



GIOIA

RESTAURANT ♦ LOUNGE CLUB

M E N Û

TARTARE

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

ANTIPASTI

CARPACCIO DI ROAST BEEF CON MAYO AL TARTUFO NERO PREGIATO, NOCI TOSTATE, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA 24 MESI 7 - 8	12
TORTA SALATA CON TALEGGIO, ZUCCA E SPECK CON FONDUTA DI BLUE DI CAPRA E POLVERE DI SPECK ALTO ADIGE DOP 1 - 3 - 7	12
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

da condividere:

TRIS DI HUMMUS DI CECI, CECI ALLA RAPA ROSSA E MELANZANE 1 - 11	12
ACCIUGHE DEL CANTABRICO SERVITE CON BURRO E LA NOSTRA FOCACCIA 1 - 4 - 7	14
CROCCHETTE DI JAMON SERRANO 1 - 3 - 7	15
FOCACCINA CRUNCH CON CULATELLO, MOUSSE DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI E GEL DI ACETO BALSAMICO DI MODENA 1 - 7	16
<i>Consigliato per 2 persone</i>	
PIATTO DI JAMON SERRANO (100gr.) CON PAN Y TOMATE 1	28
<i>Consigliato per 2 persone</i>	

PRIMI PIATTI

SPAGHETTONE DI GRAGNANO AI 3 POMODORI, CREMA DI BURRATA E FIOCCHI DI POMODORO 1-7	14
RISOTTO ALLA NORMA, CREMA DI MELANZANE FUMÈ, SALSA DI DATTERINI ROSSI GARGANO, RICOTTA SALATA E CLOROFILLA DI BASILICO 1-3-7-9-12	15
SCRIGNI ALLA CARBONARA CON CREMA DI PECORINO LEGGERA ALLO ZAFFERANO, GUANCIALE CROCCANTE, TUORLO CONFIT E PEPE DI PENJA 1-3-7	18
PICI ALLA MARINARA, POLIPETTI, GAMBERI E VONGOLE CON LA SALSA DI DATTERINI ROSSI GARGANO 1-2-3-4-12-14	18
PACCHERI AI 3 CROSTACEI (SCAMPI, GAMBERI E ASTICE), SALSA AI POMODORINI DEL PIENNOLO E SABBIA DI TARALLI AL BASILICO 1-2-3-6-10	18
PANCIOTTI RIPIENI DI CAPASANTA E GAMBERI CON RAGÙ DI SCAMPI AL PROFUMO DI LIMONE 1-2-3-14	18

SECONDI PIATTI

VITELLO TONNATO ALLA NOSTRA MANIERA CON PATATE AL FORNO 7-12	20
TRANCIO DI OMBRINA CBT E NAPPATA AL BURRO CON VERDURINE DI STAGIONE AL VAPORE SALTATE IN PADELLA 4-7	24
FRENCH RACK DI MAIALE IBERICO ALLA PLANCIA CON CAROTINE GLASSATE AL BALSAMICO E PATATE AL FORNO 8	24
TONNO SCOTTATO AL NERO CON CREMOSO DI PATATE VIOLA, PANNOCCHIA SCOTTATA E TERIYAKI 4-6-7-11	24
GULASH DI MANZO SCOZZESE CON POLENTA CRISPY AL BURRO 1-7-12	24
FILETTO DI MANZO IRLANDESE CON PURÈ DI ZUCCA E PORCINI SALTATI AL TIMO 7-12	26

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

MARGHERITA 1 - 7	8
<i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, basilico</i>	
VEGETARIANA 1 - 7	9
<i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, melanzane, zucchine, peperoni alla griglia, basilico</i>	
CHE GIOIA DI MARGHERITA 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>	
COTTO E ZOLA 1 - 7	12
<i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, gorgonzola DOP, prosciutto Cotto Bombieri</i>	
VENTRICINA 1 - 7	12
<i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, Ventricina piccante vastese</i>	
5 FORMAGGI 1 - 7	12
<i>Mozzarella f.latte, taleggio DOP, scamorza affumicata, zola DOP, cialda di Parmigiano Reggiano</i>	
SPECK E PATATE 1 - 7	12
<i>Pomodoro San Marzano DOP, scamorza affumicata, taleggio DOP, patate al forno, speck dell'Alto Adige IGP</i>	
CANTABRICO 1 - 4 - 7	14
<i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, olive taggiasche, capperi croccanti, acciughe del mar Cantabrico</i>	
EMILIANA 1 - 7 - 8	14
<i>Mozzarella f.latte, stracciatella DOP, pesto di pistacchi, mortadella, granella di pistacchio, basilico</i>	
MIELE 1	14
<i>Mozzarella f. di latte, gorgonzola DOP, lardo, ribes o lamponi e miele di castagne servito a parte</i>	
CULATELLO 1 - 7	15
<i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, stracciatella DOP, culatello</i>	
L'AUTUNNALE 1 - 7	15
<i>Crema di zucca, salsiccia, porcini e taleggio</i>	
PORCHETTA PROVOLA E PEPE 1 - 7	15
<i>Mozzarella Fior di latte, Porchetta Gran brace Raspini, provola fresca, pepe di Penja</i>	
JAMON 1 - 7	18
<i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, Jamon Iberico, pomodorini</i>	
POLPO 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>	
GIOIA 1 - 7	18
<i>Mozzarella f.latte, scamorza, patate al forno, prosciutto cotto di Praga e crema al tartufo nero pregiato</i>	

