

GIO'S

Benvenuti al Gio's, dove i sapori autentici dell'Italia si intrecciano in un menù che celebra con passione le tradizioni culinarie del Veneto e della Puglia. Il ristorante prende il nome dall'Isola di San Giorgio, un omaggio alla caratteristica isola situata di fronte, celebre per i suoi panorami spettacolari e la sua storia affascinante.

Il nostro Executive Chef Giuseppe Ricci, nato in Puglia e con un'esperienza internazionale che arricchisce la sua visione culinaria, ha scelto il Veneto come sua casa da molti anni. Questa combinazione unica di origini ed esperienze dà vita a piatti che uniscono i sapori intensi e genuini della Puglia con i gusti più delicati del Veneto. Ogni creazione racconta la storia dello Chef, unendo le sue radici alle tradizioni del territorio che lo ha accolto.

Le auguriamo un'esperienza gastronomica memorabile.

 Senza glutine

RV Vegano su richiesta

 Senza lattosio

 Gio's signature

 Di provenienza locale

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il menù scelto verrà preparato per l'intero tavolo. Ultimo ordine pranzo 14.30/dinner 21.30

SIGNATURE

Benvenuto dello Chef

Selezione di cicchetti

Tonno rosso

Crudo di tonno rosso, olio d'oliva, estratto di pomodoro in conserva, origano

Astice Blu

Mezzi paccheri piccanti alla busara di astice blu aromatizzata all'anice

Branzino

Branzino di laguna in salsa di acciughe, zucchine trombetta

Pre-dessert

Uva, finocchietto selvatico, limone

Caffè, mandorla e mascarpone

Savoiardo al caffè, cuore ghiacciato alla mandorla, spuma al mascarpone

120 euro

Abbinamento vini 100 euro

ARMONIA TRA VENETO E PUGLIA

Benvenuto dello Chef

Selezione di cicchetti

Tonno rosso

Crudo di tonno rosso, olio d'oliva, estratto di pomodoro in conserva, origano

Peperone

Peperone Cornetto ripieno di caciocavallo podolico, pomodori secchi, salsa all'uovo

Cicala di mare

Tagliolini con cicala di mare, verbena e salicornia

Riso

Riso «La Fagiana», alloro, pompelmo

Seppia

Seppioline di laguna, sponsali

Agnello

Agnello dell'Alpago, menta, limone

Pre-dessert

Uva, finocchietto selvatico, limone

Cioccolato, spezie, riduzione al primitivo

Cre moso al cioccolato fondente, spezie, riduzione al primitivo, arancia ghiacciata

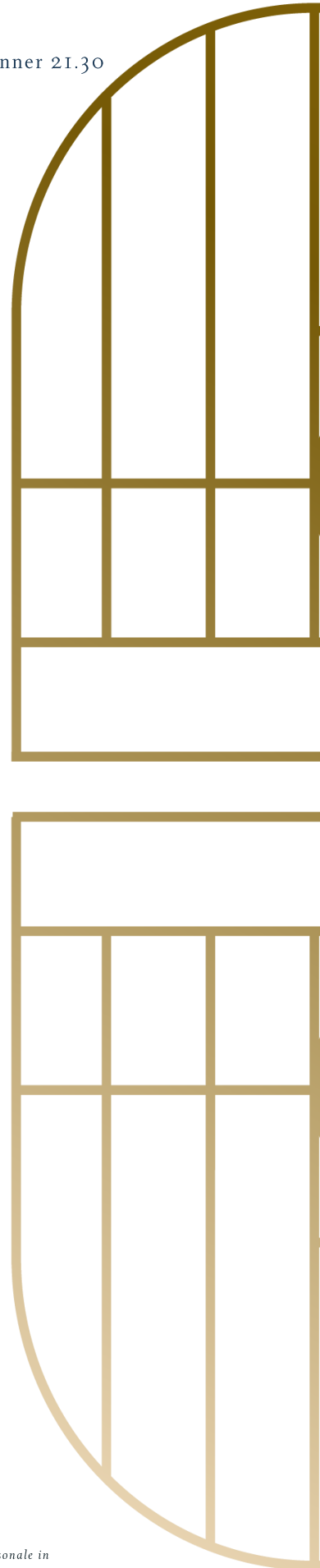
150 euro

Abbinamento vini 130 euro

Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Tutti i prezzi sono in EURO




Coperto: pranzo 9 Euro | Cena 12 Euro.










GIO'S À LA CARTE

Scelta di minimo 2 portate per persona

ANTIPASTI

Tonno <i>Crudo di tonno rosso, olio d'oliva, estratto di pomodoro in conserva, origano</i>		52
Capasante, mazzancolle, cozze <i>Capasante e mazzancolle scottate, cozze, cetrioli, pane</i>		54
Peperone <i>Peperone Cornetto ripieno di caciocavallo podolico, pomodori secchi, salsa all'uovo</i>	 R	48
Manzo <i>Carne salada di manzo Garronese Veneta, insalata di asparagi, pepe verde</i>		52

 Gio's signature	 Senza lattosio	 R Senza glutine su richiesta
 Vegano	 Senza glutine	
R  Vegano su richiesta	 Di provenienza locale	

Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.
Tutti i prezzi sono in EURO
Coperto: pranzo 9 Euro | Cena 12 Euro

GIO'S

I PRIMI

Baccalà

Bottoni di semola ripieni di baccalà alla Vicentina, zotoli, levistico

 48

Astice Blu

Mezzi paccheri piccanti alla busara di astice blu aromatizzata all'anice

 **R** 50

Bisi e primizie primaverili

Pappardelle con burro ai piselli, bruschandoli, agretti

 **R** 50

Carciofi

Riso "La Fagiana" al carciofo violetto di Sant'Erasmo e ciliegie

 48

I SECONDI

Branzino

Branzino di laguna in salsa di acciughe, zucchine trombetta

 58

Piovra

Piovra cotta ai carboni, salmoriglio di mele, rosole, torta di patate

54

Scarola e fave

Scarola arrosto, fave, laticello

 **R** 48

Manzo

Filetto di Garronese Veneta al Primitivo, quancia, prezzemolo, jus al primitivo

65

Agnello

Fiorentina di agnello dell'Alpago, menta, limone, misticanza di stagione

 62

Per ordini di portate in condivisione, è previsto un supplemento di 20 euro per portata