

GIOIA

RESTAURANT ♦ LOUNGE CLUB

MENÙ

TARTARE

TARTARE DI FASSONA *3 - 7* **16**
Olio evo, limone, sale e pepe, tuorlo confit, salsa al parmigiano reggiano 36 mesi e tartufo nero estivo pregiato

TARTARE DI SALMONE *4 - 6* **16**
Avocado e fragole, salsa Teriyaki e zeste di lime

TARTARE DI TONNO *3 - 4 - 5* **15**
Olio al lime, mango chutney, maionese wasabi e anacardi croccanti

ANTIPASTI

UOVO NEL BOSCO 63/50min *3 - 7* **12**
Uovo CBT crema di topinambur e patate, funghi porcini, vellutata di zucca, paprika affumicata, e crumble di Culatello

FLAN DI RAPA ROSSA *3 - 7* **12**
Con fonduta di Gorgonzola DOP, cialda di pecorino e polvere di speck

TORTA SALATA *1 - 3 - 7* **12**
Con zucchine, prosciutto cotto di Praga, caprino di latte vaccino e fonduta al Taleggio DOP

ROAST BEEF CELTIC *8 - 10* **14**
Con senape al miele, gel di lamponi e Gin Mare e anacardi tostati

CAPASANTA SCOTTATA *6 - 7 - 14* **14**
Con crema di edamame, burrata, Jamon Iberico e salsa ponzu

POLPO SCOTTATO *7 - 14* **14**
Cremoso di patate allo zafferano, creme fraiche e spinacino saltato

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**
Consigliato per 2 persone

PIATTO DI JAMON SERRANO (100gr.) CON PAN Y TOMATE *1* **28**
Consigliato per 2 persone

PRIMI PIATTI

SPAGHETTONE DI GRAGNANO AI 3 POMODORI, CREMA DI BURRATA E FIOCCHI DI POMODORO *1 - 7* — **14**

SUPERFINO CARNAROLI CON ZUCCA, SCAMPI E LA LORO BISQUE, STRACCIATELLA E POLVERE DI SAN DANIELE DOP *2 - 7 - 9* — **18**

TAGLIATELLE ALL'UOVO RUSTICHE CON RAGÙ DI CINGHIALE, PORCINI E MOUSSE DI PECORINO CROSTA NERA DOP *1 - 3 - 7 - 9 - 12* — **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**

GUANCIA DI MANZO IRLANDESE COTTO IN AMARONE E BAROLO CON LA SUA SALSA DI COTTURA E PATATE SCHIACCIATE ALLO ZAFFERANO *7 - 9 - 12* — **24**

FILETTO DI OMBRINA CBT E SALTATA AL BURRO CON CREMA DI EDAMAME E GEL DI LAMPONI E GIN MARE *4 - 7* — **27**

TONNO TATAKI, HUMMUS DI MELANZANE, TOPINAMBUR IN CREMA, SALSA AI DATTERINI E WASABI E POLVERE DI PISTACCHI *4 - 8 - 11* — **27**

FILETTO DI MANZO SCOZZESE, SALSA AL PEPE VERDE E PATATE SPEZIATE *7 - 9 - 10* — **29**

CHATEAUBRIAND DI FILETTO CON PURÈ DI TOPINAMBUR AL TARTUFO NERO E RIDUZIONE DI MIRTILLO E MARTINI DRY *7* — **29**

CONTORNI

PATATE AL FORNO — **5**

VERDURE GRIGLIATE — **5**
Melanzane e zucchine

VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE E SALTATE IN PADELLA — **5**

GIOIA | MENU CENA

PIZZE

MARGHERITA *1 - 7* — **8**
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, basilico

VEGETARIANA *1 - 7* — **9**
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, melanzane, zucchine, basilico

CHE GIOIA DI MARGHERITA *1 - 7* — **10**
Sugo ai 3 pomodori (Datterino giallo del Vesuvio, Datterino rosso Gargano, Pomodoro San Marzano DOP), mozzarelline fior di latte, salsa al basilico

COTTO E ZOLA *1 - 7* — **12**
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, gorgonzola DOP, prosciutto Cotto Bombieri

VENTRICINA *1 - 7* — **12**
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, Ventricina piccante vastese

5 FORMAGGI *1 - 7* — **12**
Mozzarella f.latte, taleggio DOP, scamorza affumicata, zola DOP, cialda di Parmigiano Reggiano

SPECK E PATATE *1 - 7* — **12**
Pomodoro San Marzano DOP, scamorza affumicata, taleggio DOP, patate al forno, speck dell'Alto Adige IGP

