

Cocktails

APEROL SPRITZ

Aperol®, Prosecco Valdobbiadene DOCG, Perrier & orange.

Doux-amer avec des notes intenses d'orange.

HUGO SPRITZ

Prosecco Valdobbiadene DOCG, Perrier, liqueur de fleurs de sureau St Germain® & menthe.

Goût frais & floral.

CAMPARI SPRITZ

Campari®, Prosecco Valdobbiadene DOCG & Perrier. Pétillant, rafraichissant avec une amertume savoureuse d'agrumes.

AMARETTO FIZZ

Amaretto (liqueur d'amande), Prosecco Valdobbiadene DOCG, tonic Fever tree Indian Perrier & citron. Gout d'amande intense, équilibré par un gout sec & frais apporté par le prosecco et le citron.

AMERICANO

Campari®, Martini rosso, Perrier & orange. Italo cocktail qui allie amertume, fraîcheur et légèreté.

GIN TONIC

Gin Tanqueray London dry, tonic Fever tree mediterranean & citron. Sec & frais avec des notes méditerranéennes de fleurs et agrumes.

ROSSINI

Purée de fraise & Prosecco Valdobbiadene DOCG.

BELLINI

Purée de pêche & Prosecco Valdobbiadene DOCG. Douceur fruitée et effervescente.

ESPRESSO MARTINI

Liqueur au café Kahlua, café espresso italiano, vodka absolut. La force du café, la douceur de la Kahlua et l'équilibre de la Vodka créent un cocktail idéal à déguster avant ou après le repas.

Cocktails sans alcool

VIRGIN SPRITZ

Cocktail sans alcool aux agrumes.

GIOIA

Ginger ale Fever Tree, kiwi & citron vert.

BALDORIA

Nectar de mangue, limonade, citron vert & grenadine.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



8,9

10,5

9,5

10,9

8,5

9,5

8

8

9,5

7

6,5

6,5

GIOIA

Pour votre apéritif :

OLIVES VERTES • BELLA DI CERIGNOLA

3,50

Bières

PRESSION BLONDE PORETTI | 5°

25 cl 4,50

50 cl 8,50

MORETTI RICETTA ORIGINALE | 4,6°

33 cl 5

PERONI SUPERIORE | 5°

33 cl 5

DOLOMITI | BLONDE NON FILTRÉE | 5,8°

33 cl 6

Bières artisanales des Alpes

NAPEA LAGER BLONDE | 4,8°

33 cl 6,50

Bière blonde de basse fermentation. Goût de miel du malt clair et les arômes herbeux et floraux.

BALANCE LAGER AMBRÉE | 5,6°

33 cl 6,50

Saveurs de malt munichois, caramel et faible amertume. Notes de fruits secs, prune et noisette.

BLOU WEISS AU SEIGLE | 5°

33 cl 6,50

Bière de couleur ambrée claire. arômes : banane, pomme et clous de girofle.

VIA FRANCIGENA PALE ALE | 3,3°

33 cl 6,50

Fraîche et légère. C'est la bière du pèlerin : tu peux en boire et continuer ton voyage.

Boissons sans alcool

EAU PLATE OU PETILLANTE

1 L 4

SAN BENEDETTO

SIROP À L'EAU

2,5

COCA COLA | COCA COLA ZÉRO

3,5

MOLECOLA | MOLECOLA ZÉRO

4,5

Le cola 100% italien. Élaboré avec de l'eau minérale naturelle des Alpes, sucre italien et arômes naturels de qualité, MoleCola incarne l'élégance et l'authenticité italienne, offrant une alternative raffinée aux sodas traditionnels.

THÉ GLACÉ PÊCHE BIO

5

ARANCIATA ROSSA BIO

5

Boisson gazeuse à base d'orange sanguine bio de Sicile.

CHINOTTO BIO

5

Boisson gazeuse typique italienne à base d'agrumes chinotto bio de Sicile.

Goût caramélisé et agréablement amer.

GAZZOSA BIO

5

Limonade légèrement aromatisée au citron.



