

DINNER AT GIO'S RESTAURANT

ANTIPASTI APPETIZERS

Carota fondente di Polignano, formaggio Muffato e crema di Datterini
Polignano carrots, Muffato cheese and Datterino tomatoes cream
32



Zucchine striate ripiene, salsa all'uovo, pomodoro secco, salsa agrodolce e scamorza affumicata
Stuffed zucchinis, egg sauce, dry tomatoes, sweet and sour sauce and smoked scamorza
32



Sashimi di tonno rosso, misticanza di stagione e bottarga di ombrina
Red tuna sashimi, fresh seasonal salad and croaker bottarga
36



Crudo di scampo dell'Adriatico, granita di ceviche, rape variegata e salsa di ostriche
Raw shrimp from Adriatic sea, ceviche slush, beet and oyster sauce
42 – 3 pezzi 3 pieces
58 – 5 pezzi 5 pieces



Bonbon di Seppia in saor di topinambur
Cuttlefish bonbon in Jerusalem artichoke saor sauce
34

Carpaccio di manzo Piemontese con pesto estivo
"Piemontese" Beef Carpaccio with summer pesto
38



signature dish



lactose free



R gluten free on request



vegan



gluten free



vegan on request



locally sourced

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.

DINNER AT GIO'S RESTAURANT

I PRIMI PASTA ENTRÉES

Spaghetto al grano arso in salsa di aglio ,olio, peperoncino e acciughe
Spaghetti home-made with burnt wheat flour, garlic, oil, chilly pepper and anchovies
32



R

Risotto carnaroli, Oregano, caviale ed erba cipollina
Risotto carnaroli, venetian mullet fish, caviar and chives
38



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

Ravioli di lumaca ed erbetto di laguna
Home-made Ravioli pasta filled snails and fresh lagoon herbs
38

Cannellone di pasta fresca, Ricotta di Bufala, melanzane, pesto di basilico e menta
Cannelloni home-made filled with Buffalo Ricotta cheese, eggplant, basil pesto and mint
36

I SECONDI MAIN ENTRÉES



Branzino di laguna 'aglio, olio e peperoncino', spinaci saltati e purée di sedano rapa
Lagoon sea bass with garlic, oil and spicy pepper, sautéed spinach and celeriac purée
54



Zuppa di pesce dell'Adriatico, piselli, menta e finocchietto marino
Adriatic sea fish soup, peas, mint and sea fennel
56



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



Melanzane alla siciliana
Sicilian style eggplant with capers, olives, pine nuts and tomatoes
34



Piovra allo yakitori, pomodori, capperi e crumble di olive taggiasche
Yakitori grilled octopus, tomatoes, capers and taggiasche olives crumble
46



Fiorentina di agnello laccata al limone e misticanze estive
Lamb Fiorentina glazed with lemon and fresh seasonal herbs
48

Terrina di faraona e castraura fritta
Guinea-fowl terrine and deep-fried baby artichoke
42