



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€-

### **Su majestad, el 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€-

### **Gambas Rojas descansan en *shavasana*, en una clase de Bikram Yoga**

Gambas rojas marinadas, vinagreta de crustáceos, pesto de pistacho, gotas de leche de almendras y cítricos  
-18€-

### **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€-

### **Perlas de otoño**

*Boletus* dorados en *panco*, mini *mozzarella* de *bufala* envueltas en tocino, tomates *cherry* de *Sicilia* semideshidratados, gotas de mahonesa de calabacines a la lima  
-16€-

### **La Bella Cynara**

La esencia de la alcachofa servida en tres formas. En *soufflé* con *fondue* de queso *Toma Piemontese*, en *chips* y salteada  
-16€-

(Sugerencia del chef: añade mollejas de cordero doradas con avellanas, *foie* y reducción de *Barolo Chinato*, 20€)



### **Il Riso é Oro**

*Risotto* elaborado con arroz *Carnaroli*, azafrán y lámina de oro comestible 24 quilates

-Mínimo dos personas y a mesa completa, 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€-

### **Punto 54**

Lomo de vaca vieja con maduración de más de 40 días, cocinado al punto y gratinado en polvo de pan a las hierbas de campo. Guarnición de *carpaccio* de puntas de trigueros crujientes, crema de ajo negro fermentado, *coulis* de ribes montado con aceite y mostaza, chips de *Parmigiano Reggiano*  
-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€-

### **Raíces**

Raya a baja temperatura, pan de centeno, caldo de bogavante ligeramente picante aromatizado al *lemongrass* y cilantro, topinambur salteado y en *chips*.  
-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 piemontés *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€-