

# TASTING MENU

3 PORTATE / 3 COURSES

80 EURO (VINI ESCLUSI) / 80 EURO (WINES NOT INCLUDED)

140 EURO (CON ABBINAMENTO VINI) / 140 EUROS (WITH WINE PAIRING)

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 your cuisine.*

*We wish you a delightful dining experience.*

## ANTIPASTO

STARTER

Bonbon di Seppia in saor di topinambur

*Cuttlefish bonbon in Jerusalem artichoke saor sauce*

## PRIMO PIATTO

PASTA ENTRÉES

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*

## DOLCE

DESSERT

Brioche al Gin Tonic

*Gin Tonic brioche*

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 12 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.

