

Gioia

MENÙ LUNCH

« EN PÉLÉRINAGE »

Crudo de coquilles Saint-Jacques / brunoise de pommes vertes et céleri-rave /  
coriandre et noisettes du Piémont  
Raw scallops / green apple and celeriac brunoise / coriander and Piedmont hazelnuts

\* \* \* \* \*

« RISOTTO QUASI QUASI MANTOVANO »

Risotto au potiron et mostarda / bar de ligne / cerfeuil  
Pumpkin and mostarda risotto / wild sea bass / chervil

\* \* \* \* \*

« NON SI BEVE, SI MANGIA »

Feuilleté aux poires William / crème pâtissière  
William pear puff pastry / custard

## ANTIPASTI

- « CHAUD CHAUD LES MARRONS! » 17€  
 Velouté aux châtaignes / speck di Sauris rissolé au miel / noix de muscade et poudre de clémentine  
*Cream of chesnuts soup / speck di Sauris sauteed with honey/ nutmeg and powder of clementine*
- 🍃 « ARTICIOCCO VS CACOCCHIULA » 17€  
 Artichaut Breton en carpaccio / parmigiano et roquette / tuile à la réglisse et aux amandes d'Avola  
*Carpaccio of Breton artichoke / parmesan cheese and arugula / liquorice and almonds from Avola Tuile*
- « EN PÉLÉRINAGE » 19€  
 Crudo de coquilles Saint-Jacques / brunoise de pommes vertes et céleri-rave / coriandre et noisettes du Piémont  
*Raw scallops / green apple and celeriac brunoise / coriander and Piedmont hazelnuts*

## PRIMI

- « PANDORA IS NOT A MYTH » 20€ 27€  
 Tagliolini à l'aneth / homard et pageot / sauce aux pistaches de Bronte  
*Dill tagliolini / lobster and pandora fish / Bronte pistacchios sauce*
- « HAUTE COUTURE » 27€  
 Bottoni de pâtes fraîches aux langoustines / poireaux à l'étuvée / émulsion acidulée  
*Bottoni of fresh pasta filled with prawns / stewed leeks / tangy emulsion*
- 🍃 « OSIAMOI » 18€ 25€  
 Mezze lune de pâtes fraîches au cacio e pepe / beurre et sauge / poire râpée  
*Mezze lune fresh pasta with cacio e pepe / sage and butter / grated pear*
- 🍃 « MELTING POT » 25€  
 Gnocchi de pommes de terre / beurre aux câpres / broccoli-rave / Stracciatella / pesto d'amandes d'Avola  
*Potato gnocchi / caper-butter sauce / turnip tops / Stracciatella cheese / Avola almonds pesto*

## SECONDI

**« RISOTTO QUASI QUASI MANTOVANO »** 29€  
 Risotto au potiron et mostarda / bar de ligne / cerfeuil  
*Pumpkin and mostarda risotto / wild sea bass / chervil*

**« ON N'EST PAS DES PIGEONS! »** 39€  
 Pigeon rôti aux herbes / jus de cuisson et réduction de cerises marasques / panais et betteraves de Chioggia rissolés  
*Roasted pigeon with herbs / cooking juices and marasque cherries reduction / pan fried parsnip and Chioggia beetroots*

**« GIROVAGANDO DANS LES BOIS »** 35€  
 Crostini de polenta / mijoté de chevreuil et son jus de cuisson / champignons de saison  
*Polenta crostini / slow cooked deer and its cooking juices / seasonal mushrooms*

**« AUTUNNO IN MARE »** 39€  
 Bar de ligne au four / mousseline de topinambour / poireau et châtaigne croquante  
*Oven cooked wild sea bass / Jerusalem artichokes mousseline / leek and crusty chestnut*

## DOLCI


**« BIGNÈ PER SEMPRE »** 10€  
 Bignè à la crème au sirop d'érable et anis étoilé / compotée de clémentines  
*Bignè with cream of maple syrup and star anise / clementine compote*

**« BANANA SICULO »** 12€  
 Glace aux pistaches de Bronte / tuile aux pignons de pin et noisettes / banane caramélisée  
*Bronte pistacchios ice cream / pine nuts and hazelnuts tuile / caramelized banana*

