



Les damos la bienvenida al restaurante "GIOIA", donde esperamos puedan Uds. disfrutar de todos nuestros platos en un ambiente familiar y acogedor.

Todos nuestros clientes, su satisfacción y felicidad, forman parte de nuestro proyecto, que es el sueño de nuestras vidas.

Les presentamos nuestra forma de entender la cocina italiana piamontesa, en la que platos de la tradición conviven con otros más creativos e innovadores; ésta sería la base de nuestro "savoir-faire", en definitiva, el amor por nuestro trabajo y la elección de una materia prima de alta calidad.

¡Qué lo disfruten...!

Davide y Daniela

Síguenos en ...

www.gioiamadrid.es

Facebook: [GIOIA RESTO](#)

Twitter: [@gioiaresto](#)

Instagram: [Gioia Resto](#)

ANTIPASTI

“Il Carpaccio all’Albese”

Carpaccio de ternera con apio, nueces, finas láminas de *parmigiano*

-13€-

(con trufa rallada en la sala +8€)

“Il Vitello tonnato”

Finas láminas de ternera recubiertas de una ligera salsa a base de mahonesa casera atún, anchoas y alcaparras

-14€-

“La Nostra Burrata”

Queso fresco *Burrata* con tomates, anchoas del Cantábrico, aceitunas negras *taggiasca*, piñones tostados, albahaca y vinagreta ligeramente picante

-15€-

“Battuta a Coltello 2.0 Davide Bonato”

Solomillo de *Fassona* piamontesa cortado a mano con huevos de codorniz, canónigos, suave crema de leche de cabra, láminas de pan negro al carbón activo

-15€-

(con trufa rallada en la sala +8€)

“L’uovo morbido”

Huevo escalfado en costra de arroz negro *Venere*. Guarnición de puré de patatas atrufado, *chips* de jamón ibérico salteado y puerros

-14€-

(con trufa rallada en la sala +8€)

“L’Orto”

Como en un pequeño huerto, sobre una base de arroz rojo integral -*Ermes*- crecen las baby hortalizas de temporada

-14€-

“L’Insalata Gioia”

Mezclum, baby hortalizas de temporada, queso de cabra, nueces, peta zeta

-12€-

“Porcini e Cigliegine di Bufala”

Boletus dorados, perlas de *bufala* envueltas en una fina lámina de *lardo d’Arnad D.O.P.*, tomates cherry confitados, rúcula y gotitas de pesto

-15€-

PRIMI PIATTI

“Riso e Oro”

Risotto con azafrán, trigueros y lámina de oro 24 quilates

-25€-

(mínimo dos personas, precio por persona)

“Risottino dello Chef”

Risotto con boletus, gambas rojas de Denia y hierbabuena

-20€-

(mínimo dos personas, precio por persona)

“I Nuovi Gnocchi”

Ñoquis de patata morada con salsa de queso *gorgonzola* de *Novara* servidos en una cesta de queso *parmigiano*

-16€-

“I Ravioli di Coda di Manzo”

Ravioles caseros rellenos de rabo de ternera en su salsa con *boletus* y sobre crema de calabaza mantuana

-18€-

“I Ravioli Ricotta e Spinaci al Tartufo”

Ravioles hechos a mano rellenos de queso fresco *ricotta* y espinacas, con trufa rallada, queso *cacio nerone* y una ligera salsa a base de mantequilla

-18€-

“I Ravioloni Neri”

Ravioles negros rellenos de langostino con puntas de trigueros, cherry y una ligera salsa a base de zafrán

-18€-

“I Tagliolini al tartufo”

Tallarines caseros, hechos a mano, con trufa, yema de huevo y queso *Cacio Nerone*

-21€-

“Le Nostra Carbonara”

Spaghetti di Rummo, guanciale, queso *pecorino* y huevo cocido a baja temperatura

-16€-

SECONDI PIATTI

“La Tagliata”

Lomo de vaca vieja con maduración de 40 días, rúcula, láminas de *parmigiano*, tomates cherry y vinagre balsámico de *Modena*

-21€

“La Guancia”

Carrillera de ternera con aroma de cacao cocinada a fuego lento con baby hortalizas de temporada

-16€

“Il Filetto”

Dados de solomillo de ternera envueltos en jamón de Parma cocinados al punto a baja temperatura, puré de calabaza y boletus salteados

-21€-

“Il Tonno”

Atún rojo del Mediterráneo en costra de sésamo con verduras salteadas y germinados de soja

-19€-

“Il Polipo”

Tentáculos de pulpo salteados con patatas machacadas al *wasabi*, ajo, jengibre y pimentón

-19€-

“I Gamberi”

Gambas roja de Denia a la plancha

-28€

DOLCI

“I Tre Cioccolati”

Tres *mousse* de chocolate blanco, negro y con leche sobre crujiente de hojaldre y bizcocho de almendras con coulis de frambuesas y trufa confitada

-7€-

“Il Nostro Tiramisú”

Postre especial de la casa a base de bizcocho, café, cacao y queso fresco

Mascarpone

-7€-

“La Pannacotta”

Pannacotta casera con coulis de fresas

-7€-

“Il Gelato”

Helado de avellanas del Piemonte D.O.P o de fresas biológicas

-6€-

“Il Melone”

Melón fresco

-6€-

“ I Tre Cannoli”

Cannoli rellenos de mousse de queso fresco ricota y una ligera crema de pistachos

-6€-