



# Gioia

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...)*

## 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”

*Risotto* con azafrán y carrillera de ternera con aroma de chocolate cocinada a baja temperatura  
-20€-

### “I Nuovi Gnocchi”

Ñoquis de patatas y harina de garbanzos tostados crema de 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€-

### “Le Tagliatelle alla Bolognese”

*Tagliatelle* con salsa boloñesa casera, crema de queso *pecorino*, tris de verduritas deshidratadas y romero  
-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 del chef...*

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

( 3,00€)