**« NON SI BEVE, SI MANGIA »** 12€  
 Feuilleté aux poires William / crème pâtissière  
*William pear puff pastry / custard*

**« FOUETTE-MOII! »** 10€  
 Sabayon glacé / croquant au sésame chocolaté / sauce à la bergamote  
*Iced sabayon / crunchy sesame seeds and chocolate / bergamot sauce*

## 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€
<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>		
	<b>SALAME GREVIGIANO - MACELLERIA FALORNI (190g)</b>	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>		
	<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€
<b>MOCKTAIL CRODINO SPRITZ</b> Crodino, rosmarino, soda water, orange	9€
<b>BLUEBERRIES MOCKTAIL</b> Blueberries, Lime, Syrup	10€
<b>VIRGIN MOJITO-ALE</b> 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€

## 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 Disarono	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>VALDOBBIADENE – <i>VENETO</i></b> Prosecco Superiore DOCG – Torre Zecchei – Glera - Millesimato	12€	46€
<b>MALVASIA - <i>FRIULI VENEZIA GIULIA</i></b> Pitars - Malvasia Spumantizzata Dolce	8€	30€
<b>SOLARIS – <i>PIEMONTE</i></b> Marrone – Moscato d’Asti – 2020	11€	40€

### *VINI BIANCHI / WHITE WINES*



<b>TEIS - <i>FRIULI VENEZIA GIULIA</i></b> Pinot Grigio – 2019 – Pitars	13€	47€
 <b>NOSIOLA – <i>TRENTINO ALTO ADIGE</i></b> La Salvetta – Vigneti delle dolomiti IGT– 2018 (BIO)	12€	48€
<b>EDDA CRISTINA – <i>FRIULI VENEZIA GIULIA</i></b> Ritter de Záhony – Palava – 2020	12€	39€
<b>GAVI – <i>PIEMONTE</i></b> Marrone – Cortese - 2020	12€	44€
 <b>PALLAGRELLO BIANCO – <i>CAMPANIA</i></b> Il Verro – 2019 (BIO)	14€	53€
<b>RIBOLLA GIALLA – <i>FRIULI VENEZIA GIULIA</i></b> Dorigo – Ribolla Gialla 2019	10€	38€
<b>ORZALUME – <i>UMBRIA</i></b> Orzalume IGT – Castello di Corbara – Grechetto & Sauvignon - 2018	11€	42€

### *VINI ROSATO/ ROSE WINES*

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



## VINI ROSSI / RED WINES

 <b>LAGREIN</b> – <i>TRENTINO ALTO ADIGE</i> Brunnenhof – lagrein -2017 – Südtirol (BIO)	15€	55€
<b>LAMA DEL TENENTE</b> - <i>SALENTO</i> Castel di Salve IGT – Primitivo/Malvasia Nera – 2017	18€	65€
<b>BAROLO</b> - <i>PIEMONTE</i> Marrone – Nebbiolo 100% - 2016		90€
<b>MANFREDO</b> - <i>FRIULI</i> Ritter de Záhony – Merlot DOC – 2018	12€	39€
<b>HUSAR</b> - <i>TRENTINO</i> De Tarczal - Vigneti delle dolomiti IGT - Marzemino - 2016	12€	49€
<b>POMONA</b> – <i>TOSCANA</i> Chianti Classico DOC – Sangiovese - 2018	14€	52€
 <b>PIERO GROSSO</b> - <i>TOSCANA</i> Pomona - Sangiovese – 2019 - (VIN NATURE) - 1L		52€
 <b>VIGILIUS</b> – <i>TRENTINO ALTO ADIGE</i> De Vescovi Ulzbach - Teroldego Rotaliano DOC – 2016	17€	62€
<b>LANGHE NEBBIOLO</b> - <i>PIEMONTE</i> Marrone – Nebbiolo – 2018	11€	41€
<b>LANGHE SAN CARLO</b> - <i>PIEMONTE</i> Marrone – Nebbiolo (70%)/Barbera (20%)/ Dolcetto (10%) – 2016	15€	67€
<b>BAROLO BUSSIA</b> - <i>PIEMONTE</i> Marrone – Nebbiolo 100% - 2015		138€
<b>CILIEGIOLO</b> - <i>MAREMMA TOSCANA</i> Sassotondo – Ciliegiole - 2020	12€	38€