

# 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 <i>Scallops cooked in cocotte with Parsnip cream, morels, double broth of chicken and scallops</i>	46
Castraure ripiene con caciocavallo podolico, pomodori secchi, salsa all'uovo e olio al basilico <i>Arthiokes castraure stuffed with caciocavallo cheese, sundried tomato, egg sauce and basil olive oil</i>	 <b>R</b> 34
Crudo di tonno rosso, estratto di pomodoro e olive nere, olio all'origano ed Erbette del Doge <i>Raw red tuna, tomato and black olives extract, oregano olive oil and Doge's Herbs</i>	 42
Crudo di branzino al Carpione e cuscinetto croccante all'aceto <i>Raw sea bass in Carpione style and crunchy vinegar puff pastry</i>	 38
Carpaccio di manzo Garronese Veneta con salsa al cren e radicchio <i>Garronese Veneta beef carpaccio with horseradish and radicchio sauce</i>	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

- Troccoli in salsa di noci, seppia e limone candito  40  
*Home-made Troccoli pasta with walnut sauce, cuttlefish and candied lemon*
- Risotto Carnaroli con funghi porcini, funghi ovuli e aceto di Abete   46  
*Carnaroli risotto with porcini mushrooms, ovuli mushrooms and fir tree vinegar*
- Mezzi Paccheri piccanti monograno all'astice blu con bisque aromatizzata all'anice   40  
*Spicy monograin Mezzi Paccheri with blue lobster and anise bisque*
- 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*
- Cartellata ripiena di fagiano in agrodolce, pinoli tostati, uvetta sultanina e cipolla rossa 42  
*Home-made cartellata pasta filled with sweet and sour pheasant, toasted pine nuts, raisins and red onion*

## I SECONDI

### MAIN ENTRÉES

- Branzino di laguna in salsa di acciughe e cicoria acidula   56  
*Lagoon sea bass in anchovy sauce and sour chicory*
- Filetto di Garronese Veneta, foie gras, pizza al formaggio Marchigiana, tartufo nero e salsa di Paragon White Penja Pepper 58  
*Garronese Veneta beef tenderloin, foie gras, Marchesan cheese pizza, black truffle and Paragon White Penja Pepper sauce*
- Crostatina ripiena di funghi di stagione, Asiago stravecchio e mais rosso di San Martino   38  
*Tart filled with seasonal mushrooms, aged Asiago cheese and San Martino red corn*
- Piovra cotta ai carboni, salmoriglio di mele, cime di rapa e umami di mela verde 46  
*Charcoal grilled octopus, apple salmoriglio, turnip greens and green apple umami*
- Fiorentina di agnello laccata al limone e misticanze di stagione 52  
*Lamb Fiorentina glazed with lemon and fresh seasonal herbs*
- Terrina di faraona, topinambur e salsa peverada – per due persone 115  
*Guinea-fowl terrine, Jerusalem artichoke and peverada sauce – to share for two guest*

*Please inform the staff of the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering. All prices listed in EURO. Lunch cover 6 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.*