



Les damos la bienvenida al restaurante "GIOIA", donde esperamos puedan Uds. disfrutar de todos nuestros platos en un ambiente romántico 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
(...con mucho amor...)*

Síguenos en ...

www.gioiamadrid.es

Facebook: [GIOIA RESTO](#)

Twitter: [@gioiaresto](#)

Instagram: [Gioia Resto](#)

ANTIPASTI

“Il Carpaccio con la Bagna Cauda”

Carpaccio de ternera con *bagna càuda* -típica salsa piamontesa a base de aceite, ajo y anchoas- acompañando con pimientos del piquillo, puntas de trigueros y queso *pecorino*

-15€-

“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”

Ensalada de queso fresco *burrata*, cogollos, tomates de *Sicilia*, anchoas del Cantábrico, aceitunas negras *taggiasca*, piñones tostados y vinagreta ligeramente picante de tomate

-16€-

“L’Insalata di Asparagi”

Ensalada de espárragos y trigueros con huevos de codorniz, *bottarga* (huevas), alioli de tinta de calamar y migas de pan tostado

-14€-

“L’uovo morbido”

Huevo escalfado envuelto en polvo de arroz negro integral *Venere* sobre puré de patatas trufado, crujientes de jamón ibérico y puerros

-14€-

(con trufa rallada en la sala +8€)

“Il Timballo di Riso Venere”

Timbal de arroz negro integral *Venere* con colas de gambas rojas y salsa al curry

-16€-

“Il Salmone Marinato”

Salmón marinado con finas hierbas y mostaza de peras acompañado con ensalada de hinojos al azafrán

-15€-

PRIMI PIATTI

“Risottino dello Chef”

Elaborado con arroz *Carnaroli*, alcachofas, gambas rojas y hierbabuena
(mínimo dos personas, precio por persona)

-20€-

“I Nuovi Gnocchi”

Ñoquis de patatas moradas con boletus y crema di queso *taleggio* en cesta
crujiente de *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 caseros rellenos de queso fresco *ricotta* y espinacas, con trufa
rallada, queso *cacio nerone* y una ligera salsa a base de mantequilla

-18€-

“Le Mezzelune all’Astice”

Ravioles caseros rellenos de bogavante, con una ligera salsa de pesto casero,
queso fresco *burrata*, tomates secos y lime

-18€-

“I Tagliolini al tartufo”

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

-21€-

“Le Nostra Carbonara”

Spaghetti Molisana, *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€

“L’Ossobuco alla Piemontese”

Ossobuco estofado al *Barbera* con puré de patatas casero

-16€

“Il Tonno”

Atún rojo del Mediterráneo en costra de sésamo con verduras salteadas y vinagreta de vinagre balsámico de *Modena*, salsa de soja y jengibre

-19€-

“Il Baccalá Mantecato”

Milhojas de migas de bacalao perfumado al azafrán, patatas moradas y pan al carbón activo

-19€-

“L’uovo d’Oca”

Huevo de oca con trigueros salteados, chips de queso *parmigiano* y trufa

-21€

DOLCI

“Crema Bruciata all’Amaretto”

Crème brûlée perfumada al *Amaretto di Saronno*

-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

-6€-

“Il Cuore di Cioccolato”

Coulant de chocolate caliente servido con helado de vainilla

-7€-

(Tiempo de espera 15 min.)

“Il Sorbetto”

Sorbete de mango y prosecco

-6€-

Sugerencia...

¿Por qué no acompañas tu postre con una copa de **vino dulce Marsala?**

(3,00€)