



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.

BELLINI

Purée de pêche blanche & 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, citron vert & grenadine.



Pour votre aperitif :

OLIVES VERTES · BELLA DI CERIGNOLA 3,50

Bières

PRESSON 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 SAN BENEDETTO 1 L 4

COCA COLA | COCA COLA ZÉRO 3,5

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.



Gioia
by La Qualité Italienne 



Antipasti

SÉLECTION DE CHARCUTERIES & FROMAGES ITALIENS ^{5,7,8} 17,50

Charcuteries : Mortadella de Bologna IGP, Jambon cru de Parma AOP 24 mois, Pancetta arrotolata Modena, Saucisson piquant de Calabria.

Fromages : Gorgonzola AOP, Pecorino à la truffe, Asiago AOP.

BURRATA, PESTO & POMODORINI (VG) ^{5,7,8} 14,50

Burrata IGP des Pouilles crémeuse, pesto de basilic fait maison & tomates cerise.

BURRATA & SAUMON MARINÉ ^{4,7} 17,50

Burrata IGP des Pouilles crémeuse, saumon mariné maison & roquette.

ASSIETTE DE MORTADELLA DE BOLOGNA IGP ^{5,8} 9,50

ASSIETTE DE BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP ⁷ 9,50

Bresaola (Boeuf affiné), Parmigiano Reggiano AOP 24 mois, roquette et huile d'olive vierge-extra.

FOCACCIA SEMPLICE SEMPLICE (V) ¹ 8

Idéale pour accompagner vos antipasti.



Suggerzioni Bambini

(jusqu'à 10 ans)

SIROP À L'EAU 2,50

PÂTES OU PIZZA ¹ 8,50

Pâtes à la sauce bolognese ou à la sauce tomate

Pizza Margherita (sauce tomate & mozzarella) ou Modena (sauce tomate, mozzarella & jambon)

COUPE DE GLACE ENFANT 4,50

Deux boules de glace au choix : caramel, vanille et chocolat.

Nappage au choix : chocolat ou caramel.

Primi piatti



LASAGNA BOLOGNESE ^{1,3,7,9,11} 14,50

Lasagna fraîche à la sauce bolognese maison de veau, mozzarella fior di latte, béchamel et Parmigiano Reggiano AOP 24 mois.

PASTA DELLA NONNA ^{1,3,7,9} 14,90

Spaghetti frais avec les classiques polpettine della nonna (boulettes de veau maison) dans une sauce tomate maison.

CANNELLONI ALLA ROSSINI (VG) ^{1,3,7,9,11} 14,50

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

PASTA AL PESTO (VG) ^{1,3,5,7,8} 15,90

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

PASTA MEDITERRANEA ^{1,2,3,4,5,12,14} 18,50

Pâtes fraîches sautées dans une sauce légère aux tomates cerises avec poulpe, crevettes et calamars.

PASTA D'AMARE ^{1,3,4,5,8,12} 18,50

Pâtes fraîches revenues à l'huile d'olive vierge-extra et tomates cerises, espadon frais, aubergines frites & amandes torréfiées.

Salades

CAPRESE ⁷ 11,50

Tomates, mozzarella di bufala campana AOP (125gr), huile d'olive vierge-extra Giacco, origan & basilic.

NORDICA ^{1,4} 13,5

Salade mélangée, saumon mariné maison, oignons caramélisés & croutons de pain maison.

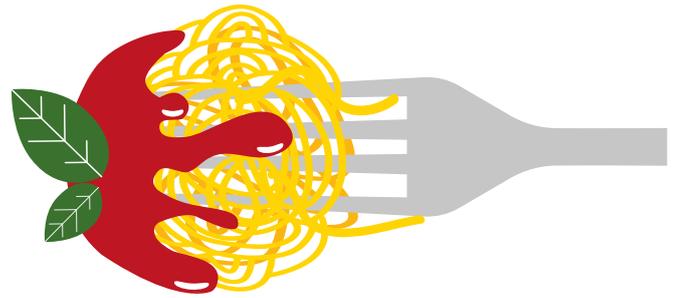
PALERMO ^{7,12} 14,5

Salade mélangée, fenouil, orange, burrata crémeuse des Pouilles IGP & crème de vinaigre balsamique de Modene IGP.

Secondi piatti

PESCE SPADA ^{1,4,5,12} 19,50

Filet d'espadon frais cuit au four en panure parfumée au persil. Salade mélangée avec orange et fenouil, emulsion d'huile d'olive vierge-extra et vinaigre balsamique au citron.



PARMIGIANA (VG) ^{1,7,9} 14

Gratin d'aubergines à la sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano AOP 24 mois & basilic.

GAMBERI ^{2,4,5,8} 15,50

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

Au choix :

- mayonnaise maison piquante (à la nduja saucisse piquante de Spilinga)
- mayonnaise maison à l'avocat.

COTOLETTA ^{1,3,5,7,8} 16,50

Escalope de veau panée puis frite, accompagnée de pommes de terre rôties.

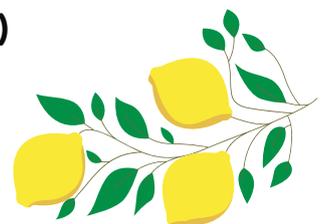
Au choix :

- mayonnaise maison piquante (à la nduja saucisse piquante de Spilinga)
- mayonnaise maison à l'avocat.

Contorni / Accompagnements

POMMES DE TERRE RÔTIÉS (V) ⁵ 6,50

PETITE SALADE (V) 4,50



PIZZA & AMORE

Pizze rosse



MARGHERITA (VG) 1,7

10,50

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

MARINARA (VG) 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, mozzarella fior di latte & huile d'olive vierge-extra.

