Gioia

MENU LUNCH

« CA X4 »

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, pomme aigre-douce , sauce au kaki , gelée au campari , radicchio de Castelfranco
Sea scallops Carpaccio, sweet and sour apple, persimmon sauce, Campari gelée, Castelfranco radicchio

* * * * *

« CJARSONS »

Ravioli de pommes de terre, ricotta et épinards, fruits secs, cacao, cannelle, beurre fondu et ricotta fumée
Potato ravioli, ricotta cheese and spinach, dried fruit, cocoa, cinnamon, melted butter and smoked ricotta

* * * * *

« CHOCCHOCCHOC »

Chocolate mousses: blanc, lait, noir , coquille de chocolat et tuile cacao
Chocolate mousse: white, milk, dark, chocolate shell and cocoa wafer

ANTIPASTI

« PASSIONE E FORTUNA » 24€

Crema di castagne affumicate, lenticchie beluga,frutto della passione e basilico nero
Velouté de châtaignes fumées , lentilles beluga , fruits de la passion, basilic noir
Smoked chestnut velouté , beluga lentils, passion fruit and black basil

« CA X 4 » 29€

Crudo di **ca**pesante , mela agrodolce , salsa al **ca**co , gelée al **ca**mpari , radicchio di **Ca**stelfranco
Carpaccio de noix de Saint-Jacques, pomme aigre-douce , sauce au kaki , gelée au campari , radicchio de Castelfranco
Sea scallops Carpaccio, sweet and sour apple, persimmon sauce, Campari gelée, Castelfranco radicchio

« LA TOSCANA SI DESTA » 27€

Crosta avena-nocciola , fricassea di fegatini , scalogno confit al marsala, pastinaca
Croûte d'avoine et noisettes , fricassée de foies de volaille , panais et échalotes confites au marsala
Hazelnut and oats crust, liver fricassee, parsnip, shallot confit with Marsala

« BRUSCHETTINE POSH » 29€

Bocconcini di pane tostato con tartar di filetto di vitello , crema di pecorino di Amatrice e tartufo nero
Bouchées de pain grillé , tartare de filet de veau , crème de pecorino de Amatrice et truffe noire
Toasted bread bites with veal fillet tartare, Amatrice pecorino cream sauce and black truffle

PRIMI

« LA PUGLIA PROTESTA » 24€ 34€

Ravioli di grano saraceno , cime di rapa all'acciuga , Montasio stagionato , noci
Ravioli de farine de sarrasin , pousses de navets à l'anchois , Montasio affiné , noix
Buckwheat ravioli, turnip greens with anchovy, matured Montasio cheese, walnuts

« FAKE LASAGNA » 26€ 36€

Sfoglia di pasta fresca variegata , sugo e ragù di capriolo , topinambur , Carota gialla e porro , ginepro
Feuilles de pâtes fraîche bariolées , ragoût de faon en sauce topinambour , carotte jaune et poireaux , genièvre
Fresh rainbow pasta, deer stew, Jerusalem artichoke, yellow carrot and leek, juniper berry

« BOLOGNESE MARITTIMA » 26€ 36€

Spaghetto quadro , bolognese di polpo aglio e prezzemolo , crema di cozze allo zafferano , chorizo
Spaghetto quadro , bolognaise de poulpe à l'ail e persil , émulsion de moules au safran, chorizo
Spaghetto quadro, octopus bolognese with garlic and parsley, saffron mussels emulsion, chorizo

« GRAN CLASSICO » 24€ 34€

Tortellini in brodo di gallina
Tortellini farcis à la mortadella , jambon cru , carré de porc, parmesan et noix de muscade dans un bouillon de poule
Tortellini filled with mortadella, Parma ham, pork loin, parmesan and nutmeg in a chicken broth

« CJARSONS » 24€ 34€

Ravioli di patata, ricotta e spinaci, frutta secca, cacao, cannella, burro fuso e ricotta affumicata
Ravioli de pommes de terre, ricotta et épinards, fruits secs, cacao, cannelle, beurre fondu et ricotta fumée
Potato ravioli, ricotta cheese and spinach, dried fruit, cocoa, cinnamon, melted butter and smoked ricotta

MENÙ GENNAIO

SECONDI

« CHIAVI DEL PARADISO »
San Pietro poché , barbabietola di Chioggia , pesto d' acetosa , maionese v erde e rossa
Saint-Pierre poché , betterav e de Chioggia , pesto d'oseille , mayonnaise v erte et rouge
Poached John Dory, Chioggia beetroot, sorrel pesto, green and red mayonnaise
48€

« CODA DI ROSPO »
Rana pescatrice all'arancia , purè alla curcuma , intingolo di radicchio alle oliv e nere
Lotte à l'orange , purée au curcuma , intingolo de radicchio aux oliv es noires
Monkfish with orange, turmeric puree, radicchio sauce with black olives
45€

