



# 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

# 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*
- Zucchine striate ripiene, salsa all'uovo, pomodoro secco, salsa agro dolce e scamorza affumicata 32 **R** ✓  
*Stuffed zucchinis, egg sauce, dry tomatoes, sweet and sour sauce and smoked scamorza*
- Bonbon di Seppia in saor di topinambur 34   
*Cuttlefish bonbon in Jerusalem artichoke saor sauce*
- Sashimi di tonno rosso, misticanza di stagione e bottarga di ombrina 36   
*Red tuna sashimi, fresh seasonal salad and croaker bottarga*
- Carpaccio di manzo Piemontese con pesto estivo 38   
*Piemontese' Beef carpaccio with summer pesto*





## I PRIMI

### PASTA ENTRÉES

- Spaghetti ai tre pomodori 30 **R** ✓  
*Spaghetti pasta with three tomatoes souce*
- 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 home-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*
- Cannellone di pasta fresca, Ricotta di Bufala, melanzane, pesto di basilico e menta 36  
*Cannelloni filled with Buffalo Ricotta cheese, eggplant, basil pesto and mint*



## I SECONDI

### MAIN ENTRÉES

- Branzino di laguna 'aglio, olio e peperoncino', spinaci saltati e purée di sedano rapa 54   
*Lagoon sea bass with garlic, oil and spicy pepper, sautéed spinach and celeriac purée*
- Filetto di Garronese veneta al rosmarino, jus, tartufo di stagione e funghi Cardoncelli 54   
*Garronese beef tenderloin with rosemary, veal jus, truffle and Cardoncelli mushrooms*
- Fiorentina di agnello laccata al limone e misticanze estive 48  
*Lamb Fiorentina glazed with lemon and fresh seasonal herbs*
- Zuppa di pesce dell'Adriatico, piselli, menta e finocchietto marino 56   
*Adriatic sea fish soup, peas, mint and sea fennel*
- 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 14  
*Gio's ice cream and sorbet selection*
- Veneziana con crema Chantilly e sorbetto alla ciliegia 20  
*Brioche venetian style, Chantilly cream and cherry sorbet*
- The St. Regis Venice Tiramisù 20   
*The St. Regis Venice Tiramisù*
- Mousse al cioccolato fondente con cuore alla pesca Bianca e sorbetto di pesca 20  
*Dark chocolate mousse, white peach heart and peach sorbet*
- Crema cotta al latte di mandorle con arance candite, frutti di bosco e sorbetto di cioccolato di modica 18   
*Cooked Cream with almond milk, candied orange, berries and Modica chocolate sorbet*

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.