



GIOIA

RESTAURANT ♦ LOUNGE CLUB

MENÙ

## TARTARE

- TARTARE DI FASSONA** 3-7-10 16  
*Nocciole del Piemonte, salsa all'uovo, senape antica, cialda al parmigiano e crudità di verdure*
- TARTARE DI TONNO** 4-5-6-8 16  
*Olio all'arancia, gel di mirtillo, salsa teriyaki e pistacchi*
- TARTARE DI SALMONE** 4-5-8 15  
*Cavolo rosso marinato con lime e mandorle tostate*

## ANTIPASTI

- CAPASANTA SCOTTATA CON CREMA DI EDAMAME, BURRATA, JAMON IBERICO E SALSA PONZU** 6-7-14 14
- POLPO SCOTTATO, CREMOSO DI PATATE ALLO ZAFFERANO, CREME FRAICHE E SPINACINO SALTATO** 7-14 14
- CARPACCIO DI ROAST BEEF CON MAYO AL TARTUFO NERO PREGIATO, NOCI TOSTATE, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA 24 MESI** 7-8 12
- FLAN DI ZUCCA, FONDUTA AL GORGONZOLA E POLVERE DI AMARETTI** 7 10

*da condividere:*

- TRIS DI HUMMUS DI CECI, CECI ALLA RAPA ROSSA E MELANZANE** 1-11 12
- CROCCHETTE DI JAMON SERRANO** 1-3-7 15
- ACCIUGHE DEL CANTABRICO SERVITE CON BURRO E CROSTINI DI PANE** 1-4-7 14
- PIATTO DI JAMON SERRANO (100gr.) CON PAN Y TOMATE** 1 28  
*Consigliato per 2 persone*

## PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI STRACOTTO E BAROLO DOP CON SUGO DI BRASATO	1-3-7-9-12	15
TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGÙ DI TRIGLIA, CREMA DI DATTERINI ROSSI GARGANO E CLOROFILLA DI BASILICO AL LIME	1-3-4	14
SUPERFINO CARNAROLI AI PORCINI, FONDUTA DI CASTELMAGNO, RIDUZIONE DI PORTO TAWNY E NOCCIOLE DEL PIEMONTE	7-8-12	15
SPAGHETTONE DI GRAGNANO AI 3 POMODORI, CREMA DI BURRATA E FIOCCHI DI POMODORO	1-7	14
PACCHERI CON CREMA DI GORGONZOLA DOP, VELLUTATA DI ZUCCA E SPECK CROCCANTE	1-7	14
PANCIOTTI RIPIENI DI CAPASANTA E GAMBERI CON RAGÙ DI SCAMPI AL PROFUMO DI LIMONE	1-2-3-14	16

## SECONDI PIATTI

ENTRECOTE DI MANZO ALLA PIASTRA CON PATATE AL TIMO E SALSIA DI VIN BRULE AI MIRTILLI	7-8-12	26
FILETTO DI MANZO SCOZZESE CON SOUTE DI PORCINI, SALSIA GORGONZOLA E PEPE ROSA	7	26
VITELLO TONNATO ALLA NOSTRA MANIERA CON PATATE AL FORNO	7-12	20
TONNO SCOTTATO IN Crosta DI PISTACCHI, CREMA DI TOPINAMBUR, WASABI E TERIYAKI	6-8	20
FILETTO DI RICCIOLA AL BURRO, MORBIDO DI PATATE ALLA BIETA E ZENZERO E FRIARIELI SALTATI	4-7	20

## CONTORNI

INSALATA MISTA	5	VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE E SALTATE IN PADELLA	5
PATATE AL FORNO	5		
VERDURE GRIGLIATE <i>Melanzane e zucchine</i>	5		