« SPUMEGGIANTE » (min. 2 pers)
Risotto al Franciacorta mantecato agli agrumi , capesante scottate e crudo di finocchio
Risotto au Franciacorta mantecato aux agrumes,coquilles Saint-Jacques poêlées et chiffonade de fenouil
Risotto with Franciacorta creamed with citrus fruits,seared scallops and raw fennel
36€/pers

« A CACCIA » (per 2 pers)
Fagiano arrostito, mela renetta e indiv ia belga caramellata al miele d'acacia, fagottino di v erza
Faisan rôti, pommes reinette et chicons caramélisés au miel d'acacia, chou de Milan farcis
Roast goose with rennet apples
88€

« MILAN L'È UN GRAN MILAN »
Costoletta di v itello alla milanese , misticanza di radicchio tardiv o , coriandolo e grana padano.
Côte de v eau panée et rissolée au beurre , mesclun de radicchio tardiv o et coriandre , grana padano
Milanese veal cutlet, late radicchio salad, coriander and Grana Padano
48€

« CHE CAVOLO D'INVOLTINO »
Inv oltini di v erza ripieni di v erdure miste con fonduta al porro
Choux de Milan farcis de légumes v ariées, fondue de poireaux
Savoy cabbage rolls filled with vegetables, leek fondue
48€

DOLCI

« TROPICAL BLOW »
Soufflé glacé all'ananas
Soufflé glacé à l'ananas
Pineapple soufflé glacé
15€

« CERISE DE CHINE »
Frolla di mandorla e nocciola, cremoso ai litchi , sorbetto di ribes
Sablé amandes noisettes , crémeux au litchi , sorbet groseille
Almond and hazelnut pastry, lychee cream, currant sorbet
16€

« CHOCCHOCCHOC »
Mousse di cioccolati : bianco , latte , fondente , conchiglia al cioccolato e cialda al cacao
Chocolate mousses: blanc, lait, noir , coquille de chocolat et tuile cacao
Chocolate mousse: white, milk, dark, chocolate shell and cocoa wafer
14€

« MONT BLANC »
Meringa , biscotto di marroni , ganache v aniglia , crema di marroni , rum
Meringue , biscuit aux marrons , ganache v anille , crème de marrons , rhum
Meringue, chestnut biscuit, v anilla ganache, chestnut cream, rum
16€

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€

PLANCHE APERITIVO
POUR 2 PERSONNES
25€

- 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

R - DAIQUIRI 12€
White Rum,, Ruhbarbe juice, Romarin syrup

AMAR TEQUILA 12€
Tequila, Amaretto, Agave syrup

VODKA MARTINI 12€
Vodka, Vermouth dry, lime juice

GIN - TIMO 14€
Gin Mar, Lime juice, Maple syrup, thyme and egg white
.

ROSE 14€
Vodka, sparkling pink wine, rose water and lychee

NEGRONI RIPOSATO 12€
Vermouth doux du Professore, Campari amer, Tanqueray Gin

SPRISSETO 10€
Aperol, prosecco, soda water, orange

ESPRESSO MARTINI 12€
Vodka, kahlúa, espresso, citron

MOCKTAIL CRODINO SPRITZ 9€
Crodino, rosmarino, soda water, orange

SUMMER SPRITZ 12€
Special analcolic bottle, soda water, orange

MOCKTAIL ANANAS SOUR 10€
Ananas, menthe, soda water

PLANCHE APERITIVO
POUR 2 PERSONNES
25€

- LES ANCHOIS EN PASTELLA
- CUBE DE THON, SECRET SAUCE
- GRISSINI MAISON ET PROSCIUTTO CRUDO
- FEUILLETÉ AU BEURRE MAISON BURRATA ET TRUFFE NOIRE
- POLENTA GIALLA ET SALADE DE LAPIN , CIDRE ET MIEL

COCKTAILS MENU

CAFÉS

Ristretto	2,50€
Espresso	2,50€
Lungo	3,00€
Double Espresso	4,50€
Machiatto	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€

EAUX

50 cl	3,00€
70 cl	3,50€

GRAPPAS

Grappa	7,00€
Grappa di Chardonnay	9,00€
Grappa di Barolo	[illegible]

BIÈRES

Oppale 32 Via dei Birrai (33cl)	7,00€
Oppale 32 Via dei Birrai (75L)	19,00€
Detour (Brune)	6,00€
Duro – Vernum (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 Saphire	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€

BAR MENU

BOLLICINE / SPARKLING WINES

PROSECCO BRUT - *FRIULI* Prosecco DOC - Ritter 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 – *TRENTINO ALTO ADIGE* La Salvetta – Vigneti delle dolomiti IGT– 2018 (BIO)	12,50€	49,50€
EDDA CRISTINA – *FRIULI VENEZIA GIULIA* Ritter 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 – Ciliegiolo - 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€