

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

Gioia

MENÙ LUNCH

« NAPUL'E »

Millefeuille de courgettes et provola, sauce Puttanesca de tomates vertes et poudres d'anchois de Cetara, olives et câpres
Zucchini and provola millefeuille, green tomato Puttanesca sauce with anchovies from Cetara, olives and powdered capers

* * * * *

« RED INK »

Spaghetti à la betterave et spaghetti de seiche, oignons de Tropea à la coriandre, pesto de pistaches
Spaghetti with beetroot and cuttlefish Spaghetti, Tropea onion with coriander, pistachio pesto

* * * * *

« CHOKOAMARENA »

Sablé au cacao, mousse au chocolat fondant fourrée de griottes, glaçage au chocolat blanc et pistaches
Cocoa shortbread, dark chocolate mousse filled with black cherries, glazed with white chocolate and pistachios

Gioia

MENÙ LUNCH

« TAILored »

Tortelli farcis à la queue de bœuf et ... une pincée de cannelle
Tortelli stuffed with cow tail and ... a pinch of cinnamon

* * * * *

« CABILLAC »

Cœur de cabillaud, légumes printaniers au citron confit
Baked cod, lemon candies spring vegetables

* * * * *

« POKE COOKIE »

100% Chocolat
100% Chocolate

ANTIPASTI

<p>« CICCHETTO DOC »</p> <p>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></p>	18€
<p> « VERDI »</p> <p>La salade d'asperges, pommes vertes et rhubarbe et pesto de pistaches <i>Asparagus salad, green apple and rhubarb, pistachio pesto</i></p>	22€
<p>« JEANNOT AU PIÉMONT »</p> <p>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></p>	20€
<p> « DUELLO »</p> <p>La caponata sicilienne et le pane carasau sarde en millefeuille <i>Millefeuille of Sicilian caponata and Sardinian Pane Carasau</i></p>	18€

PRIMI

<p> « LE SACRE DU PRINTEMPS »</p> <p>Ravioli verdi aux fèves et morilles, bouillon d'asperges émulsionné <i>Ravioli Verdi filled with broad beans and morels, emulsion of asparagus broth</i></p>	19€	29€
<p>« SUR LA POINTE DU PIED »</p> <p>Gnocchi de pommes de terre, poulpe roti et 'nduja <i>Potato gnocchi, roasted octopus and 'nduja</i></p>	18€	27€
<p>« OSIAMO ! »</p> <p>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></p>	19€	29€
<p>« SUPERLATIVO »</p> <p>Tagliatelle 36 œufs au ragoût Napolitain <i>36 eggs Tagliatelle with Neapolitan stew</i></p>	18€	27€
<p>« RISOTTO PER SEMPRE »</p> <p>Riso aglio-olio, Citron Amalfi et Poutargue <i>Oil-garlic rice, Amalfi Lemon and Bottarga,</i></p>		29€

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€



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

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

VINI BIANCHI / WHITE WINES

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



VINI ROSATO/ ROSE WINES

MAVI – FRIULI Ritter de Záhony – Rebo - 2020	12€	39€
--	-----	-----

VINI ROSSI / RED WINES

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



VINI ROSSI / RED WINES

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