



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...)*

Nuestros Vinos tintos

Barbera d'Alba DOC -Piazzo € 17,00

Piemonte

100% Barbera de Alba

Color rojo rubí intenso con reflejos violáceos. Aroma a mora, ciruela, pétalos de rosa y confitura, con ligeras notas especiadas. En boca lento, cálido, estructurado y con larga persistencia aromática. Perfecto con pastas con salsas rojas, carnes rojas y quesos curados.

Barbera d'Asti Bric dei banditi 2012 -Franco Martinetti € 29,00

Piemonte

100% Barbera d'Alba

Color opaco rojo rubí tendiente al violeta. Sabor intenso a grosellas y bayas con toques de minerales, vainilla y especias. Sutiles notas de madera. Acidez alta, tanino bajo. Afrutado y floral en la boca.

Nebbiolo delle Langhe DOC Montegrilli -Elvio Cogno € 25,00

Piemonte

100% Nebbiolo

Color rojo rubí con ligeros reflejos naranja. Aroma floral, afrutado y ligeramente especiado con sensaciones finales de rosa, violeta y vainilla. En boca fresco, vivaz y armónico. Se combina bien con carnes rojas asadas y quesos curados

Barolo D.O.C.G Pio Cesare 2008 € 85,00

Piemonte

100% Nebbiolo

Vinificación en acero inoxidable, maceración de 30 días, 30 meses de bodega. Barolo clásico con cuerpo y elegancia, estructura y armonía, con taninos suaves y afrutados. Sabor persistente en la boca. Excelente vino de meditación.

Dolcetto d'Alba Pio Cesare 2011	€	29,00
Piemonte		
100% Dolcetto		
<i>Vinificación en acero inoxidable a temperatura controlada, maceración corta. Sabor fresco y afrutado con notas a fruta madura y especias.</i>		
Vertigo Livio Felluga	€	23,00
Friuli Venezia Giulia		
Merlot y Cabernet Sauvignon		
<i>Aromas intensos de frutas rojas y notas especiadas. Sabor complejo, lleno y estructurado.</i>		
Valpolicella Classico Superiore Zenato	€	21,00
Veneto		
80% Corvina verones, 10% Rondinella y 10% Sangiovese.		
<i>Aromas delicados y característicos con notas de cereza y frutos rojos. En boca es seco, aterciopelado y estructurado.</i>		
Ripasso della Valpolicella Superiore Zenato	€	31,00
Veneto		
85% Corvina verones, 10% Rondinella y 5%Oseleta		
<i>Aromas intensos, elegantes y persistentes. En boca es armonioso y aterciopelado, con buena estructura</i>		
Amarone della Valpolicella Classico Sant'Urbano 2012 -Speri	€	58,00
Veneto		
Corvina veronese e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%		
<i>Color rojo granate intenso. Aroma característico de fruta madura roja y uva pasa. En boca cálido, envolvente, importante y con gran elegancia. Perfecto con carnes rojas asadas, caza y quesos curados. Excelente vino de meditación. Después de cuatro meses de pasificación de la uva, 24 meses de crianza in tonneaux de 500 lt. Y otros 12 meses de crianza en "botte".</i>		

<p>Montepulciano Ilico DOC Illuminati</p> <p>Abruzzo</p> <p>100% Montepulciano</p> <p><i>Color rojo rubí con reflejos violáceos. Aroma a fruta roja agradable y persistente. En boca sabor redondo, lleno, armónico y persistente con notas finales a regaliz. Ideal con carnes rojas y caza. 10 meses de crianza en "botte".</i></p>	€	18,00
<p>Baci IGT Podere San Cristoforo</p> <p>Toscana</p> <p>100% Sangiovese</p> <p><i>Color rojo rubí intenso con matices violáceos. Aroma intenso y completo con agradables aromas de violetas, cerezas y bayas silvestres y con toques de especias y regaliz. En boca es agradablemente fresco, estructurado y con un final persistente.</i></p>	€	18,00
<p>Chianti Classico Riserva DOCG Rocca delle Macie</p> <p>Toscana</p> <p>90% Sangiovese y 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon</p> <p><i>Color rojo rubí con reflejos granates. Aroma intenso y fine con notas afrutadas y especiadas. Sabor complejo y persistente con taninos bien integrados. Ideal con carnes rojas, caza, asados y quesos curados. 24 meses de crianza en "botte"</i></p>	€	29,00
<p>Chianti Rocca delle Macie (bot. 0,375)</p> <p>Toscana</p> <p>100% Sangiovese</p>	€	10,00
<p>Rosso di Montalcino Capanna DOCG</p> <p>Toscana</p> <p>100% Sangiovese Grueso</p> <p><i>Aromas muy complejos con notas de fruta madura y vainilla.</i></p>	€	25,00

Brunello di Montalcino Castello Romitorio € 48,00

Toscana

100% Sangiovese Grueso

Rojo rubí intenso con reflejos granate. Aroma intenso, elegante, con persistente aromas a fruta roja. En boca notas de frambuesas, vainilla y especias. Perfecto con carnes rojas, asados y cazas. Auténtico vino de meditación. 26 meses de crianza en madera.