Antipasti



Pour commencer le repas come in Italia



ASSIETTE DE MORTADELLA DE BOLOGNA IGP 5,8 9,50
Mortadella "L'Artemano" ligne premium du producteur Levoni avec pistaches verts de Bronte AOP.

ASSIETTE DE COPPA L'ARTEMANO LEVONI 9,50

BRESAOLA, RUCOLA & PARMIGIANO 7 10
Bresaola della Valtellina IGP (Boeuf affiné), roquette & Parmigiano Reggiano AOP 24 mois d'affinage.

PAPPA AL POMODORO (VG) 1,7 11,50
Sauce tomate maison, pain perdu & mozzarella di bufala campana AOP servie tiède.

TRIO DE POISSON MARINÉ 4,12 12,50
Espadon, thon & saumon marinés, accompagnés de choux rouge aigre-doux maison.

Antipasti à partager (Idéal pour 2 personnes)



BURRATA & SAUMON MARINÉ 1,3,4,6,7,8,13 17,50
Burrata IGP des Pouilles crémeuse, saumon mariné maison & son chou salé aux céréales fait maison.

SÉLECTION DE CHARCUTERIES ITALIENNES 5,8,12 15,50
Speck Trentino IGP (jambon cru fumé), Mortadella de Bologna IGP, Jambon cuit Gran Tenerone, Jambon cru San Daniele AOP 24 mois, Pancetta arrotolata Modena, Saucisson doux Levoni & Saucisse sèche et piquante Napoli Levoni.

GIOIA ITALIANA : PLANCHE RUSTIQUE À L'ITALIENNE 4,5,7,8,9,10,12 20
Selection de charcuteries & fromages italiens et légumes marinés à l'huile d'olive.

Pour accompagner vos antipasti.

OLIVES VERTES 3,50
Les grosses olives vertes belle di Cerignola des Pouilles.

FOCACCIA SEMPLICE SEMPLICE (V) 1 8

Suggestions pour les enfants



Bambini



(jusqu'à 10 ans)

PÂTES OU PIZZA 8,50

Pâtes à la sauce bolognese de veau fait maison ou pâtes à la sauce tomate maison
Pizza Margherita (sauce tomate & mozzarella) ou Modena (sauce tomate, mozzarella & jambon).

GLACE EN BÂTONNET 4,50



Primi piatti



Pâtes fraîches



LASAGNA ALLA BOLOGNESE 14,50

1,3,7,9

L'iconique lasagna à la sauce bolognaise maison de veau, mozzarella fior di latte, béchamel et Parmigiano Reggiano AOP 24 mois.

CANNELLONI ALLA ROSSINI 14,50

(vg) 1,3,7

Cannelloni fourrés à la ricotta de vache & épinards, recouverts de sauce tomate maison & béchamel.

LASAGNA, PARMIGIANO & TARTUFO 17

(vg) 1,3,7

Lasagna fraîche à la crème de Parmigiano Reggiano AOP 24 mois & truffe noire.

PASTA AL PESTO 15,90

(vg) 1,3,5,7,8

Trofie fraîches, pesto de basilic fait maison, burrata stracciata des Pouilles IGP, Parmigiano Reggiano AOP 24 mois.

TAGLIATELLE AL RAGU DI MARE 18,50

1,2,3,4,12,14

Tagliatelle fraîches, bisque de crustacés à la sauce tomate maison, lotte, crevette et calamar.

PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE 16,50

1,3,9

Pâtes fraîches à la sauce bolognaise maison de veau.

GNOCCHI GORGONZOLA, SPECK & NOCI 16,50

1,2,3,7,8

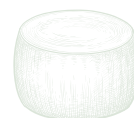
Gnocchi frais à la crème gorgonzola AOP, noix, speck AOP (jambon cru fumé) & Parmigiano Reggiano AOP 24 mois.

FETTUCCINE DANS LA GRANDE MEULE DE PARMIGIANO REGGIANO

(vg) 1,3,7

**17,50 PAR PERSONNE
(2 PERSONNES MINIMUM)**

Fettuccine fraîches à la crème Parmigiano Reggiano AOP 24 mois d'affinage servies à table depuis la meule.



