout de marcassin aux baies de genièvre et vin Teroldego <i>Rosemary pappardelle / slow cooked wild boar with juniper berries and Teroldego wine</i></p>	17€	22€
<p>« LES BRUNES NE COMPTENT PAS POUR DES PRUNES »</p> <p>Cappelletti au cacao farcis à la pintade et prunes / émulsion aux cèpes <i>Cocoa cappelletti filled with guinea fowl and prunes / porcini mushrooms emulsion</i></p>	19€	25€
<p> « IL DOLCE-AMARO »</p> <p>Lasagnetta aux dès de potiron / radicchio de Trévise / ricotta fumée <i>Lasagnetta filled with diced pumpkin / Treviso radicchio salad / smoked ricotta cheese</i></p>	17€	22€
<p> « RISOTTO UBRIACO »</p> <p>Risotto au vin Lagrein / myrtilles et amandes <i>Lagrein wine risotto / blueberries and almonds</i></p>		25€



SECONDI

	PRIX DU JOUR
« CHE CAVOLO DI CAPESANTE! » Coquilles Saint-Jacques poêlées et jardinière de choux-fleur violet / mousseline de choux-fleur / corail en tempura / citron confit <i>Seared scallops and purple cauliflower jardinière / cauliflower mousseline / tempura of scallops roe / lemon confit</i>	
« L'ANATRA SE NE VA IN NORMANDIA » Filet de canette au miel / mille-feuille de pommes et céleri-rave / julienne de pommes <i>Duck breast with honey / apple and celeriac mille-feuille / julienned apple</i>	35€
« ALLA RANA PESCATRICE PIACE LA TERRA » Filet de lotte au four / émincé de cèpes / sauce à l'anis étoilé / betterave au four / noisettes du Piémont <i>Baked monkfish fillet / minced porcini mushrooms / star anise sauce / baked beetroot / hazelnuts from Piedmont</i>	38€
 « GNOCCHI DI PAPATA? NON, DI BATATAI » Gnocchi de patates douces / crème de Gorgonzola / radicchio di Treviso précoce / réduction au balsamique <i>Sweet potatoes gnocchi / cream of Gorgonzola cheese / early radicchio di Treviso / balsamic vinegar reduction</i>	25€


ITALIAN BURGERS

« CARINA LA PIOVRA » Buns à la spiruline, poulpe grillé, burrata, scarole étuvée, sauce citron confit, patate al forno <i>Spirulina buns, grilled octopus, burrata, stewed escarole, lemon confit sauce, baked potatoe wedges</i>	22€
« FABIO LA PORCHETTA » Buns au paprika doux, porchetta maison, fromage Montasio, chou blanc et finocchietto, sucrose grillée, jus de cuisson de la porchetta, patate al forno <i>Sweet paprika buns, homemade porchetta, Montasio cheese, white cabbage and finocchietto, grilled sucrose, porchetta cooking juice, baked potatoe wedges</i>	22€
 « TANIA LA CUCUZZA » Buns au romarin, Butternut rôti, scamorza cheese, raisins secs et pignons de pin, iceberg, chutney d'échalotes pimentées, patate al forno <i>Rosemary buns, roasted butternut, scamorza, raisins and pine nuts, iceberg, spicy shallot chutney, baked potatoe wedges</i>	22€

DOLCI

« BIGNÈ » Choux / compotée de clémentines / Chantilly au Triple sec <i>Choux pastry / clementine compote / Chantilly with Triple sec</i>	10€
« MELA » Crème catalane au Calvados / brunoise de pommes au caramel et vanille / tuile aux fruits secs <i>Crema Catalana with Calvados / brunoise of apples with caramel and vanilla / dried fruits and nuts Tuile</i>	10€
« CIOCAMOK » Crème moka / ganache au chocolat épicée / grué de cacao comme un biscuit <i>Moka cream / spicy chocolate ganache / cocoa nibs like a biscuit</i>	12€
« PERE » Poire pochée / tuile de poire / mousse légère au fromage / miel de châtaigne <i>Poached pear / pear tuile / light cheese mousse / chestnut honey</i>	12€