Aglianico IGP - Villa Matilde € 19,00

Campagna

100% Aglianico

Color rubí intenso.. Aroma a cereza, grosella, violeta y especias. En boca elegante y mórbido con notas de fruta del bosque y confitura de fresa. Ideal con sopas, platos a base de carne roja o blanca, quesos medio curados. Crianza en madera de 6 meses.

Primitivo di Puglia Moi IGP € 16,00

Puglia

100% Primitivo

Color rojo rubí con reflejos violáceos. Aroma intenso a frutas roja, confitura de ciruela con notas finales de regaliz y fruta seca. En boca con cuerpo, equilibrado y bien estructurado.

Taurasi DOCG 2009 Feudi di San Gregorio € 45,00

Campania

100% Aglianico

romas muy complejos de frutas como la cereza y la guinda, con toques de canela, nuez moscada, vainilla y anís. En boca es complejo, equilibrado y elegante. Ideal para asados de carne, caza, aves de corral y estofados con aglianico.

Nero d'Avola Paccamora € 16,00
Sicilia
100% Nero d'Avola
Color rojo brillante con reflejos violáceos. Notas a violetas y cerezas, ciruela y un toque de pimienta blanca. En boca sabos típico y envolvente, con taninos suaves y un final elegante. 2-3 meses en barrica de roble francés y americano.

Etna Rosso Fondo Filara DOC -Tenuta Nicosia € 21,00
Sicilia
80% Nerello Mascarese, 20% Nerello Cappuccio,
Color rojo rubí con reflejos granate. Elegantes notas de frutas rojas, hierbas, especias y regaliz. En boca cálido, persistente y elegante. Seis meses de crianza en barrica y cuatro en "botte"

Nuestros Vinos Blancos

Muller Thurgau Conti d'Arco € 16,00
Trentino Alto Adige
100% Muller Thurgau
Aromas intensos con notas floreales y afrutadas. Sabor aromático, floreal y persistente.

La Regina delle Langhe € 25,00
Piemonte
100% Nascetta
Uva semi-aromáticas con notas a manzana, pera, flores de acacia, frutas exóticas y pomelo. Sabor fresco y persistente.

Albente Feudi di San Gregorio € 18,00

Campania
100% Falanghina

Aroma afrutado de flores blancas. Sabor fresco y complejo.

Donna Fugata Anthilia € 21,00

Sicilia
50% Ansonica, 50% Catarratto

Notas floreales dulces y elegantes. Aromas a melocotón amarillo y ciruelas.

Gavi -Franco Martinetti € 25,00

Piemonte
100% Cortese

Color amarillo pajizo y aroma suave. Sabor frutal, persistente y equilibrado con notas a melocotón maduro y pera.

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC € 19,00

Marche
100% Verdicchio

Aroma muy intenso y articulado con notas de melocotón, anís y almendra. En boca es vibrante, salino y gustoso.

Pietra Chardonnay Piera Martellozzo € 17,00

Puglia
100% Chardonnay

Aroma elegante a frutas exóticas

Nuestros Espumosos

Lambrusco Reggiano Rosso Amabile € 15,00

Emilia Romagna

60% Lambrusco Marani, Maestri e Montericco, 30% Lambrusco

Salamino, 10% Ancellotta

Color Rojo rubí intenso con pelagefine y persistente. Aroma floral con notas de fresa. En boca, ligeramente amable y fresco, delicadamente tánico con notas de fruta roja

Sangue di Giuda € 14,00

Lombardia

Barbera, Croatina y Raras

Vino tinto dulce espumoso

Rapitalá Rosato € 17,00

Sicilia

Nerello mascarese y Perricone

Color rosa coral, aroma de flores y fruta, sabor fresco e intenso.

Franciacorta Berlucchi '61 BRUT Satin € 31,00

Franciacorta (Lombardia)

100% Pinot Noir

Spumante Piera Martellozzo Millesimato Extra Dry € 16,00

Veneto

100% Glera

Moscato Piera Martellozzo € 14,00

Veneto

Moscato 100%