

TASTING MENU

3 PORTATE / 3 COURSES

80 EURO / 80 EURO

ABBINAMENTO VINI / WINE PAIRING

3 CALICI 60 EURO / 3 GLASSES 60 EUROS

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

Crudo di tonno rosso, estratto di pomodoro e olive nere, olio all'origano ed Erbetto del Doge
Raw red tuna, tomato and black olives extract, oregano olive oil and Doge's Herbs

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.