♥ *Secondi Piatti* 🏠



COTOLETTA 16,50

1,3

Escalope de veau panée puis frite, accompagnée d'une petite salade et pommes de terre rôties.

Au choix :

Mayonnaise maison piquante (à la nduja saucisse piquante de Spilinga)

ou

Mayonnaise maison à l'avocat.

GAMBERONI 15,50

2,4

Gambas entières sauvages d'Argentine gratinées (200gr) avec pommes de terre rôties et petite salade.

Au choix :

Mayonnaise maison piquante (à la nduja saucisse piquante de Spilinga)

ou

Mayonnaise maison à l'avocat.

CONIGLIO IN PORCHETTA 15,50

9

Rôti de lapin farci aux herbes aromatiques et pancetta (viande de porc), que l'on servira avec pommes de terre vapeur à l'huile de truffe.

PESCE SPADA 19,50

1,4,12

Filet d'espadon frais cuit au four en panure parfumée au persil.
Servi avec pommes de terre rôties et chicorée sautée à la romaine.

SPIEDINI DI PESCE 21

1,2,4,14

Trio de brochettes de calamars, gambas & lotte panés, servis avec pommes de terres rôties et chicorée sautée à la romaine.

Contorni / Accompagnements

Pommes de terre rôties (v) 4,50

Pommes de terre vapeur à l'huile de truffe (v) 6,50

Petite salade (v) 4,50

Chicorée sautée à la romaine 4 5,50

 Pizze rosse
MARGHERITA vg 1,7 10,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive vierge-extra & basilic.

REGINA VEGGIE vg 1,5,7,12 15,50

Sauce tomate, mozzarella de bufflonne campana AOP, cèpes sautées & basilic.

MARINARA v 1 9

Sauce tomate, huile d'olive vierge-extra, origan & ail.

à tester aussi avec des olives (+2€)

MODENA 1,7 13

Sauce tomate, jambon cuit de Modene et mozzarella fior di latte.

4 FORMAGGI vg 1,7 13,50

Sauce tomate, gorgonzola AOP, Parmigiano Reggiano AOP 24 mois, provola fumée de Calabria & mozzarella fior di latte.

4 STAGIONI 1,5,7,12 15

Sauce tomate, jambon cuit de Modene, olives noires, champignons, artichauts et mozzarella fior di latte.

CALABRESE  1,7 15

Sauce tomate, Spianata saucisson piquant de Calabria, 'nduja saucisse piquante de Calabria, olives noires, oignons & mozzarella fior di latte.

 Pizze del mare
NORVEGESE 1,4,7 16

Base mozzarella fior di latte, saumon mariné maison, roquette & huile d'olive vierge-extra aromatisée au citron.

NAPOLI 1,4 14,5

Base sauce tomate, anchois, olives, huile d'olive vierge-extra & origan.

 Calzone 1,7 17,50

Farci à la sauce tomate, champignons et mozzarella fior di latte.
Recouverte de Jambon cru de Parma AOP 24 mois.
Accompagnée de roquette, tomates cerise, Parmigiano reggiano & huile d'olive vierge-extra.

 Pizze bianche
TRUFFE LOVER 1,7 19,50

Base mozzarella fior di latte, tomates cerise, jambon cru de Parma AOP 24 mois, burrata crémeuse IGP des Pouilles et truffe noire.

CICCIO 1,7 15,50

Base mozzarella fior di latte, pommes de terre au four, pancetta & romarin.

LA QUALITÉ ITALIENNE 1,7,12 17

Base mozzarella fior di latte, champignons, tomates cerise, speck trentino IGP (jambon cru fumé), roquette, Parmigiano reggiano 24 mois et crème balsamique de Modena IGP.

à tester aussi avec une burrata (+ 4 €)

RICOTTA & COTTO 1,7 15,50

Base mozzarella fior di latte, ricotta fraîche, jambon cuit de Modena, poivre noir et zestes de citron.

DOLCE vg 1,7,8 17,50

Base mozzarella fior di latte, scamorza fumée, ricotta fraîche, gorgonzola AOP, noix et oignons.

