



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 piemontesa, 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 calidad *premium*.

Nuestros panes, así como todas nuestras pastas y postres, son caseros y se elaboran con ingredientes de primera calidad.

¡Qué lo disfruten...!

Davide y Daniela



Uovo Morbido

Huevo escalfado envuelto en harina de arroz integral *Venere*. Puré de patatas con aroma a trufa, crujientes de jamón ibérico y puerros

-15€-

(Extra trufa rallada: +8€)

Le Rouge et le Noir

Carpaccio de sepia en su tinta, caviar cítrico, *crumble* de pan ligeramente picante, *pappa al pomodoro*, perlas de aceite extra virgen

-18€-

Vitel Tuné

Cubos de ternera cocinada a baja temperatura, ligera salsa templada a base de mahonesa, atún, alcaparras y anchoas, aire de *Crodino*, polvo de anchoas del Cantábrico

-16€-

Mi subida al Etna

Tartare de gambas rojas, almendras crujientes, espuma de tomates *cherry* de Sicilia aromatizada a la naranja, camarones ligeramente picantes, polvo de pan de tinta de calamar, ajo, perejil y *Parmigiano*

-20€-

Medita

Tartare de solomillo de vaca rubia gallega picada a mano, servida con pan *carasao* y *dashi* de ternera.

(Se aliña en la sala al gusto del cliente)

-25€-

Flores flavi sunt

Flor de calabacín *in pastella* rellena de *mozzarella*, albahaca y anchoas. *Carpaccio* de calabacines, endibia con jengibre y pimienta rosa, toques de salsa agridulce con tomate

-15€-



Riso e Oro

Risotto elaborado con arroz *Carnaroli Acquarello* y azafrán
(Mínimo dos personas, precio por persona)

-Tiempo de espera 20 minutos-

-25€-

Mar Adentro

Spaghetti alla chitarra con tinta de calamar, tomates cherry de Sicilia, calamares, sepia, guisantes, *Katsuobushi*, crema de pan de centeno tostado y nueces

-20€-

Plin

Ravioles elaborados según la tradición piamontesa, rellenos de carnes rojas y blancas, servidos con crema de queso *Castelmagno*, nueces y salvia crujiente

-19€-

Joyitas

Ravioles rellenos de *burrata* y lima, servidos con *tartare* de gambas rojas del Mediterráneo, perlas de caviar de salmón y caldo templado de crustáceos ligeramente picante

-21€-

Tajarin al Tartufo

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

-24€-

Cappelletto dumpling

Cappelletti estilo *dumpling* rellenos de ibérico y servidos con crema de boletus, aceite aromatizado a la hierbabuena, shimeji, pak-choi y aire de *parmigiano*

-19€-



Sin cuchillo

Costillas de ibérico laqueadas con *peperonata* piemontesa
-23€-

¡Oh my Duck!

Magret de pato en su salsa con avellanas tostadas, *baby* zanahorias, *dumpling* de muslos de pato aromatizados a la mandarina y azafrán
-25€-

Punto Menos

Solomillo de vaca rubia gallega con salsa de trufa fresca, puré de patatas, topinambur salteado y *guancia*le crujiente
-28€-

Ta-Ta-Ki

Atún rojo del Mediterráneo en costra de sésamo con juliana de verduras salteadas y vinagreta de vinagre balsámico de *Modena*, salsa de soja y jengibre
-25€-

Tres en raya, para que no te vayas...

Raya cocinada a baja temperatura, pan de centeno, caldo de bogavante ligeramente picante aromatizado a la *lemongrass* y cilantro
-25€-



Orologio di Formaggi

Nuestra selección de quesos servidos con mermelada higos, miel a la trufa, pan *brioche* a la cúrcuma tostado
-15€-

Il Nostro Tiramisú

Postre especial de la casa a base de galletas *Pavesini*, café, cacao, huevo y crema de queso fresco *mascarpone*
-9€-

Trampantojo

Pannacotta de almendras, azúcar negro al carbón activo, fresas, juliana de hierbabuena y albahaca dulce, *crumble* de *caprese*, perlas de aceite extra virgen
-9€-

Señor Gianduja

Semifrío al chocolate piemontés *gianduja* con *coulis* de frambuesas
-9€-

Bunet

Flan de chocolate y *amaretti* con *coulis* dulce de calabaza mantuana
-9€-

Sorbetto

Sorbete de mango y Prosecco
-7€-

Sugerencia de Maridaje

Passito di Pantelleria Ben Ryé (vino licoroso dulce)
-7€-