

Gioia

MENÙ LUNCH

« DUELLO »

Caponata sicilienne et pane Carasau sarde en millefeuille  
*Millefeuille of Sicilian caponata and Sardinian pane Carasau*

\* \* \* \* \*

« SUR LA POINTE DU PIED »

Gnocchi de pommes de terre, poulpe rôti et 'nduja  
*Potato gnocchi, roasted octopus and 'nduja*

\* \* \* \* \*

« NÈFLOCHOU »

Chou craquelin amande, panna cotta, amaretti et nèfles  
*Chou pastry with almond craquelin, panna cotta, amaretti and medlars*

Gioia

MENÙ LUNCH

« JEANNOT AU PIÉMONT »

Terrine de lapin à la piémontaise, petits légumes tièdes au vinaigre de cidre et miel  
*Rabbit terrine Piedmontese style, warm vegetables with cider vinegar and honey*

\* \* \* \* \*

« LE SACRE DU PRINTEMPS »

Ravioli verdi aux fèves et morilles, bouillon d'asperges émulsionné  
*Ravioli Verdi filled with broad beans and morels, emulsion of asparagus broth*

\* \* \* \* \*

« MÉNAGE À TROIS »

Petites meringues aux pignons de pin, fraises marinées et glace à la verveine  
*Pine nuts meringue, marinated strawberries and verbana ice cream*

Gioia

MENÙ LUNCH

« VERDI »

La salade d'asperges, pommes vertes et rhubarbe, pesto de pistaches  
*Asparagus salad, green apple and rhubarb, pistachio pesto*

\* \* \* \* \*

« SUPERLATIVO »



Tagliatelle 36 œufs au ragoût Napolitain  
*36 eggs Tagliatelle with Neapolitan stew*

\* \* \* \* \*

« J'EN SUIS BABÀ »

Babà au cacao, ganache rhum-chocolat, confiture de framboises  
*Cacao babà, rum chocolate ganache, raspberry jam*

**ANTIPASTI**

	<b>« CICCHETTO DOC »</b>	18€
	Les anchois frais en pastella d'herbes variées, assaisonnés avec un saor express <i>Deep-fried anchovies coated with herbs pastella, seasoned with saor express</i>	
	 <b>« VERDI »</b>	22€
	La salade d'asperges, pommes vertes et rhubarbe et pesto de pistaches <i>Asparagus salad, green apple and rhubarb, pistachio pesto</i>	
	<b>« JEANNOT AU PIÉMONT »</b>	20€
	La Terrine de lapin à la piémontaise, petits légumes tièdes au vinaigre de cidre et miel <i>Rabbit terrine Piedmontese style, warm vegetables with cider vinegar and honey</i>	
	 <b>« DUELLO »</b>	18€
	La caponata sicilienne et le pane carasau sarde en millefeuille <i>Millefeuille of Sicilian caponata and Sardinian Pane Carasau</i>	

**PRIMI**

	 <b>« LE SACRE DU PRINTEMPS »</b>	19€	29€
	Ravioli verdi aux fèves et morilles, bouillon d'asperges émulsionné <i>Ravioli Verdi filled with broad beans and morels, emulsion of asparagus broth</i>		
	<b>« SUR LA POINTE DU PIED »</b>	18€	27€
	Gnocchi de pommes de terre, poulpe roti et 'nduja <i>Potato gnocchi, roasted octopus and 'nduja</i>		
	<b>« OSIAMO ! »</b>	19€	29€
	Bottoni de pâte fraîche farcis au ris de veau et légumes verts, beurre à l'anchois <i>Fresh pasta Bottoni filled with sweetbreads and greens vegetables, anchovy butter</i>		
	<b>« SUPERLATIVO »</b>	18€	27€
	Tagliatelle 36 œufs au ragoût Napolitain <i>36 eggs Tagliatelle with Neapolitan stew</i>		
	<b>« RISOTTO PER SEMPRE »</b>		29€
	Riso aglio-olio, Citron Amalfi et Poutargue <i>Oil-garlic rice, Amalfi Lemon and Bottarga,</i>		

**SECONDI****« VENTRESCA'S SECRET »**

Tagliata de ventrèche de thon, misticanza amère et tomates colorées, secretsauce  
*Tagliata of tuna belly, bitter misticanza and colored tomatoes, secret sauce*

