

# LUNCH MENU

FROM 12.30 TO 2.45 PM

## ANTIPASTI

### APPETIZERS

Burrata di Andria con Panzanella di pane nero, concassè di pomodori datterini e capperi  
*Burrata from Andria, wholewheat bread Panzanella, cherry tomato concassè and capers*  
26 🍷

Fungo Portobello fondente e Porcino con ripieno di castagna di stagione  
*Portobello mushroom and Porcino mushroom with seasonal chestnut filling*  
30 ✓

Bonbon di Seppia in saor di topinambur  
*Cuttlefish bonbon in Jerusalem artichoke saor sauce*  
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

## I PRIMI

### PASTA ENTRÉES

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

Mezzi Paccheri monograno all'astice blu con bisque piccante aromatizzata all'anice  
*Monograin Mezzi Paccheri, blue lobster and spicy anise bisque*  
38 🍷

Bigolo al torchio della tradizione veneziana con ragù d'anatra e riduzione al vino  
*Bigoli pasta made in press as in the Venetian tradition with duck ragù and wine reduction*  
34

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

## I SECONDI

### MAIN ENTRÉES

Ombrina 'aglio, olio e peperoncino', spinaci saltati e purée di sedano rapa  
*Adriatic Croaker 'aglio olio e peperoncino', sautéed spinach and celeriac purée*  
44 🍷

Filetto di Scottona al rosmarino, jus, tarufo di stagione 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

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

## DOLCI

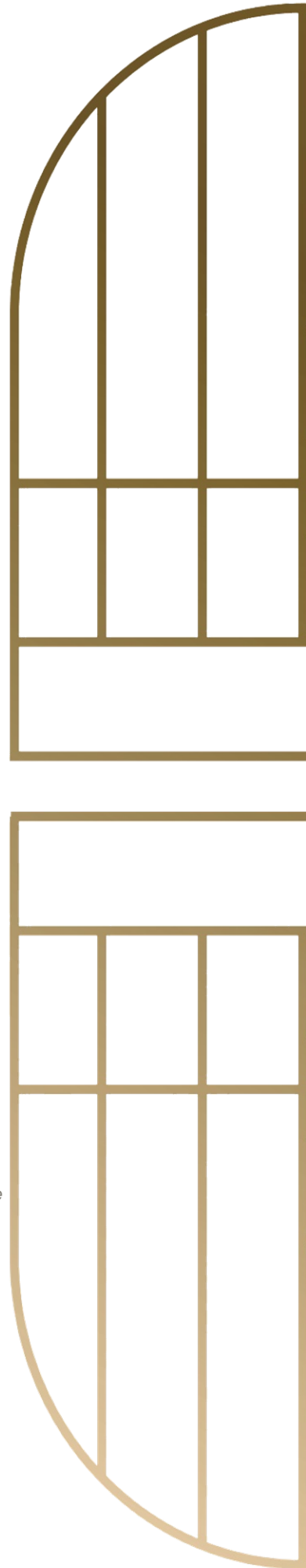
### DESSERTS

La gelateria di Gio's  
*Gio's ice cream and sorbet selection*  
12

Cannolo Siciliano autentico con ricotta e cioccolato di Modica  
*Authentic Sicilian cannolo with ricotta and chocolate from Modica*  
18

The St. Regis Venice Tiramisù  
*The St. Regis Venice Tiramisù*  
20 🍷

All prices listed in EURO. Lunch cover 6 Euros | Dinner cover 9 Euros.  
For any dietary restrictions please do not hesitate to bring them to our attention.  
Consuming raw or uncooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.





# SHAKING TRADITION

AUTHENTIC ITALIAN CUISINE  
WITH A TWIST.

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.*



VEGAN



GIO'S SIGNATURE