



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 manzanas verdes, apio, nueces, finas láminas de *parmigiano*, huevos de codorniz y trufa

-18€-

“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 azules, anchoas del Cantábrico, aceitunas negras *taggiasca*, piñones tostados, albahaca y vinagreta ligeramente picante

-15€-

“La Tartare di Salmone”

Tartare de salmón marinado al vacío y arroz integral rojo *Ermes* con mahonesa de tomate, albahaca y ralladura de cáscara de naranja

-15€-

“L’uovo morbido”

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

-14€-

“L’Insalata dell’Orto”

Queso de cabra, lechuga, baby hortalizas de temporada al vapor, aceite de avellanas, pasas, piñones, vinagre de Modena y *peta zeta* efervescentes

-14€-

“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

-18€-

PRIMI PIATTI

I NOSTRI RISOTTI...

(mínimo 2 personas, precio por persona)

“Riso e Oro”

Risotto con azafrán, trigueros y lámina de oro 24 quilates

-20€-

“Risotto dello Chef”

Risotto con boletus, gambas rojas de Denia y hierbabuena

-20€-

“Risotto dell’Estate”

Risotto con salsa de tomate casera, albahaca, ralladura de cáscara de naranja y helado de *parmigiano reggiano D.O.P.*

-18€-

Nuestros *risottos* se elaboran únicamente con arroz Carnaroli Bio y al momento, por lo que tendrán un tiempo estimado de espera de 20 minutos.

LE NOSTRE PASTE FATTE IN CASA...

“Strichetti al Pesto al sapore di Mare”

Lacitos caseros con salsa de pesto, queso fresco *burrata*, tomates cherry y cigalas

-18€-

“I Tagliolini al Salmone affumicati”

Tallarines caseros ahumados al roble con una ligera salsa a base de salmón, queso fresco *ricotta* y avellanas salteadas

-20€-

“I Ravioli Ricotta e Spinaci al Tartufo”

Ravioles caseros rellenos de queso fresco *ricotta* y espinacas con trufa y una ligera salsa a base de mantequilla y ralladura de limón

-19€-

“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*
-20€

“La Nostra Steak Tartare”

Steak Tartare de solomillo de ternera estilo *tataki* con patatas pajas y helado de queso fresco *burrata* aromatizado a la trufa, mezclum, pan al carbón activo y peta zeta
-23€

“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”

3 *mini-pannacotta* en polvo de almendras con esféricos y espuma de fresa
-7€-

“Il Gelato”

Helado de avellanas del Piemonte D.O.P o de fresas biológicas
-6€-

“Il Melone”

Melón fresco
-6€-

“Il Gelato all’azoto”

Helado casero realizado por el chef en el momento utilizando la técnica del nitrógeno líquido
-10€-

(mínimo 2 personas, precio por persona)