

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

LUNCH MENU

FROM 12.30 TO 2.45 PM






ANTIPASTI

APPETIZERS

- Burrata di Andria con frisella, insalata di pomodori variegati 28
Burrata from Andria, homemade frisella, variegated tomatoes salad
- Zucchine striate ripiene, salsa all'uovo, pomodoro secco, salsa agro dolce e scamorza affumicata  R 32
Stuffed zucchinis, egg sauce, dry tomatoes, sweet and sour sauce and smoked scamorza cheese
- Bonbon di seppia in saor di topinambur  34
Cuttlefish bonbon in Jerusalem artichoke saor sauce
- Sashimi di tonno rosso, umami di arancio, clorofilla di finocchietto, mandorla tostata e misticanza di stagione  42
Red tuna sashimi, orange umami, wild fennel chlorophyll, toasted almond and seasonal herbs
- Carpaccio di manzo Piemontese con pesto al basilico  R 38
Piemontese beef carpaccio with basil pesto






I PRIMI

PASTA ENTRÉES

- Spaghetti ai tre pomodori  R 30
Spaghetti pasta with three tomatoes sauce
- Mezzi Paccheri piccanti monograno all'astice blu con bisque aromatizzata all'anice  R 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  40
Home-made pasta dumplings filled with Vicentina - style codfish, spiked squids and lovage
- Maccheroni freddi, melanzana, pomodoro del Piennolo, pesto di basilico e pistacchi di Bronte  R 38
Cold Maccheroni pasta, eggplant, Piennolo tomatoes, basil and Bronte's pistachio pesto


I SECONDI

MAIN ENTRÉES

- Branzino di laguna 'aglio, olio e peperoncino', spinaci saltati e purée di sedano rapa  56
Lagoon sea bass with garlic, oil and spicy pepper, sautéed spinach and celeriac purée
- Filetto di Garronese veneta, foie gras, pizza al formaggio Marchigiana, tartufo nero e salsa di Paragon White Penja Pepper  58
Garronese beef tenderloin, foie gras, Marchesan cheese pizza, black truffle and Paragon White Penja Pepper sauce
- Cernia alla Romagnola, umeboshi di prugne, susine, taccole e ciliegie fermentate al rosmarino  55
Grouper Romagnola style, prune umeboshi, plum, snow peas and rosemary fermented cherries
- Peperone ripieno con koji di riso affumicato, ricotta di soia ed umami di peperone  35
Red pepper filled with koji rice, soy ricotta and pepper umami
- Piovra cotta ai carboni, salmoriglio di mele e foglia di quercia rossa con olive taggiasche e umami di mela verde  46
Charcoal grilled octopus, apple salmoriglio, red oakleaf lettuce with taggiasca olives and green apple umami

DOLCI

DESSERTS

- La gelateria di Gio's 14
Gio's ice cream and sorbet selection
- Brioche al Gin Tonic 24
Gin Tonic brioche
- The St. Regis Venice Tiramisù  26
The St. Regis Venice Tiramisù
- Trilogia di cioccolati e cuore al pompelmo 24
Chocolate trilogy with grapefruit heart
- Caprese alle mandorle e cioccolato bianco, peperone giallo e ricotta 26
Almond and white chocolate Caprese, yellow pepper and ricotta cheese

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

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; 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 cenare 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 your 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.

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.