# PIZZE

<b>MARGHERITA</b> 1-7	8
<i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, basilico</i>	
<b>VEGETARIANA</b> 1-7	9
<i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, melanzane, zucchine, peperoni alla griglia, basilico</i>	
<b>CHE GIOIA DI MARGHERITA</b> 1-7	10
<i>Sugo ai 3 pomodori (Datterino giallo del Vesuvio, Datterino rosso Gargano, Pomodoro San Marzano DOP), mozzarelline di bufala campana, salsa al basilico</i>	
<b>COTTO E ZOLA</b> 1-7	12
<i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, gorgonzola DOP, prosciutto Cotto Bombieri</i>	
<b>VENTRICINA</b> 1-7	12
<i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, Ventricina piccante vastese</i>	
<b>5 FORMAGGI</b> 1-7	12
<i>Mozzarella f.latte, taleggio DOP, scamorza affumicata, zola DOP, cialda di Parmigiano Reggiano</i>	
<b>SPECK E PATATE</b> 1-7	12
<i>Pomodoro San Marzano DOP, scamorza affumicata, taleggio DOP, patate al forno, speck dell'Alto Adige IGP</i>	
<b>CRUDO E FICHI</b> 1-7-8	13
<i>Mozzarella f.latte, zola DOP, crudo di Parma 24 mesi, confettura di fico, mandorle tostate</i>	
<b>CANTABRICO</b> 1-4-7	14
<i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, olive taggiasche, capperi croccanti, acciughe del mar Cantabrico</i>	
<b>EMILIANA</b> 1-7-8	14
<i>Mozzarella f.latte, stracciatella DOP, pesto di pistacchi, mortadella, granella di pistacchio, basilico</i>	
<b>ZUCCA CARDONCELLI E SALSICCIA</b> 1	14
<i>Vellutata di zucca, mozzarella f.latte, funghi cardoncelli, salsiccia di Bra</i>	
<b>GIOIA</b> 1-7	18
<i>Mozzarella f.latte, scamorza, patate al forno, prosciutto cotto di Praga e crema al tartufo nero pregiato</i>	
<b>CULATELLO</b> 1-7	15
<i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, stracciatella DOP, culatello</i>	
<b>JAMON</b> 1-7	18
<i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, Jamon Iberico, pomodorini</i>	
<b>SAN DANIELE DOP 24 MESI</b> 1-7	14
<i>Pesto di rucola, mozzarella f.latte, prosciutto crudo di San Daniele DOP 24 mesi, Provolone del Monaco, pomodorini confit</i>	

## DOLCI

DELIZIA AL CIOCCOLATO 3-6-7	7	PIZZA NUTELLA 1-8	10
BABÀ AL LIMONCELLO 1-3-7-8-9	7	<i>Nutella, polvere di cocco, nocciole, fragoline o frutti di bosco</i>	
CHEESECAKE 1-3-7-8	7	ARCOBALENO DI MACARONS	9
<i>Frutti di bosco o Cioccolato</i>		<i>6 pezzi 6-7-8</i>	
		ANANAS	6

## BEVANDE

ACQUA SAN BENEDETTO 0,75L	2,50	CAFFÈ	1,50
BIBITE IN LATTINA	3,50	AMARO	4
<i>Coca cola, Coca cola zero, Fanta, Sprite</i>		GRAPPA BARRICATA	6
REDBULL	5	MOSCATO PASSITO, LA PIOTTA	10
BECKS 33CL <i>in bottiglia</i>	5	RHUM DIPLOMATICO	8
CORONA 33CL <i>in bottiglia</i>	6	RHUM ZACAPA	10
ICHNUSA NON FILTRATA 50CL	7	WHISKY LAPHROAIG	10
<i>in bottiglia</i>		WISKY GLENFIDDICH	10



# GIOIA

RESTAURANT ♦ LOUNGE CLUB

DRINK  
& VINI

<b>DRINK BASE</b>	<b>8</b>	<b>CHUPITO</b>	<b>4</b>
<b>DRINK PREMIUM</b>	<b>10/15</b>	<b>CHUPITO PREMIUM</b>	<b>6/10</b>
<b>DRINK ANALCOLICO</b> <i>dolce o secco</i>	<b>6</b>		

## DRINK LIST

<b>SATURN</b> <i>Bulldog london dry gin, Luxardo maraschino, succo di pompelmo, sciroppo orzata, sciroppo di maracuja, lime</i>	10
<b>COSMOPOLITAN</b> <i>Skyy vodka infuso con arancia, triple sec, succo di cranberry, lime</i>	10
<b>BASIL - COCCO SMASH</b> <i>Bulldog london dry gin, basilico, crema di cocco, tonka bitters, lime</i>	12
<b>PIÑA COLADA - CHIARIFICATA</b> <i>Kingstone rum, succo di ananas, crema di cocco, limone</i>	12
<b>PALOMA ORIGINALE</b> <i>Espolon reposado tequila 100% agave, triple sec, miele di agave, succo di pompelmo, succo di lime</i>	12
<b>HIBISCUS TEQUILA</b> <i>Espolon reposado tequila 100% agave, cordiale di fiore di hibiscus, lime</i>	12