4 FORMAGGI (VG) 1,7

13,50

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

4 STAGIONI 1,5,7,12

15

Sauce tomate, jambon cuit de Modene, olives noires, champignons, artichauds, mozzarella fior di latte & huile d'olive vierge-extra.

CALABRESE 1,7

15

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

ESTATE ITALIANA (VG) 1,7

16,50

Avant cuisson : sauce tomate.
Après cuisson : roquette, mozzarella di bufala campana AOP, tomates cerise & huile d'olive vierge-extra.

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.

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, lamelles de truffe noire & huile d'olive vierge-extra.

CICCIO 1,7

15,50

Base mozzarella fior di latte, pommes de terre au four, pancetta, huile d'olive vierge-extra & romarin

ORTOLANA (VG) 1,5,7

14,50

Base mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, tomates cerise, huile d'olive vierge-extra & roquette

LA QUALITÉ ITALIENNE 1,7,12

17

Base mozzarella fior di latte, champignons, tomates cerise, speck IGP (jambon cru fumé), roquette, parmigiano reggiano 24 mois, crème balsamique de Modena IGP et huile d'olive vierge-extra
à tester aussi avec une burrata (+3,5€)

RICOTTA & COTTO 1,7

15,50

Base mozzarella fior di latte, ricotta fraîche, jambon cuit de Modene, poivre noir, zestes de citron et huile d'olive vierge-extra.

DOLCE (VG) 1,7,8

17,50

Base mozzarella fior di latte, scamorza fumée, ricotta fraîche, gorgonzola AOP, noix, oignons et huile d'olive vierge-extra.

BOLOGNA 1,5,7,8

18,50

Base 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

+ 3,5 €

CHARCUTERIE

+ 3 €

MOZZARELLA DI

+ 3,5 €

LEGUMES

+ 2 €

BUFALA CAMPANA AOP

POISSON

+ 3 €

LAMELLES DE TRUFFE NOIRE + 4 €

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. 7. LAIT. 8. FRUITS À COQUE. 9. CÉLERI. 12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES. 11. MOUTARDE 14. MOLLUSQUES.VG: VÉGÉTARIEN. V: VEGAN. ORIGINE DES VIANDES : ITALIE ET FRANCE.

DOLCE, CAFFÉ E AMMAZZA CAFFÉ

Desserts FAIT MAISON

TIRAMISU TRADITIONNEL AU CAFÉ 1,3,7 7

TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES 1,3,7 7

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

PROFITTEROLS À L'ITALIENNE 1,3,7 7,5
Choux farcis à la crème diplomate vanille et nappés à la crème diplomate chocolat.

DESSERT DU MOMENT 7,5
N'hésitez pas à nous interpeller pour connaître sa composition.

& Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS 13,5

Parmigiano Reggiano AOP 24 mois,
Pecorino Sarde & Pecorino Moliterno IGP. 7
Gioia conseille d'ajouter du miel à la truffe (+4,5€)



caffé italiano

CAFFÉ ESPRESSO 2,3

CAFFÉ RISTRETTO 2,1

CAFFÉ ALLONGÉ 3,5

4 CAFFÉ MACCHIATO 2,9

CAFFÉ CORRETTO 3
espresso avec sambuca (liqueur à l'anis)

THÉ OU INFUSION 4,5

CAPPUCCINO 4,9

L'indécis

DESSERT OU CAFÉ ?

CREMA CAFFÉ ! 7 GLUTEN FREE 4

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

Digestifs, amari & spiritueux

LIMONCELLO SORRENTO IGP 32° 4 cl 6,5

JÄGERMEISTER 39° 4 cl 6,5

GRAPPA PIAVE CUORE 40° 4 cl 6

AMARO DISARONNO 28° 4 cl 6

AMARO FERNET-BRANCA 39° 4 cl 6

SAMBUCA MOLINARI 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.

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

GIOIA

QUALITÀ
& AMORE



Gelato artigianale

GELATIAMO



FELICITÀ AL PISTACCHIO 9

Demi sphère de glace à la pistache avec un cœur coulant au chocolat fondant, habillée d'éclats de pistaches de Bronte.

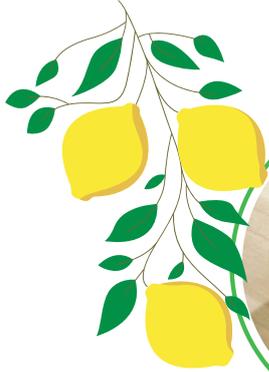
GLUTEN FREE



MAMBO CACAO 8

Demi sphère de glace au chocolat et noisettes du Piémont avec un cœur coulant au chocolat, habillée d'une couche de cacao.

GLUTEN FREE



LEMON TREE 9

Demi sphère de glace au citron de Sicile et limoncello avec un cœur coulant au citron. (contient de la liqueur)

GLUTEN FREE



DON RAFFAÈ 8

Demi sphère de glace au café et crème de fior di latte avec un cœur coulant au café, habillée d'éclat de biscuit amaretto.

AFFOGATO AL CAFFÈ + 2,30 €

NOTRE AFFOGATO :

UN CAFÉ ITALIANO ESPRESSO VERSÉ SUR
VOTRE DEMISPHERE DE GLACE
POUR UN CONTRASTE
CHAUD-FROID AMER-SUCRÉ INOUBLIABLE



ROCHER 9

Demi sphère de glace gianduione (chocolat noisette) avec un cœur coulant au chocolat 100% fondant, habillée de chocolat au lait et éclats de noisettes du Piémont.

