



GIOIA

RESTAURANT ♦ LOUNGE CLUB

MENÙ

## TARTARE

<b>TARTARE DI FASSONA</b> 3-7	16
<i>Olio evo, limone, sale e pepe, tuorlo confit, salsa al parmigiano reggiano 36 mesi e tartufo nero estivo pregiato</i>	
<b>TARTARE DI SALMONE</b> 4-6	16
<i>Avocado e fragole, salsa Teriyaki e zeste di lime</i>	
<b>TARTARE DI TONNO</b> 3-4-5	15
<i>Olio al lime, mango chutney, maionese wasabi e anacardi croccanti</i>	

## ANTIPASTI

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

*da condividere:*

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

## PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI STRACOTTO E BAROLO DOP CON SUGO DI BRASATO	1-3-7-9-12	15
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON RAGÙ DI VITELLO, TIMO E POLVERE DI CIOCCOLATO BIANCO E WASABI	1-3-7-9	14
SUPERFINO CARNAROLI ALLA MILANESE, CREMA DI ZOLA DOLCE DOP, RIDUZIONE DI APEROL E SEMI DI ZUCCA TOSTATI	7-12	15
SPAGHETTONE DI GRAGNANO AI 3 POMODORI, CREMA DI BURRATA E FIOCCHI DI POMODORO	1-7	14
PACCHERI AI 3 CROSTACEI (SCAMPI, GAMBERI E ASTICE), SALSA AI POMODORINI DEL PIENNOLO E SABBIA DI TARALLI AL BASILICO	1-2-3	18
PANCIOTTI RIPIENI DI CAPASANTA E GAMBERI CON RAGÙ DI SCAMPI AL PROFUMO DI LIMONE	1-2-3-14	18

## SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO SCOZZESE, CIME DI RAPA PICCANTI, SOFFICE DI PATATE ALLA BARBABIETOLA E RIDUZIONE DI MARSALA	7-12	26
VITELLO TONNATO ALLA NOSTRA MANIERA CON PATATE AL FORNO	7-12	20
FILETTO DI MAIALINO NERO CBT E SALTATO AL BURRO, SALSA AI FRUTTI DI BOSCO, CREMA DI ZUCCHINE E MENTA, PATATE SCHIACCIATE E ANACARDI CROCCANTI	5-7-12	24
FRENCH RACK DI MAIALE IBERICO ALLA PLANCIA CON CAROTINE GLASSATE AL BALSAMICO E PICCOLA INSALATINA DI SPINACINO, MELE E MANDORLE TOSTATE	8	24
TONNO SCOTTATO AL NERO CON CREMOSO DI PATATE VIOLA, PANNOCCHIA SCOTTATA E TERIYAKI	4-6-7-11	24
LINGOTTO DI SALMONE ARROSTITO, INDIVIA ALL'ARANCIA E SALSA PONZU, MAYO AGLI AGRUMI E CRUMBLE DI PISTACCHIO	3-4-5	24

## 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>POLPO</b> 1-4-7-8	18
<i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarelline campane DOP, tentacoli di Polpo, olive taggiasche, pinoli tostati e crema di basilico</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>MIELE</b> 1	14
<i>Mozzarella f. di latte, gorgonzola DOP, lardo,ribes o lamponi e miele di castagne servito a parte</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>SALMONE</b> 1-4-7	18
<i>Crema di zucchine e menta, burrata, salmone norvegese affumicato e zeste di limone</i>	
<b>JAMON</b> 1-7	18
<i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, Jamon Iberico, pomodorini</i>	
<b>BRESAOLA</b> 1-7	14
<i>Pomodoro San Marzano DOP, misticanza a crudo, Carpaccio di bresaola Piemontese, salsa di lamponi e lime e scaglie di Parmigiano reggiano 36 mesi</i>	

## DOLCI

DELIZIA AL CIOCCOLATO 3-6-7	7	OPERA AL CAFFÈ 1-3-7	7
BABÀ AL LIMONCELLO 1-3-7-8-9	7	PIZZA NUTELLA 1-8	10
CHEESECAKE 1-3-7-8	7	<i>Nutella, polvere di cocco, nocciole, fragoline o frutti di bosco</i>	
FRUTTI DI BOSCO O CIOCCOLATO		ARCOBALENO DI MACARONS	9
CROSTATINA SCOMPOSTA	7	<i>6 pezzi 6-7-8</i>	
DI FRUTTA FRESCA 1-3-7		ANANAS	6

## BEVANDE / BIRRE

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	6
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
KELLER PILS 30CL <i>mastri birrai Umbri</i>	7		
DORIAN RED 30CL <i>mastri birrai Umbri</i>	8		



# 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>BASIL COCCO SMASH</b> ( <i>chiarificato</i> ) <i>Gin, Basilico, Cocco, Cioccolato, Lime</i>	<b>12</b>
<b>COSMOPOLITAN</b> <i>Vodka all' arancia, Triple sec, Cranberry, Lime, Sciroppo di Zucchero</i>	<b>10</b>
<b>SATURN</b> <i>Gin, Maraschino, Mandorla, Maracuja, Pompelmo, Limone, Sciroppo di Zucchero</i>	<b>10</b>
<b>MILLE E UNA NOTTE</b> <i>Vodka, St. Germain, Sciroppo alla cannella, Soda alla Mela acidificata</i>	<b>12</b>
<b>FRESARITA</b> <i>Tequila alla fragola, Mezcal, Jalapeño, Lime, Agave</i>	<b>12</b>
<b>MAINOTAI</b> ( <i>chiarificato</i> ) <i>Rum anejo, Falernum homemade, Orzata al pistacchio salata, Lime</i>	<b>12</b>
<b>CIOCCORICANO</b> <i>Vermouth al cioccolato, Campari, Shrub all' arancia, Soda</i>	<b>12</b>
<b>HAZEL (MY) NUTS FASHIONED</b> <i>Whiskey alla Nocciola, Frangelico, Sciroppo allo Zenzero</i>	<b>12</b>

