



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 26
Burrata from Andria, wholewheat bread Panzanella, cherry tomato concassè and capers
- Asparagi bianchi di bassano, Monteveronese e aceto balsamico tradizionale 30 
White asparagus from Bassano, Monteveronese cheese and balsamic vinegar
- Bonbon di Seppia in saor di topinambur 30
Cuttlefish bonbon in Jerusalem artichoke saor sauce
- Sashimi di Tonno rosso, insalata siciliana di finocchi, arance e uvetta al Marsala 36 
Red Tuna sashimi, Marsala marinated raisins and Sicilian Salad with fennel and orange
- Carpaccio di manzo Piemontese con pesto di primavera 38
Piemontese' Beef carpaccio with spring pesto


I PRIMI

PASTA ENTRÉES

- Linguina monograno Felicetti con carbonara al tartufo 40
Monograno Felicetti Linguine with truffle carbonara
- Mezzi Paccheri piccanti monograno all'astice blu con bisque aromatizzata all'anice 40 
Monograin Mezzi Paccheri, blue lobster and spicy anise bisque
- Bigolo al torchio della tradizione veneziana fatti in casa con ragù d'anatra e riduzione al vino 36
Bigoli pasta made in press as in the Venetian tradition with duck ragù and wine reduction
- Bottoni di pasta povera ripieni di baccalà alla vicentina, calamari spillo e levistico 38
Home-made pasta dumplings filled with Vicentina - style codfish, spiked squids and lovage
- Gnocchi ripieni di ragù di manzo, fonduta di caciocavallo e crema di pistacchi 36
Gnocchi stuffed with beef ragù, caciocavallo cheese fondue and pistaccio cream


I SECONDI

MAIN ENTRÉES

- Ombrina 'aglio, olio e peperoncino', spinaci saltati e purée di sedano rapa 44 
Croaker with garlic, oil and spicy pepper, sautéed spinach and celeriac purée
- Filetto di Scottona al rosmarino, jus, tartufo di stagione e funghi Cardoncelli 54
Scottona beef tenderloin with rosemary, veal jus, truffle and Cardoncelli mushrooms
- Guancetta di vitello brasata, Radicchio tardivo di Treviso e Squacquerone 46
Braised cheek veal, Radicchio di Treviso and squacquerone cheese
- Rombo al forno, crema di patata e porro, puntarelle scottate e salsa di caviale affumicato 50
Baked turbot fish sided with potato and leek cream, seared puntarelle and smoked caviar sauce
- Piovra allo yakitori, pomodori, capperi e crumble di olive taggiasche 46
Yakitori grilled octopus, tomatoes, capers and taggiasche olives crumble

DOLCI

DESSERTS

- La gelateria di Gio's 12
Gio's ice cream and sorbet selection
- Cannolo Siciliano autentico con ricotta e cioccolato di Modica 18
Authentic Sicilian cannolo with ricotta and chocolate from Modica
- The St. Regis Venice Tiramisù 20 
The St. Regis Venice Tiramisù
- Crocante di ceci, primo sale di Puglia, marmellata e sorbetto di arance 20
Crispy chickpeas puff pastry, "primo sale" cheese from Puglia, sorbet and orange marmalade
- Creme brulèe di mandorla e arancia, granita di Modica e frutti di bosco 20
Crème brulèe of almond and orange, Modica granite and red berries

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.



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 pranzare 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.



GIO'S SIGNATURE



VEGAN



RV VEGAN ON REQUEST