## SUMMER EDITION

<b>PERFECT PINK</b> <i>Gin, Aperol, Chartreuse gialla, Sambuco, pompelmo rosa, limone, acqua di rosa</i>	12
<b>OLTREPO SOUR</b> <i>Whiskey, limone, zucchero, Pinot nero oltrepo</i>	11
<b>SANDIA MARGARITA</b> <i>Tequila, lime, agave, anguria, jalapeño</i>	11
<b>STRAW-MARY FIZZ</b> <i>Gin, limone, fragola, bitter oliva, rosmarino, soda</i>	12

## CARTA CLUB

### *Bollicine*

---

---

MOOD LUMINOUS	70
MOOD LUMINOUS ROSÈ	80
VEUVE CLIQUOT	120
MOET ROSÈ	150
MOET ICE	150
DOM PERIGNON	350
DOM PERIGNON LUMINOUS	400

### *Vodka*

---

---

SKY	110
BELVEDERE	130
AU	130

### *Gin*

---

---

BULLDOG	110
HENDRICK'S	130
MARE	130
MALFY ROSA	130

### *Tequila*

---

---

PATRON SILVER	150
PATRON REPOSADO	180
CLASE AZUL PLATA	350
CLASE AZUL REPOSADO	450

### *Rum*

---

---

EMINENTE RESERVA 7 ANNI	130
HAVANA 7	110



# CARTA DEI VINI

## CHAMPAGNE

<b>VEUVE CLICQUOT</b> Cuvée Saint-Pétersbourg <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	120
<b>DOM PERIGNON Vintage</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	350
<b>RUINART "R" de riunart brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	110
<b>RUINART Blanc de blancs</b> <i>Chardonnay</i>	150
<b>GRANDE RESERVE BRUT</b> <i>Chteau de bligny - Chardonnay, Pinot Noir</i>	80

## SPUMANTI OLTREPÒ

<b>FARFALLA Metodo Classico</b> Blanc De Noir Extra Brut <i>Ballabio - Pinot Nero</i>	45
<b>FARFALLA Metodo Classico</b> DOSAGGIO ZERO <i>Ballabio - Pinot Nero</i>	55
<b>METODO CLASSICO BIO</b> DOSAGGIO ZERO <i>La Piotta - Pinot Nero</i>	32
<b>RIVA RINETTI METODO</b> CLASSICO DOCG PAS DOSÈ <i>Calatroni Vini - Pinot Nero</i>	38
<b>19 09 SPUMANTE EXTRA DRY</b> <i>Bosco del sasso - Pinot Nero</i>	25

## TRENTO DOC

<b>VENT TRENTO DOC EXTRA</b> BRUT MILLESIMATO <i>Cantina Toblino - Chardonnay</i>	32
---	----

## FRANCIACORTA

<b>ANNA MARIA CLEMENTI DOCG</b> CA DEL BOSCO <i>Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco</i>	200
<b>BERLUCCHI 61, EXTRABRUT</b> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	40
<b>BERLUCCHI 61, SATEN</b> <i>Chardonnay</i>	45
<b>BERLUCCHI NATURE, MILLESIMATO</b> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	55

## PROSECCO

<b>PROSECCO DOCG</b> VALDOBBIADENE <i>Ca di Rajo, 100% Glera</i>	30
--	----

## BOLLICINE ROSÈ

<b>RUINART ROSE</b> <i>Champagne - Chardonnay, Pinot nero</i>	170
<b>MOET ROSÈ IMPERIAL</b> <i>Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	130
<b>NOIR COLLECTION met. CLASSICO</b> FARFALLA ROSÈ E EXTRA BRUT <i>Ballabio, Oltrepò - Pinot Nero</i>	55

