

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 pasteggiare fuori dagli schemi, e allo stesso tempo incorniciano ogni nostro piatto.

I nostri infusi de "La via del Tè" e i caffè "Illy" rispettano gli standard Fairtrade.

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.

Our infuses' selection from "La Via del Tè" and our coffees "Illy" respect Fairtrade Standards.

We wish you a delightful dining experience.

 Gluten free

 Vegan on request

 Lactose free


 Gio's signature


 Locally sourced

DINNER AT GIO'S RESTAURANT


ANTIPASTI

APPETIZERS

Torta salata alla zucca con cremoso di caprino, kefir e girella di pecorino toscano
Pumpkin quiche, goat cheese cream, kefir and swivel Tuscan sheep cheese  **VR**
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 branzino, al Carpione e cuscinetto croccante al aceto 
Raw sea bass, in Carpione style and crunchy vinegar puff pastry
38

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

Carpaccio di manzo Piemontese con pesto di basilico 
"Piemontese" Beef Carpaccio with basil pesto
38



signature dish



lactose free



R gluten free on request



vegan



gluten free



RV 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 9 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

Lasagnetta The St. Regis Venice con pesce dell'adriatico

The St. Regis Venice lasagna filled with Adriatic fish

40

Risotto Carnaroli con funghi di stagione, nocciole e yogurt disidratato

Risotto Carnaroli, with seasonal mushrooms, hazelnuts and dehydrated yogurt

38

VR

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

Spicy monograin Mezzi Paccheri with blue lobster and anise bisque

40

R

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 erbe 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



Filetto di Garronese veneta, foie gras, pizza al formaggio Marchigiana, tartufo nero e salsa di Paragon White Penja Pepper

Garronese beef tenderloin, foie gras, Marchesan cheese pizza, black truffle and Paragon White Penja Pepper sauce

54



Fungo Porcino fondente, castagne, Uva Fragola e fonduta di Vezzena di Lavarone

Porcino mushrooms, chestnuts, Concord Grape and Lavarone Vezzena fondue cheese

40

VR

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 frita

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 9 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.