CANTABRICO *1 - 4 - 7* — **14**
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, olive taggiasche, capperi croccanti, acciughe del mar Cantabrico

EMILIANA *1 - 7 - 8* — **14**
Mozzarella f.latte, stracciatella DOP, pesto di pistacchi, mortadella, granella di pistacchio, basilico

CULATELLO *1 - 7* — **15**
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, stracciatella DOP, culatello

PIZZA BIANCA *1 - 7* — **16**
Mozzarella fior di latte, finocchiona IGP, cardoncelli spadellati e fonduta di pecorino crosta nera DOP

CREMA DI ZUCCA *1 - 7* — **16**
Crema di zucca, fior di latte, gorgonzola, speck, taralli sbriciolati e polvere di liquirizia

JAMON *1 - 7* — **18**
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella f.latte, Jamon Iberico, pomodorini

POLPO *1 - 4 - 7 - 8* — **18**
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarelline campane DOP, tentacoli di Polpo, olive taggiasche, pinoli tostati e crema di basilico

DOLCI

DELIZIA AL CIOCCOLATO *3 - 6 - 7*	7	TIRAMISÙ HOME MADE *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 *Coca cola, Coca cola zero, Fanta, Sprite*	3,50/5	AMARO	5
REDBULL	6	GRAPPA BARRICATA	6
BECKS 33CL *in bottiglia*	5	MOSCATO PASSITO	6
CORONA 33CL *in bottiglia*	6	RHUM DIPLOMATICO	8
ICHNUSA NON FILTRATA 50CL *in bottiglia*	7	RHUM ZACAPA	10
KELLER PILS 30CL *mastri birrai Umbri*	7	WHISKY LAPHROAIG	10
DORIAN RED 30CL *mastri birrai Umbri*	8	WISKY GLENFIDDICH	10


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

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 *dolce o secco*	6		

CARTA CLUB

Bollicine

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

Vodka

SKY	130
BELVEDERE	150
AU	150

Gin

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

Tequila

TEQUIERO	150
PATRON REPOSADO	180
DON JULIO 1942	400
CLASE AZUL REPOSADO	450

Rum

HAVANA 7	130

CARTA DEI VINI

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT 110
Cuvée Saint-Pétersbourg
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

DOM PERIGNON Vintage 350
Pinot Noir, Chardonnay

RUINART "R" de riunart brut 110
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

RUINART Blanc de blancs 150
Chardonnay

GRANDE RESERVE BRUT 70
Chteau de bligny - Chardonnay, Pinot Noir

FRANCIACORTA

ANNA MARIA CLEMENTI DOCG CA DEL BOSCO 200
Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco

CA DEL BOSCO CUVEÈ PRESTIGE 60
Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco

BELLAVISTA ALMA ASSEMBLAGE DOCG 60
Chardonnay, Pinot Nero

BELLAVISTA TEATRO ALLA SCALA DOCG 70
Chardonnay, Pinot Nero

SPUMANTI OLTREPÒ

FARFALLA Metodo Classico Blanc De Noir Extra Brut 40
Ballabio - Pinot Nero

FARFALLA Metodo Classico DOSAGGIO ZERO 45
Ballabio - Pinot Nero

METODO CLASSICO BIO DOSAGGIO ZERO 32
La Piotta - Pinot Nero

RIVA RINETTI METODO CLASSICO DOCG PAS DOSÈ 45
Calatroni Vini - Pinot Nero

19 09 SPUMANTE EXTRA DRY 25
Bosco del sasso - Pinot Nero

PROSECCO

FASOL MENIN VALDOBBIADENE 30
100% Glera

BOLLICINE ROSÈ

RUINART ROSE 170
Champagne - Chardonnnay, Pinot nero

NOIRCOLLECTIONmet.CLASSICO FARFALLA ROSÈ E EXTRA BRUT 50
Ballabio, Oltrepò - Pinot Nero

TRENTO DOC

FERRARI MAXIMUM 40
Chardonnay

FERRARI "PERLÈ" 2018 60
Chardonnay

GIOIA | CARTA DEI VINI

REALIZZATA DA SOMMELIER ALESSANDRO PIACENTINI

GIOIA | CARTA DEI VINI

REALIZZATA DA SOMMELIER ALESSANDRO PIACENTINI

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

PIASA IGT 28
Cordero - Croatina

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

TRAMARI SALENTO IGP 30
San marzano - Primitivo

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

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

GIOIA | CARTA DEI VINI

REALIZZATA DA SOMMELIER ALESSANDRO PIACENTINI

GIOIA

RESTAURANT • LOUNGE CLUB

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