## CARTA CLUB

### *Bollicine*

---

---

MOOD LUMINOUS	70
MOOD LUMINOUS ROSÈ	80
VEUVE CLIQUOT	110
MOET ICE	150
DOM PERIGNON	350

### *Vodka*

---

---

SKY	110
ABSOLUT	110
BELVEDERE	130
AU	130

### *Gin*

---

---

BULLDOG	110
BOMBAY	110
HENDRICK'S	130
MARE	130
MALFY ROSA	130

### *Tequila*

---

---

TEQUIERO	150
PATRON SILVER	150
PATRON REPOSADO	180
CLASE AZUL PLATA	350
DON JULIO 1942	400
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>	110
<b>DOM PERIGNON</b> Vintage <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	350
<b>RUINART "R"</b> de riunart brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	110
<b>RUINART</b> Blanc de blancs <i>Chardonnay</i>	150
<b>GRANDE RESERVE BRUT</b> <i>Chteau de bligny - Chardonnay, Pinot Noir</i>	70

## SPUMANTI OLTREPÒ

<b>FARFALLA</b> Metodo Classico Blanc De Noir Extra Brut <i>Ballabio - Pinot Nero</i>	40
<b>FARFALLA</b> Metodo Classico DOSAGGIO ZERO <i>Ballabio - Pinot Nero</i>	45
<b>METODO CLASSICO BIO</b> DOSAGGIO ZERO <i>La Piotta - Pinot Nero</i>	32
<b>RIVA RINETTI</b> METODO CLASSICO DOCG PAS DOSÈ <i>Calatroni Vini - Pinot Nero</i>	45
<b>19 09 SPUMANTE EXTRA DRY</b> <i>Bosco del sasso - Pinot Nero</i>	25

## TRENTO DOC

<b>FERRARI</b> MAXIMUM <i>Chardonnay</i>	40
<b>FERRARI "PERLÈ"</b> 2018 <i>Chardonnay</i>	60

## FRANCIACORTA

<b>ANNA MARIA CLEMENTI</b> DOCG CA DEL BOSCO <i>Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco</i>	200
<b>CA DEL BOSCO</b> CUVÈÈ PRESTIGE <i>Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco</i>	60
<b>BELLAVISTA ALMA</b> ASSEMBLAGE DOCG <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	60
<b>BELLAVISTA TEATRO</b> ALLA SCALA DOCG <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	70

## PROSECCO

<b>FASOL MENIN</b> VALDOBBIADENE <i>100% Glera</i>	30
----------------------------------------------------------	----

## BOLLICINE ROSÈ

<b>RUINART</b> ROSE <i>Champagne - Chardonnay, Pinot nero</i>	170
<b>NOIR COLLECTION</b> met. CLASSICO FARFALLA ROSÈ E EXTRA BRUT <i>Ballabio, Oltrepò - Pinot Nero</i>	50

# Bianchi

## LOMBARDIA OLTREPÒ PAVESE

**LAGRA IGT** 26  
*Azienda Agricola Bisi - Riesling*

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

**89/90 BIANCO** 28  
*La Piotta - 10% Riesling, 90 % Chardonnay*

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

**LUGANA DOC - I FRATI** 28  
*Ca dei Frati - Trebbiano*

## PIEMONTE

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

## ALTO ADIGE

**GEWÜRZTRAMINER DOC** 32  
*Colterenzio*

**MULLER TURGAU IGT DOLOMITI** 26  
*Colterenzio*

**PRAIL** 34  
*Colterenzio - Sauvignon DOC*

## FRIULI

**PINOT BIANCO IGT** 38  
*Jermann*

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

## LIGURIA

**VERMENTINO COLLI DI LUNI** 30  
*Oro d'isee*

## TOSCANA

**VERMENTINO GROTTAIA  
BOLGHERI** 26  
*Caccia al piano*

## SICILIA

**GRILLO DOC** 28  
*Donnafugata*

## Rosati

**CÔTES DE PROVENCE ROSÉ** 38  
*Chateau Minuty - Grenache, Tibouren*

**PIASA IGT** 28  
*Cordero - Croatia*

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

## Rossi

## LOMBARDIA OLTREPÒ PAVESE

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

**PEZZABIANCA** 26  
*Bisi - Barbera IGT*

**PINOT NERO BIO** 23  
*La Piotta*

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

**GAINA** 23  
*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** 35  
*Corte Giara, Allegrini  
Corvina Veronese, Rondinella*

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
DOCG** 55  
*Corte Giara, Allegrini  
Corvina Veronese, Rondinella*

## PIEMONTE

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

**BAROLO DOCG** 90  
*Ceretto*

**ROSSANA** 28  
*Ceretto - Dolcetto d'Alba DOC*

## TOSCANA

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

## Al calice

### Le Bollicine

**FASOL MENIN** 7  
*Prosecco DOCG*

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

**FARFALLA Metodo Classico  
Blanc De Noir Extra Brut** 8  
*Ballabio - Pinot Nero*

### Bianco

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

**GEWÜRZTRAMINER DOC** 8  
*Colterenzio*

### Rosso

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

**VALPOLICELLA CLASSICO DOC** 8  
*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)