# Bianchi

## LOMBARDIA OLTREPÒ PAVESE

**LAGRA IGT** 28  
*Azienda Agricola Bisi - Riesling*

**RIESLING** 23  
*Azienda Agricola Ca del Gè*

**89/90 BIANCO** 30  
*La Piotta - 10% Riesling, 90 % Chardonnay*

**KATARI** 23  
*Cordero - Pinot Grigio*

**LUGANA DOC - I FRATI** 30  
*Ca dei Frati - Trebbiano*

## PIEMONTE

**BLANGE' LANGHE DOC** 38  
*Ceretto - Arneis*

## ALTO ADIGE

**GEWÜRZTRAMINER DOC** 35  
*Colterenzio*

**MULLER TURGAU IGT DOLOMITI** 30  
*Colterenzio*

**PRAIL** 35  
*Colterenzio - Sauvignon DOC*

**ALTKIRCH** 30  
*Colterenzio - Chardonnay DOC*

## FRIULI

**PINOT BIANCO IGT** 38  
*Jermann*

**VINNAE RIBOLLA GIALLA IGT** 38  
*Jermann*

## LIGURIA

**VERMENTINO COLLI DI LUNI** 30  
*La Baia del Sole  
Oro d'isee*

## SICILIA

**ETNA BIANCO DOC** 40  
*Pietradolce - Carricante*

# Rossi

## LOMBARDIA OLTREPÒ PAVESE

**CARILLO** 28  
*Frecciarossa - Pinot Nero BIO*

**PEZZABIANCA** 28  
*Bisi - Barbera IGT*

**PINOT NERO BIO** 24  
*La Piotta*

**TIAMAT** 30  
*Cordero - Pinot Nero DOC*

**GAINA** 27  
*Montelio - Uva della Cascina*

**BUTTAFUOCO** 35  
*Bosco del Sasso - Croatina Barbera  
Uva Rara*

## VENETO

**VALPOLICELLA CLASSICO DOC** 28  
*Allegrini - Corvina Veronese, Rondinella*

**VALPOLICELLA RIPASSO DOC** 37  
*Corte Giara, Allegrini  
Corvina Veronese, Rondinella*

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
DOCG** 65  
*Corte Giara, Allegrini  
Corvina Veronese, Rondinella*

## PIEMONTE

**BERNARDINA** 45  
*Ceretto - Nebbiolo D'alba DOC*

**BAROLO DOCG** 120  
*Ceretto*

**ROSSANA** 30  
*Ceretto - Dolcetto d'Alba DOC*

## TOSCANA

**BOLGHERI CLASSICO DOC  
RUIT HORA** 35  
*Caccia al Piano - Merlot, Cabernet  
Sauvignon, Syrah, Petit Verdot*

**ROSSO DI MONTALCINO DOC** 50  
*San Polo - Sangiovese*

## ROSATI

**CÔTES DE PROVENCE ROSÉ** 40  
*Chateau Minuty - Grenache, Tibouren*

**PIASA IGT** 28  
*Cordero - Croatina*

**ROSA DEI FRATI** 32  
*Ca de Frati - Gropello, Marzemino,  
Sangiovese, Barbera*

## Al calice

### Le Bollicine

**CA DI RAJO** 7  
*Prosecco DOCG*

**METODO CLASSICO BIO  
DOSAGGIO ZERO** 8  
*La Piotta - Pinot Nero*

**BERLUCCHI 61 EXTRABRUT** 8  
*Chardonnay, Pinot Nero Franciacorta*

### Bianco

**RIESLING** 7  
*Azienda Agricola Ca del Gè*

**GEWÜRZTRAMINER DOC** 8  
*Colterenzio*

### Rosso

**PINOT NERO BIO** 7  
*La Piotta*

**VALPOLICELLA CLASSICO DOC** 9  
*Allegrini - Corvina Veronese, Rondinella*



**COPERTO CENA 3,00€**

*Informazione ai clienti - elenco allergeni alimentari (ai sensi del Reg. 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)*

*Gentile cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente alla persona predisposte. Il personale è a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.*

**1.** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati. **2.** Crostacei e derivati: gamberi, scampi, granchi e simili. **3.** Uova e prodotti che le contengono. **4.** Pesci e prodotti alimentari che lo contengono. **5.** Arachidi e derivati. **6.** Soia e derivati. **7.** Latte e ogni prodotto in cui viene usato il latte, anche lattosio. **8.** Frutta a guscio. **9.** Sedano e derivati. **10.** Senape e derivati. **11.** Semi di sesamo e derivati. **12.** Anidride solforosa e solfiti: in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>. **13.** Lupini e derivati. **14.** Molluschi e derivati.



[WWW.GIOIAPAVIA.IT](http://WWW.GIOIAPAVIA.IT)