

DINNER AT GIO'S RESTAURANT

Gio's, presenta una cucina italiana fine-casual deliziosamente realizzata con elementi dirompenti. Gli ingredienti sono freschi, semplici ma squisiti, sapientemente selezionati e preparati con fantasia. Il mercato locale è la forza trainante del menu stagionale in continua evoluzione.

Tutti i nostri piatti sono presentati nella sofisticata porcellana Ginori 1735, che svela un modo elegante di cenare fuori dagli schemi, e allo stesso tempo incorniciano ogni nostro piatto.

Vi auguriamo una deliziosa esperienza culinaria.

Gio's, presents Italian fine-casual cuisine exquisitely crafted with disruptive elements. Featuring fresh, simple, yet exquisite ingredients – expertly sourced and imaginatively prepared. The local farmer's market is the driving force behind the seasonal, ever-changing menu.

All our dishes are presented in the sophisticated Ginori 1735 porcelain, unveiling an elegant way to dine outside the box, framing exquisitely our cuisine.

We wish you a delightful dining experience.

ANTIPASTI

APPETIZERS

Fungo Portobello fondente e Porcino con ripieno di castagna di stagione

Dark Portobello mushroom and Porcino mushroom with seasonal chestnut filling

30



Sashimi di tonno rosso, insalata siciliana di finocchi, arance e uvetta al Marsala

Red tuna sashimi, Marsala marinated raisins and Sicilian salad with fennel and orange

34



Bonbon di Seppia in saor di topinambur

Cuttlefish bonbon in Jerusalem artichoke saor sauce

30

Manzo marinato e scottato con crema di radicchio variegato, spugnole e fiori di gelsomino

Marinated and seared beef with Radicchio cream, morels and jasmine

34

Insalata calda di granchi con fregula sarda e dragoncello

Warm crab salad with fregula from Sardinia and tarragon

34



VEGAN




GIO'S SIGNATURE

DINNER AT GIO'S RESTAURANT

I PRIMI PASTA ENTRÉES

Linguina monograno Felicetti con carbonara al tartufo
Monograno Felicetti Linguine with truffle carbonara
38


Risotto alla zucca arrostita e artemisia
Risotto with roasted pumpkin and mugwort
32

 Mezzi Paccheri piccanti monograno all'astice blu con bisque aromatizzata all'anice
Spicy monograin Mezzi Paccheri with blue lobster and anise bisque
38

Bottoni di pasta povera ripieni di baccalà alla vicentina, calamari spillo e levistico
Raw pasta dumplings filled with Vicentina - style codfish, spiked squids and lovage
36

Pennoni Benedetto Cavalieri con ragout di lumache, radice di prezzemolo ed erborinato
Pennoni Benedetto Cavalieri with snail ragout, parsley root and blue cheese
34

I SECONDI MAIN ENTRÉES

 Ombrina 'aglio, olio e peperoncino', spinaci saltati e purée di sedano rapa
Croaker with garlic, oil and spicy pepper, sautéed spinach and celeriac purée
44

Rombo al forno, crema di patata e porro, puntarelle scottate e salsa di caviale affumicato
Baked turbot fish sided with potato and leek cream, seared puntarelle and smoked caviar sauce
50

Filetto di Scottona al rosmarino, jus, tartufo e funghi Cardoncelli
Scottona beef tenderloin with rosemary, veal jus, truffle and Cardoncelli mushrooms
54

Bianchetto di vitello, animella, lingua e poker di patate
Veal bianchetto, sweetbread, tongue and potato poker
50

Anguilla alla brace al «Caffeotto» con insalata belga caramellizzata
Grilled eel scented with «Caffeotto» and caramelized Belgian salad
48