



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, en la que platos de la tradición piemontesa conviven con otros más creativos, innovadores e internacionales; 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*. Crema de patatas, trufa, boletus, crujientes de jamón ibérico
-16€-

Le Rouge et le Noir

Carpaccio de sepia en su tinta, caviar cítrico y de salmón, *crumble* de pan ligeramente picante, *pappa al pomodoro*, perlas de aceite extra virgen
-18€-

Vitel Tuné

Cubos de ternera de *Wagyu* de Santa Rosalía a baja temperatura, ligera salsa a base de mahonesa, atún, alcaparras, anchoas, aire de *Crodino*, polvo de anchoas del Cantábrico
-18€-

Mi subida al Etna

Tartare de gambas rojas, almendras crujientes, espuma de tomates *cherry* de Sicilia aromatizada a la naranja sanguínea, camarones ligeramente picantes, polvo de pan de tinta de calamar, ajo, perejil y *Parmigiano*
-20€-

Medita

Steak 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)
-28€-

Flores flavi sunt

Flores de calabacines *in pastella* rellenas de *mozzarella*, albahaca y anchoas. *Carpaccio* de calabacines, endibia con jengibre y pimienta rosa, toques de salsa agridulce con tomate
-16€-



Il Riso é Oro

Risotto elaborado con arroz *Carnaroli*, azafrán y lámina de oro comestible
24 quilates
(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, *Katsubushi*, crema de pan de centeno tostado ligeramente picante y nueces
-20€-

Plin

Ravioles elaborados según la tradición piemontesa, rellenos de carnes rojas y blancas, con crema de queso *Castelmagno*, nueces, salvia crujiente
-20€-

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€-

La Carbonara

by Davide Bonato

Spaghetti alla chitarra, guanciale, aire de queso *pecorino*, huevo cocinado a baja temperatura y *crumble* de carbón y pimienta
-19€-

Tjarin al Tartufo

Tallarines hechos a mano, con trufa fresca, yema de huevo y queso *Cacio Nerone*
-25€-

Cappelletto dumpling

Cappelletti estilo *dumpling* rellenos de ibérico, crema de setas del bosque, *shimeji*, *pak-choi* y aire de *parmigiano*
-20€-



Sin cuchillo

Carrillera de cordero a la cerveza artesanal *Isaac*, *polenta* frita, achicoria roja, palomitas de amaranto
-25€-

¡Oh my Duck!

Magret de pato al punto rosa con avellanas tostadas, *hortalizas de temporada*, *dumpling* de muslos de pato aromatizados a la naranja sanguínea y azafrán
-25€-

Punto Menos

Solomillo de vaca rubia gallega en salsa al *Barolo*, puré de patatas y setas del bosque
-28€-

Mediolanum

Costoletta a la milanesa al punto, *chips* caseras con mahonesa al *Parmigiano* y *kechup* de fresas y tomate ligeramente picante
-24€-

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 se vaya...

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



Orologio di Formaggi

Nuestra selección de quesos servidos con mermelada de higos y pan especial de la casa tostado
-16€-

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 perfumadas al *amaretto Villamassa*, esféricos de chocolate blanco rellenos de semifrío a la naranja y *amaretto*, *crumble* de *caprese*, perlas de aceite extra virgen
-9€-

“Lo esencial es invisible a los ojos”

Semifrío al chocolate piomontés *gianduja* con coulis de frambuesas y pistacho
-9€-

Bunet

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

Sugerencia de Maridaje

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