



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 piamontesa 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

"COQUO ERGO SUM"

by *Davide Bonato*

Degustación basada en todo lo que hemos aprendido y construido en estos 6 años con nuestros clientes. La esencia de nuestra cocina y de nuestro salón, aquí y ahora.

Trufa, hija de la Niebla

Crujiente de arroz negro integral *Venere*, *ricotta* de *bufala*, trufa fresca

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

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

¡No me tome el pelo, cocinero!

...sorpresa de la casa...

Tajarin al Tartufo

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

¡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

Intermezzo

Elixir de bergamota, pimienta de *Sichuan*, apio blanco y jengibre

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

Tu media Naranja

Pre-dessert a sorpresa

Il Dolce Finale...

Semifrío al chocolate piamontés *gianduja* con *coulis* de frambuesas y pistacho

Arrivederci

Petit fours artesanales de la casa

57€/persona

(A mesa completa)



Uovo Morbido

Huevo escalfado envuelto en harina de arroz integral *Venere*. Crema de espárragos blancos, crujientes de jamón ibérico, trufa fresca
-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 agri dulce 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, *Katsuobushi*, crema de pan de centeno tostado ligeramente picante 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
-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€-

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 y servidos con crema de colmenillas, aceite aromatizado a la hierbabuena, *shimeji*, *pak-choi* y aire de *parmigiano*
-20€-

Bienvenida primavera

Ligera crema de espárragos blancos con hortalizas de temporada al vapor, aceite extra virgen, hojas de eneldo
-16€-



Sin cuchillo

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

¡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 con salsa de trufa fresca, puré de patatas y colmenillas
-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 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 piamontés *gianduja* con coulis de frambuesas y pistacho

-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€-



BEBIDAS

Acqua Panna 0,5l	€ 3,50
San Pellegrino 0,5l	€ 4,00
Refrescos	€ 4,00

CERVEZAS

Isaac -Birrificio baladin- (cerveza artesanal piamontesa)	€ 5,00
Menabrea	€ 4,50
Ambar Sin Alcohol	€ 4,50

VINOS POR COPAS

Tintos

Barbera de Alba Prunotto	€ 6,00
Chianti Riserva Villa Antinori	€ 8,50
Valpollicella Classico Superiore Zenato	€ 5,00
Amarone della Valpollicella Classico Tommasi 2016	€ 19,00
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne 2016	€ 20,00

Blancos

Albente	€ 4,50
Muller Thurgau	€ 4,50
Passito di Pantelleria Ben Ryé (vino licoroso dulce)	€ 7,00

APERITIVOS ITALIANOS

Martini Blanco	€ 7,00
Martini Rosso	€ 7,00
Campari	€ 7,00
Aperol	€ 7,00
Prosecco	€ 5,00
Spritz	€ 8,00
Negroni	€ 8,00

LICORES ITALIANOS

Limoncello	€ 5,00
Sambuca Molinari	€ 5,00
Amaretto Villamassa	€ 5,00
Amaro Montenegro	€ 6,00

Ratafiá di Andorno (licor piamontés de cerezas)	€ 5,00
Barolo Chinato Pio Cesare	€ 12,00
Licor de regaliz Anima Nera	€ 6,00

GRAPPE

Rossi D'Angera -Grappa morbida di Moscato	€ 7,00
Rossi d'Angera -Grappa di Pinot Nero	€ 7,00
Rossi d'Angera -Grappa di Nebbiolo	€ 8,00
Il Cavalliere -Grappa di Nebbiolo	€ 7,00
Le 18 Lune -Marzemiono, Teroldego, Merlot, Moscatel, Chardonnay	€ 9,00
La Trentina -Grappa di Teroldego, Marzemino, Merlot	€ 8,00
Bodega Marcati -Grappa di Amarone	€ 8,00
Grappa alla Camomilla Romano Levi	€ 12,00
Antinori- Grappa di Tignanello	€ 13,00
Gaja- Grappa di Barolo	€ 14,00
San Leonardo- Cabernet, Carménère, Merlot	€ 8,00

WHISKY

Johnnie Walker Black Label - Old Scotch whisky	€ 8,00
Johnnie Walker Green Label - Scotch whisky	€ 10,00
Johnnie Walker Blue Label -Blendes Scotch whisky	€ 17,00
Lagavulin 16 -Single malt Scotch whisky	€ 13,00

OTROS LICORES

Ron Zacapa Sistema Solera 23 Gran Reserva	€ 9,00
Luis Felipe Brandy Gran Reserva	€ 15,00
Bas Armagnac Dartigalongue 1982	€ 15,00

COMBINADOS

Brugal, Cacique, Absolut, Red Label, Tanqueray, Beefeater, Seagram's	€ 8,00
G'Vine (con tónica FeverTree)	€ 11,00

CAFÉS

Nuestros cafés se elaboran con <i>Caffé Lavazza</i>	
Café	€ 3,00
Café con leche	€ 3,50
Americano	€ 3,00
Café doble	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,00

INFUSIONES

(ver en carta de postres)	€ 4,00
---------------------------	--------