38€

**« FAIR COMPETITION »**

Paella Italiana  
*Italian Paella*

35€

**« DA LECCARSI I BAFFI »**

La côte de veau de lait simplement poêlée au beurre, asperges en chiffonnade, huile d'olive à l'orange et  
 petits pois mijotés  
*Suckling veal chop pan-fried in butter, asparagus chiffonnade, orange infused olive oil and simmered green peas*

44€

**« CARRÉMENT BON ! »**

La carré d'agneau des Pyrénées rôti à la marjolaine, fenouil et artichaut rissolés  
*Pyrenees rack of lamb oven roasted with marjoram, sauteed fennel and artichoke*

39€

**« PRIMAVERA »**

Tartelette de légumes variés, stracciatella au basilic  
*Mixed vegetable tartlet, Stracciatella cheese with basil*

30€

**DOLCI****« LA MADELEINE DE ROSARIO »**

Delizia al limone della Costiera Amalfitana  
*Lemon delight from the Amalfi Coast*

12€

**« J'EN SUIS BABÀ »**

Babà au cacao, ganache rhum-chocolat, confiture de framboises  
*Cocoa babà, rum-chocolate ganache, raspberry jam*

12€

**« NÈFLOCHOU »**

Chou craquelin amande, Panna cotta, Amaretti et Nèfles  
*Chou pastry with almond craquelin, Panna cotta, Amaretti and Medlars*

12€

**« LA VIE EN ROSE »**

Tartelette Rhubarbe, Rose, Grenadine  
*Rhubarb Tartlet, Rose, Grenadine*

12€

**« MÉNAGE À TROIS »**

Petites meringues aux pignons de pin, fraises marinées et glace à la verveine  
*Small meringues with pine nuts, marinated strawberries and verbena ice cream*

10€

## 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€

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 » (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€**

<b>CAFFADOS</b> Calvados, Kalhua, Elderflower, Angostura	14€
<b>SALVIA SOUR</b> Jack Daniels, sirop infusé à la sauge, lime, blanc d'oeuf	13€
<b>SWEET MARTINI</b> Vodka, Martini extra dry, elderflower, miel	12€
<b>ARMY &amp; NAVY ALL'ITALIANA</b> Gin, Prosecco, sirop d'orgeat, lime, poivre rose	12€
<b>IL CARFIOFO UBRIACO</b> Cynar, Sweet Vermouth, citron, cannelle	12€
<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€
<hr/>	
<b>MOCKTAIL CRODINO SPRITZ</b> Crodino, rosmarino, soda water, orange	9€
<b>MOCKTAIL FRESCO</b> Pamplemousse, orange, gingembre, soda water	10€
<b>MOCKTAIL ANANAS SOUR</b> Ananas, menthe, soda water, blanc d'œuf	10€

- 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 fraiche	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	

## BIÈRES

Oppale 32 Via dei Birrai (33cl)	7,00€
Oppale 32 Via dei Birrai (75L)	19,00€
Defour (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 Disarone	8,00€
Limoncello	7,00€





## BOLLICINE / SPARKLING WINES

<b>PROSECCO BRUT - FRIULI</b> Prosecco DOC - Riffer de Zahony - 2019 - Glera	10€	39€
<b>VALDOBBIADENE - VENETO</b> Prosecco Superiore DOCG - Torre Zecchei - Glera - Millesimato	12€	46€
<b>MALVASIA - FRIULI VENEZIA GIULIA</b> Pitars - Malvasia Spumantizzata Dolce	8€	30€
<b>SOLARIS - PIEMONTE</b> Marrone - Moscato d'Asti - 2020	11€	40€
<b>CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT - FRANCIA</b> Frerejean Frères - Chardonnay 50% Pinot Noir 50%	20€	90€

