


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 <i>Burrata from Andria, wholewheat bread Panzanella, cherry tomato concassè and capers</i>	26	
Zucchine striate ripiene, salsa all'uovo, pomodoro secco, salsa agro dolce e scamorza affumicata <i>Stuffed zucchinis, egg sauce, dry tomatoes, sweet and sour sauce and smoked scamorza</i>	32	R ✓
Bonbon di Seppia in saor di topinambur <i>Cuttlefish bonbon in Jerusalem artichoke saor sauce</i>	30	
Sashimi di tonno rosso, misticanza di stagione e bottarga di ombrina <i>Red tuna sashimi, fresh seasonal salad and croaker bottarga</i>	36	
Carpaccio di manzo Piemontese con pesto di primavera <i>Piemontese' Beef carpaccio with spring pesto</i>	38	


I PRIMI

PASTA ENTRÉES

Spaghetti ai tre pomodori <i>Spaghetti pasta with three tomatoes sauce</i>	30	
Mezzi Paccheri piccanti monograno all'astice blu con bisque aromatizzata all'anice <i>Monograin Mezzi Paccheri, blue lobster and spicy anise bisque</i>	40	
Bigolo al torchio della tradizione veneziana fatti in casa con ragù d'anatra e riduzione al vino <i>Bigoli pasta home-made in press as in the Venetian tradition with duck ragù and wine reduction</i>	36	
Bottoni di pasta povera ripieni di baccalà alla vicentina, calamari spillo e levistico <i>Home-made pasta dumplings filled with Vicentina - style codfish, spiked squids and lovage</i>	38	
Cannellone di pasta fresca, Ricotta di Bufala, melanzane, pesto di basilico e menta <i>Cannelloni filled with Buffalo Ricotta cheese, eggplant, basil pesto and mint</i>	36	


I SECONDI

MAIN ENTRÉES

Ombrina 'aglio, olio e peperoncino', spinaci saltati e purée di sedano rapa <i>Croaker with garlic, oil and spicy pepper, sautéed spinach and celeriac purée</i>	44	
Filetto di Scottona al rosmarino, jus, tartufo di stagione e funghi Cardoncelli <i>Scottona beef tenderloin with rosemary, veal jus, truffle and Cardoncelli mushrooms</i>	54	
Fiorentina di agnello laccata al limone e misticanze estive <i>Lamb Fiorentina glazed with lemon and fresh seasonal herbs</i>	48	
Zuppa di pesce dell'Adriatico, piselli, menta e finocchietto marino <i>Adriatic sea fish soup, peas, mint and sea fennel</i>	56	
Piovra allo yakitori, pomodori, capperi e crumble di olive taggiasche <i>Yakitori grilled octopus, tomatoes, capers and taggiasche olives crumble</i>	46	

DOLCI

DESSERTS

La gelateria di Gio's <i>Gio's ice cream and sorbet selection</i>	12	
Veneziana con crema Chantilly e sorbetto alla ciliegia <i>Brioche venetian style, Chantilly cream and cherry sorbet</i>	20	
The St. Regis Venice Tiramisù <i>The St. Regis Venice Tiramisù</i>	20	
Meringa alla menta, yogurt allo zenzero e sorbetto di ribes rosso <i>Mint meringue, ginger yogurt and red currant sorbet</i>	22	
Crema cotta al latte di mandorle con arance candite, frutti di bosco e sorbetto di cioccolato di modica <i>Cooked Cream with almond milk, candied orange, berries and Modica chocolate sorbet</i>	18	

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 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.



GIO'S SIGNATURE

 VEGAN

 R  VEGAN ON REQUEST