

# 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 "Dammann Frères" 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 "Dammann Frères" 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

Asparagi di Bassano DOP e capesante cotte in cocotte con doppio brodo di pollo e capasanta  
*White Asparagus from Bassano DOP and scallops cooked in cocotte with double broth of chicken and scallops*

40

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

32

Sashimi di tonno rosso, umami di arancio, clorofilla di finocchietto, mandorla tostata e misticanza di stagione 

*Red tuna sashimi, orange umami, wild fennel chlorophyll, toasted almond and seasonal herbs*

38

Crudo di branzino al Carpione e cuscinetto croccante all'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  **R**

*Piemontese beef Carpaccio with basil 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 9 Euro / Dinner cover 12 Euro.  
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



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 del Plin ripieni di fagiano in agrodolce, pinoli tostati, uvetta sultanina e cipolla rossa

*Home-made Plin ravioli filled with sweet and sour pheasant, toasted pine nuts, raisins and red onion*

40

Gnocchi di patate, latticelli di seppia allo zafferano, seppia cruda e limone arrostito

*Potato gnocchi, cuttlefish roe with saffron, raw cuttlefish and roasted lemon*

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



Vignarola di Radicchio rosa laccato con umami di barbabietola, tempeh di ceci e aceto di barbabietola

*Vignarola made with pink Radicchio, beetroot, chickpeas tempeh and beetroot vinaigrette*

35



Piovra cotta ai carboni, salmoriglio di mele e cima di rapa fondente con umami di mela verde

*Charcoal grilled octopus, apple salmoriglio, green apple umami and broccoli rabe*

40



Fiorentina di agnello laccata al limone e misticanze di stagione

*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

*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 Euro / Dinner cover 12 Euro. 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.*