

# 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; il pesce da noi selezionato rispetta gli standard di sostenibilità.

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 e sono certificate sostenibili.

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 menu; the fish selected is sustainably certified.*

*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 and is sustainably certified.*

*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

|  |   |    |
|--|---|----|
| Capesante cotte in cocotte con crema di pastinaca, spugnole, doppio brodo di pollo e capasanta<br><i>Scallops cooked in cocotte with Parsnip cream, morels, double broth of chicken and scallops</i>                 |   | 46 |
| Sfogliatella riccia ripiena, melanzana, pomodoro e Parmigiano<br><i>Curly puff pastry filled with eggplant, tomato and Parmigiano</i>  |   | 32 |
| Zucchine striate ripiene, salsa all'uovo, pomodoro secco, salsa agrodolce e scamorza affumicata<br><i>Stuffed zucchini, egg sauce, dry tomatoes, sweet and sour sauce and smoked scamorza cheese</i>                 | ✓ R   | 32 |
| Sashimi di tonno rosso, umami di arancio, clorofilla di finocchietto, mandorla tostata e misticanza di stagione<br><i>Red tuna sashimi, orange umami, wild fennel chlorophyll, toasted almond and seasonal herbs</i> |      | 42 |
| Crudo di branzino al Carpione e cuscinetto croccante all'aceto<br><i>Raw sea bass in Carpione style and crunchy vinegar puff pastry</i>  |    | 38 |
| Bonbon di seppia in saor di topinambur<br><i>Cuttlefish bonbon in Jerusalem artichoke saor sauce</i>   |    | 34 |
| Carpaccio di manzo Piemontese con pesto di basilico<br><i>Piemontese beef Carpaccio with basil pesto</i>   |  R | 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<br><i>The St. Regis Venice lasagna filled with Adriatic fish</i>   | 🍷 44   |
| Risotto Carnaroli ai 3 peperoni e porchetta d' Anguilla del Delta del Po<br><i>Risotto Carnaroli with 3 types of peppers and roasted eel from Delta Po</i>  | 40     |
| Mezzi Paccheri piccanti monograno all'astice blu con bisque aromatizzata all'anice<br><i>Spicy monograin Mezzi Paccheri with blue lobster and anise bisque</i>  | 🍷 R 40 |
| Bottoni di pasta povera ripieni di baccalà alla Vicentina, calamari spillo e levistico<br><i>Home-made pasta dumplings filled with Vicentina style codfish, spiked squids and lovage</i>                          | 🍷 40   |
| Ravioli del Plin ripieni di fagiano in agrodolce, pinoli tostati, uvetta sultanina e cipolla rossa<br><i>Home-made Plin ravioli filled with sweet and sour pheasant, toasted pine nuts, raisins and red onion</i> | 40     |
| Maccheroni freddi, melanzana, pomodoro del Piennolo, pesto di basilico e pistacchi di Bronte<br><i>Cold Maccheroni pasta, eggplant, Piennolo tomatoes, basil and Bronte's pistachio pesto</i>                     | ✓ R 38 |

## I SECONDI

### MAIN ENTRÉES

|   |      |
|---|------|
| Branzino di laguna 'aglio, olio e peperoncino', spinaci saltati e purée di sedano rapa<br><i>Lagoon sea bass with garlic, oil and spicy pepper, sautéed spinach and celeriac purée</i>  | 🍷 56 |
| Filetto di Garronese veneta, foie gras, pizza al formaggio Marchigiana, tartufo nero e salsa di Paragon<br><i>White Penja Pepper</i><br><i>Garronese beef tenderloin, foie gras, Marchesan cheese pizza, black truffle and Paragon White Penja Pepper sauce</i> | 🍷 58 |
| Peperone ripieno con koji di riso affumicato, ricotta di soia ed umami di peperone<br><i>Red pepper filled with koji rice, soy ricotta and pepper umami</i>   | ✓ 35 |
| Piovra cotta ai carboni, salmoriglio di mele e foglia di quercia rossa con olive taggiasche e umami di mela verde<br><i>Charcoal grilled octopus, apple salmoriglio, red oakleaf lettuce with taggiasca olives and green apple umami</i>                        | 🍷 46 |
| Fiorentina di agnello laccata al limone e misticanze di stagione<br><i>Lamb Fiorentina glazed with lemon and fresh seasonal herbs</i>   | 🍷 52 |
| Terrina di faraona e topinambur – per due persone<br><i>Guinea-fowl terrine and Jerusalem artichoke – to share for two guest</i>  | 115  |
| Cernia alla Romagnola, umeboshi di prugne, susine, taccole e ciliegie fermentate al rosmarino<br><i>Grouper Romagnola style, prune umeboshi, plum, snow peas and rosemary fermented cherries</i>  | 🍷 55 |

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.

# TASTING MENU

5 PORTATE / 5 COURSES

150 EURO (VINI ESCLUSI) / 150 EUROS (WINES NOT INCLUDED)

ABBINAMENTO VINI / WINE PAIRING

3 CALICI 60 EURO / 3 GLASSES 60 EUROS

5 CALICI 100 EURO / 5 GLASSES 100 EUROS

Il menu degustazione verrà realizzato per l'intero tavolo

*The tasting menu will be prepared for the entire table*

*Ultimo ordine 21.30*

*Last order at 21.30*

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*

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*

Piovera cotta ai carboni, salmoriglio di mele e foglia di quercia rossa con olive taggiasche e umami di mela verde

*Charcoal grilled octopus, apple salmoriglio, red oakleaf lettuce with taggiasca olives and green apple umami*

Terrina di faraona e topinambur

*Guinea-fowl terrine and Jerusalem artichoke*

Sfoglia croccante al cioccolato, cremoso gianduia e limone, albicocca

*Chocolate crispy puff pastry, gianduia and lemon, apricot*

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.