


DINNER AT GIO'S RESTAURANT

ANTIPASTI APPETIZERS

Carciofo di Cavallino, pomodori secchi, olive, capperi e spuma di mandorle 
Cavallino's artichoke, dried tomatoes, olives, capers and almond cream
34

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
36

Bonbon di Seppia in saor di topinambur
Cuttlefish bonbon in Jerusalem artichoke saor sauce
30

Carpaccio di manzo Piemontese con pesto di primavera
"Piemontese" Beef Carpaccio with spring pesto
38

Insalata calda di granchi con fregula sarda e dragoncello
Warm crab salad with fregula from Sardinia and tarragon
36

Asparagi bianchi di Bassano, Monteveronese e aceto balsamico tradizionale
White asparagus from Bassano, Monteveronese cheese and balsamic vinegar
30



GIO'S SIGNATURE



VEGAN

R VEGAN ON REQUEST

DINNER AT GIO'S RESTAURANT

I PRIMI

PASTA ENTRÉES

Linguina monograno Felicetti con carbonara al tartufo

Monograno Felicetti Linguine with truffle carbonara

40

Risotto agli asparagi, profumo di vaniglia

Risotto with asparagus and vanilla



36

Mezzi Paccheri piccanti monograno all'astice blu con bisque aromatizzata all'anice

Spicy monograin Mezzi Paccheri with blue lobster and anise bisque



40

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

38

Pennoni Benedetto Cavalieri con ragout di lumache, radice di prezzemolo ed erborinato

Pennoni Benedetto Cavalieri with snail ragout, parsley root and blue cheese

34

Maccheroni di riso, pasticciati con pesci della laguna

Rice maccheroni pasta with local fish selection

42

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

Verza di sant'Erasmo fondente, crema di cacio & pepe e mandorle

Stewed sant'Erasmo's cabbage, cacio & pepe cream and almond



30

Piovra allo yakitori, pomodori, capperi e crumble di olive taggiasche

Yakitori grilled octopus, tomatoes, cappers and taggiasche olives crumble

46

Guancetta di vitello brasata, Radicchio tardivo di Treviso e Squacquerone

Braised cheek veal, Radicchio di Treviso and Squacquerone cheese

46

Terrina di faraona e castraura fritta

Guinea-fowl terrine and deep-fried baby artichoke

42

Please inform the staff of the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering
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.