BOLOGNA 1,5,7,8 18,50Base mozzarella fior di latte.
après cuisson : Mortadella de Bologna IGP, burrata des Pouilles IGP crémeuse & pesto de basilic fait maison.**SUPPLEMENTS**

FROMAGES	+ 2,5 €	BURRATA	+ 4 €
CHARCUTERIE	+ 3 €	TRUFFE NOIRE	+ 4 €
LEGUMES	+ 2 €	MOZZARELLA DI	+ 3,5 €
POISSON	+ 3 €	BUFALA CAMPANA AOP	

REGIMES ALIMENTAIRES ET LISTE DES ALLERGÈNES SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES ALIMENTAIRES MERCI DE LE SIGNALER AU STAFF

1. CÉRÉALES ET GLUTEN. 2. CRUSTACÉS. 3. ŒUFS. 4. POISSONS. 5. ARACHIDES. 6. SOJA. 7. LAIT. 8. FRUITS À COQUE. 9. CÉLERI. 10. LUPIN. 11. MOUTARDE. 12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES. 13. SÉSAME. 14. MOLLUSQUES.

VG: VÉGÉTARIEN. V: VEGAN. ORIGINE DES VIANDES : ITALIE ET FRANCE.



Desserts



TIRAMISU TRADITIONNEL AU CAFÉ ☞ 1,3,7 7

TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES ☞ 1,3,7 7

TIRAMISU LIMONCELLO & CHOCOLAT BLANC ☞ 1,3,7,8,12 7

TORTINO AL CIOCCOLATO ☞ 1,3,7 9,50

(10 minutes de cuisson)

Moelleux cœur fondant au chocolat maison servi avec crème anglaise maison et chantilly.

PROFITTEROLS À L'ITALIENNE ☞ 1,3,7 8

Choux moelleux fait maison, farci à la crème diplomate à la vanille et nappés à la crème diplomate au chocolat.

CANNOLO ☞ 1,3,6,8,13 7,50

Biscuit croquant fourré à la ricotta sucrée, éclats de chocolats et oranges confites.

CREMA CAFFÉ 6,7,8 4,50

GLUTEN FREE

Crème glacée au café nappé à la crème noisette.

la texture de la crème au goût du café - si t'hésite entre un café et un dessert, la crema caffè est pour toi !

TORTA DEL MOMENTO ☞ 8

N'hésitez pas à interpeller le personnel de salle pour connaître sa composition et au besoin ses allergènes.



*italiano
italiano
caffè
caffè*

CAFFÉ ESPRESSO 2,3

CAFFÉ RISTRETTO 2,1

CAFFÉ ALLONGÉ 3,5

CAFFÉ MACCHIATO 2,9

CAFFÉ CORRETTO 3

espresso avec sambuca
(liqueur à l'anis)

CAPPUCCINO 4,5

THÉ OU INFUSION 4,9

Fromages



ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS 13,50

Parmigiano Reggiano AOP 24 mois,
Pecorino Sardu & Pecorino Moliterno IGP.

7,8

Gioia conseille d'ajouter du miel à la truffe (+4,5€)

Digestifs, amari & spiritueux

GRAPPA PIAVE CUORE 40°	4 cl	6
JÄGERMEISTER 39°	4 cl	6,5
AMARETTO 28°	4 cl	6
AMARO FERNET-BRANCA 39°	4 cl	6
SAMBUCA 40°	4 cl	4,5

liqueur à base d'anis étoilé, fleur de sureau, herbes et épices. Elle se déguste en apéritif, digestif et dans le café.

LIMONCELLO SORRENTO IGP 32°	4 cl	6,5
WHISKY OBAN LITTLE BAY 43°	3 cl	9,5
WHISKY CAOL ILA 12 ANS 43°	3 cl	7,5
WHISKY DALWHINNIE 15 ANS 43°	3 cl	7,5
WHISKY TALISKER SKYER 45.8°	3 cl	7,5
WHISKY TOGOUSHI PREMIUM 40°	3 cl	8