## VINI BIANCHI / WHITE WINES

<b>TEIS - FRIULI VENEZIA GIULIA</b> Pinot Grigio - 2019 - Pitars	13€	47€
 <b>NOSIOLA - TRENTO ALTO ADIGE</b> La Salvetta - Vigneti delle dolomiti IGT- 2018 (BIO)	12,50€	49,50€
<b>EDDA CRISTINA - FRIULI VENEZIA GIULIA</b> Riffer de Záhony - Palava - 2020	12€	39€
<b>GAVI - PIEMONTE</b> Marrone - Cortese - 2020	12€	44€
 <b>PALLAGRELLO BIANCO - CAMPANIA</b> Il Verro - 2019 (BIO)	14€	55€
<b>RIBOLLA GIALLA - FRIULI VENEZIA GIULIA</b> Dorigo - Ribolla Gialla 2019	10€	40€
<b>ORZALUME - UMBRIA</b> Orzalume IGT - Castello di Corbara - Grechetto & Sauvignon - 2018	11€	42€
<b>SAUVIGNON PITARS - FRIULI VENEZIA GIULIA</b> Pitars - Sauvignon	12€	38€
<b>TUREIS PITARS - FRIULI VENEZIA GIULIA</b> Pitars IGT - Sauvignon (55%), Chardonnay (25%), Friulano (20%)	17€	60€
<b>GRILLO - SICILIA</b> Grillo IGT - Tenuta Bastonaca - Grillo	12€	39€
<b>MATÉE IGT Lazio Bianco - LAZIO</b> Pacchiarotti Antonella - Aleatico 100% - 2017	15€	58,50€
<b>SHEEP Terre del Volturno IGP - CAMPANIA</b> Il Verro - Coda di Pecora - 2020 (BIO)	14€	58€



## VINI ROSATO/ ROSE WINES

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

## VINI ROSSI / RED WINES

 <b>LAGREIN – TRENTINO ALTO ADIGE</b> Brunnenhof – lagrein -2017 – Südtirol (BIO)	15€	61€
<b>LAMA DEL TENENTE - PUGLIA</b> Castel di Salve IGT – Primitivo/Malvasia Nera – 2017		71€
<b>BAROLO - PIEMONTE</b> Marrone – Nebbiolo 100% - 2016		118€
<b>MANFREDO - FRIULI</b> Ritter de Záhony – Merlot DOC – 2018	12€	39€
<b>HUSAR - TRENTINO</b> De Tarczal - Vigneti delle dolomiti IGT - Marzemino - 2016	13,5€	54€
<b>POMONA – TOSCANA</b> Chianti Classico DOC – Sangiovese - 2018	13€	53€
 <b>PIERO GROSSO - TOSCANA</b> Pomona - Sangiovese – 2019 - (VIN NATURE) - 1L		52€
 <b>VIGILIUS – TRENTINO ALTO ADIGE</b> De Vescovi Ulzbach - Teroldego Rotaliano DOC – 2016		72€
<b>EMPEIRA ROSSO - TRENTINO ALTO ADIGE</b> De Vescovi Ulzbach – Vigneti delle Dolomiti IGT - Merlot 100% - 2015	17€	69€
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA - VENETO</b> Terre di Pietra – Corvina Corvinone Croatina Rondinella - 2011		136€
<b>LANGHE PASSIONE – PIEMONTE</b> Marrone – Barbera (60%) Nebbiolo (40%) -2019	13€	51€
<b>LIKOS Aglianico del Vulture – BASILICATA</b> Mastrodomenico Barile – Aglianico 100% - 2017	13,50€	54€



## VINI ROSSI / RED WINES

<b>LANGHE NEBBIOLO - PIEMONTE</b> Marrone – Nebbiolo – 2018	11€	41€
<b>LANGHE SAN CARLO - PIEMONTE</b> Marrone – Nebbiolo (70%)/Barbera (20%)/ Dolcetto (10%) – 2016		72,50€
<b>BAROLO BUSSIA - PIEMONTE</b> Marrone – Nebbiolo 100% - 2015		138€
<b>CILIEGIOLO - MAREMMA TOSCANA</b> Sassotondo – Ciliegiole - 2020	14€	57€
<b>NERO D'AVOLA - SICILIA</b> Tenuta Bastonaca – Nero d'Avola 100%	12€	39€
<b>NAOS PITARS - FRIULI VENEZIA GIULIA</b> Refosco dal Peduncolo Rosso 60%, Merlot 30%, Cabernet Franc 10%. – Pitars	17€	65€
<b>BARBERA D'ALBA CARLOT - PIEMONTE</b> Marrone – Barbera 100% – 2019 2016	11€	43,50€
<b>SALTAMASSO Colli di Luni Rosso - LIGURIA</b> La Pietra del Focolare – Sangiovese 70% Canaiolo Nero 20% Merlot 10% - 2018	13,50€	54€
<b>CHIANTI CLASSICO RISERVA - TOSCANA</b> Pomona – Sangiovese 100% - 2017		79€