DOLCI

DELIZIA AL CIOCCOLATO 3-6-7	7	TORTINO GIANDUIA E CHERRY 1-3-7-8	7
BABÀ AL LIMONCELLO 1-3-7-8-9	7	DOLCE AUTUNNO 1-3-7-8	7
CHEESECAKE 1-3-7-8	7	PIZZA NUTELLA 1-8	10
OPERA AL CAFFÈ 1-3-7	7		

BEVANDE / BIRRE

ACQUA SAN BENEDETTO 0,75L	2,50	CAFFÈ	1,50
BIBITE IN LATTINA	3,50	AMARO	5
<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

DRINK LIST

I GRANDI CLASSICI - €8

NEGRONI

Campari, Vermouth, Gin

OLD FASHION

Zucchero, Angostura, Whiskey

MARTINI

Vermouth Dry, Gin

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple Sec, Cranberry, Lime, Zucchero

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Liquore al Caffè, Caffè, Zucchero

MARGARITA

Tequila, Triple Sec, Lime

DAIQUIRI

Rum, Lime, Zucchero

PINACOLADA

Rum, Ananas, Cocco, Lime

PALOMA

Tequila, Lime, Agave, Soda al Pompelmo Rosa

LONG ISLAND

Gin, Vodka, Rum, Triple Sec, Limone, Zucchero, C. Cola

WHISKEY SOUR

Whiskey, Angostura, Limone, Zucchero

LAST WORD

Gin, Maraschino, Chartreuse Verde, Lime

GIOIA' S SIGNATURE - €10

BASIL COCCO SMASH CHIARIFICATO

Gin, Basilico, Cocco, Lime, Cioccolato

HIBISCUS TEQUILA

*Tequila, Lime, cordiale ai fiori di Ibisco
homemade*

DAIQUIRI VANIGLIA ANANAS

*Rum Infuso all' Ananas homemade, Lime,
tintura al caffè homemade, Sciroppo alla
Vaniglia homemade*

VODKA FIZZ MANDARINO

*Vodka, Frangelico, Limone, cordiale mandarino
homemade, Soda*

WHISKEY MIELE ZENZERO SOUR

*Whiskey, Limone, Honey Mix Arancia e zenzero
homemade*

VIRGIN DRINK - €6

SHIRLEY TEMPLE

*Granatina, Ginger Beer,
Lime*

SATURN

*Pompelmo, Maracuja, Orzata,
Zucchero, Limone*

ELDERFLOWER LEMON

*Fiori di Sambuco, Limone,
Menta, Te al limone*

DRINK BASE

8

CHUPITO

4

DRINK PREMIUM

10/15

CHUPITO PREMIUM

6/10

DRINK ANALCOLICO

6

dolce o secco

CARTA CLUB

Bollicine

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

Vodka

SKY	130
ABSOLUT	130
BELVEDERE	150
AU	150

Gin

BULLDOG	130
BOMBAY	130
HENDRICK'S	150
MARE	150
MALFY ROSA	150

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	150
HAVANA 7	130

CARTA DEI VINI

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT Cuvée Saint-Pétersbourg <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	110
DOM PERIGNON Vintage <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	350
RUINART "R" de ruinart brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	110
RUINART Blanc de blancs <i>Chardonnay</i>	150
GRANDE RESERVE BRUT <i>Chteau de bligny - Chardonnay, Pinot Noir</i>	70

FRANCIACORTA

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

SPUMANTI OLTREPÒ

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

PROSECCO

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

BOLLICINE ROSÈ

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

TRENTO DOC

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

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

Montelio - Uva della Cascina

BUTTAFUOCO

Bosco del Sasso - Croatina Barbera
Uva Rara

VENETO

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Allegrini - Corvina Veronese, Rondinella

VALPOLICELLA RIPASSO DOC

Corte Giara, Allegrini
Corvina Veronese, Rondinella

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Corte Giara, Allegrini
Corvina Veronese, Rondinella

PIEMONTE

BERNARDINA

Ceretto - Nebbiolo D'alba DOC

BAROLO DOCG

Ceretto

ROSSANA

Ceretto - Dolcetto d'Alba DOC

TOSCANA

BOLGHERI CLASSICO DOC RUIT HORA

Caccia al Piano - Merlot, Cabernet
Sauvignon, Syrah, Petit Verdot

23

Al calice

35

Le Bollicine

FASOL MENIN

Prosecco DOCG

7

METODO CLASSICO BIO DOSAGGIO ZERO

La Piotta - Pinot Nero

8

FARFALLA Metodo Classico Blanc De Noir Extra Brut

Ballabio - Pinot Nero

8

Bianco

RIESLING

Azienda Agricola Ca del Gè

7

GEWÜRZTRAMINER DOC

Colterenzio

8

Rosso

PINOT NERO BIO

La Piotta

7

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Allegrini - Corvina Veronese, Rondinella

8



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 SO₂. **13.** Lupini e derivati. **14.** Molluschi e derivati.



WWW.GIOIAPAVIA.IT