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€

KILLER IN RED Campari, Gin Hendrick's, Martini Bianco, Grand-Marnier	12€
SWEETAMERTUME Gin Tanqueray, Elderflower, Grapefruit juice, Prosecco	12€
PYRUS MALUS Calvados, Pear juice, Fresh Lemon juice, Syrup, Pear slice, Egg white	14€
HI LADIES! Vodka Belvedere, Lime juice, Mint leaves	12€
HANKY PANKY Gin Mar, Vermouth del Professore, Fernet-Branca	14€
VENEZIA – KOCHI Rhum Diplomatico, Yuzu juice, Syrup, Mint, Prosecco	12€
CARNAVAL NORMAND Cachaça, Apple juice, Orgeat syrup, Cacao	13€
NEGRONI RIPOSATO Vermouth doux du Professore, Campari amer, Tanqueray Gin	12€
SPRISSETO Aperol, prosecco, soda water, orange	10€
ESPRESSO MARTINI Vodka, kahlúa, espresso, citron	12€
MOCKTAIL CRODINO SPRITZ Crodino, rosmarino, soda water, orange	9€
BLUEBERRIES MOCKTAIL Blueberries, Lime, Syrup	10€
VIRGIN MOJITO-ALE Lime, Mint, Ginger Ale	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€
VALDOBBIADENE – <i>VENETO</i> Prosecco Superiore DOCG – Torre Zecchei – Glera - Millesimato	12€	46€

VINI BIANCHI / WHITE WINES

TRE FIE - <i>PIEMONTE</i> Langhe Arneis DOC – Marrone – 2018 - Arneis	8€	32€
 NOSIOLA – <i>TRENTINO ALTO ADIGE</i> La Salvetta – Vigneti delle dolomiti IGT– 2018 (BIO)	12€	48€
EDDA CRISTINA – <i>FRIULI</i> Ritter de Záhony – Palava – 2020	12€	39€
MATÈE – <i>LAZIO</i> Antonella Pacchiarotti – Aleatico – 2017	14€	55€
VESPAIOLO - <i>VENETO</i> Breganze DOC – Miotti – 2018 - Vespaiola	8€	35€
 PALLAGRELLO BIANCO – <i>CAMPANIA</i> Il Verro – 2019 (BIO)	14€	53€
RIBOLLA GIALLA – <i>FRIULI</i> Dorigo – Ribolla Gialla 2019	10€	38€
SHEEP – <i>CAMPANIA</i> Il verro - Coda di Pecora - 2019	13€	54€
ORZALUME – <i>UMBRIA</i> Orzalume IGT – Castello di Corbara – Grechetto & Sauvignon - 2018	11€	42€

VINI ROSATO/ ROSE WINES

MAVI – <i>FRIULI</i> Ritter de Záhony – Rebo - 2020	12€	39€
---	-----	-----



VINI ROSSI / RED WINES

 LAGREIN – <i>TRENTINO ALTO ADIGE</i> Brunnenhof – lagrein -2017 – Südtirol (BIO)	15€	55€
PORNASSIO SUPERIORE - <i>LIGURIA</i> Guglierame - Ormeasco di Pornassio DOC - 2017	12€	48€
CAVAROSSO - <i>LAZIO</i> Antonella Pacchiarotti – Aleatico – 2018	13€	50€
MANFREDO - <i>FRIULI</i> Ritter de Záhony – Merlot DOC – 2018	12€	39€
HUSAR - <i>TRENTINO</i> De Tarczal - Vigneti delle dolomiti IGT - Marzemino - 2016	12€	49€
POMONA – <i>TOSCANA</i> Chianti Classico DOC – Sangiovese - 2018	14€	52€
 PIERO GROSSO - <i>TOSCANA</i> Pomona - Sangiovese – 2019 - (VIN NATURE) - 1L		52€
 VIGILIUS – <i>TRENTINO ALTO ADIGE</i> De Vescovi Ulzbach - Teroldego Rotaliano DOC – 2016	17€	62€