



COCINA ITALIANA CREATIVA
by Davide Bonato

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...)*

DEGUSTACIÓN DEL CHEF

“Piccolo Aperitivo”

Pequeño *Vitello Tonnato* con Copa de *Prosecco*

“L’uovo morbido”

Huevo escalfado envuelto en polvo de arroz negro Venere.
Guarnición de puré de patatas trufado, crujientes de jamón ibérico y puerros

“Il tagliolino al Tartufo”

Tallarines caseros con trufa, yema de huevo y queso *cacio nerone*

“La tagliata”

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

O

“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

“Tiramisú casero o Pannacotta” o café

35€/persona

(Mínimo dos personas y a mesa cerrada. Bebidas no incluidas.)

ANTIPASTI

“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€)

“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€-

“Il Vitello tonnato”

Finas láminas de ternera estilo *roast-beef* recubiertas de una ligera salsa a base de mahonesa casera atún, anchoas y alcaparras

-14€-

“Sushi e Sashimi di Salmone dello Chef”

Maki Roll de arroz negro integral *Venere*, salmón, aguacate, queso piamontés *Robiola* y caviar de salmón

-15€-

“L’Insalata di Asparagi e Code di Gamberi”

Ensalada de trigueros y colas de gambas rojas salteadas con huevos de codorniz, *bottarga* (huevas) y alioli de tinta de calamar

-14€-

“L’Insalata al Mezzo Astice”

Medio bogavante, queso fresco *burrata*, tomates cherry y ligera salsa de pesto

-15€-

“La Parmigiana secondo Davide”

Cilindros de berenjenas con salsa de tomate casera, queso *mozzarella*, *parmigiano* y albahaca

-14€-

PRIMI PIATTI

“Risottino dello Chef”

Elaborado con arroz *Carnaroli*, alcachofas, *tartare* de gambas rojas, hierbabuena y reducción de crustáceos

(Mínimo dos personas, precio por persona)

-20€-

“I Nuovi Gnocchi”

Ñoquis de patatas y harina de garbanzos tostados con boletus y crema di queso *taleggio* en cesta crujiente de *parmigiano*

-16€-

“I Tortelloni di Coda di Manzo”

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

-18€-

“I Ravioli Ricotta e Spinaci”

Ravioles caseros rellenos de queso *ricotta de bufala* y espinacas, con crema de limón, salvia y toque ligero a la pimienta rosa

-17€-

“I Ravioli al Foie”

Ravioles caseros rellenos de foie, con *carpaccio* de gambas rojas marinadas, crema de queso *parmigiano*, romero, manzanas salteadas y reducción de *Martini Rosso* y vinagre de *Modena*

-19€-

“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

“Il Carpaccio di Bue al tartufo”

Carpaccio de buey biológico gallego con trufa rallada y láminas de *parmigiano*

-21€-

“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 chocolate amargo cocinada a fuego lento, crema de calabaza mantuana y puré de patatas

-18€-

“L’Orecchia di Elefante”

Maxi-milanesa de ternera, patatas nuevas con un toque de romero y mostaza de pimientos de *Carmagnola*

-21€-

“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

-21€-

“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

“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€-

“Gioia di Cioccolato”

Tarta casera de chocolate 70% cacao con helado de vainilla
-7€-

“Il Sorbetto”

Sorbete de mango y prosecco
-6€-

“La Ciambella al Limone”

Rosquilla casera rellena de crema de chocolate blanco y limón perfumada al *limoncello*, con sorbete de fresa
-7€-

Sugerencia...

¿Por qué no acompañas tu postre con una copa de **vino dulce Marsala?**
(3,00€)