TRUFFLE SEASON AT GIO GIO'S

BURRATA AL TARTUFO BIANCO 58
Burrata with white truffle dressing and freshly shaved white truffle. 7, 12

INSALATA DI FAGIOLI BIANCHI 32
Butter beans, pickled tomatoes, olives and rocket 9, 12

TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO 52
Fresh egg tagliolini with butter, Parmesan and freshly shaved white truffle 1, 3, 7, 9

RISOTTO ALLA ZUCCA E TARTUFO BIANCO 54
Pumpkin risotto with lemon-sage butter and freshly shaved white truffle 7, 9, 12

AGGIUNTA DI TARTUFO BIANCO 1G | 12
White truffle addition

SUPPLEMENTO

PANE E FOCACCIA FATTI IN CASA 6
Homemade sourdough bread & focaccia 1, 7

COLD STARTER

CREMA DI FAGIOLI BIANCHI 9
Butter bean dip 4, 10

PEPERONI MARINATI 9
Marinated peppers 12

GUACAMOLE 10
Guacamole

BURRATA CON POMODORINI 18
Burrata with marinated cherry tomatoes 7, 12

INSALATA DI FAGIOLINI CON CUORI DI CARCIOFO 20
Runner beans salad with artichokes 10, 12

CAPONATA 18
Eggplant caponata 8, 9, 12

INSALATA DI CAVOLFIORE CON MANDORLE E UVETTA 21
Cauliflower salad with almonds and caraway dressing 8, 10, 12

INSALATA DI LENTICCHIE CON SEDANO E MELA 18
Lentils salad with celery and apple 9, 12

SEAFOOD

OSTRICA CON SALSA PICCANTE 8
Oyster with homemade tabasco 1, 4, 10, 12, 14

INSALATA NIZZARDA CON TONNO PINNA BLU 24
Confit bluefin tuna with baby potatoes, tomatoes and Tropea onions 3, 4, 10, 12

CRUDO DI RICCIOLA CON DRESSING AGLI AGRUMI 29
Yellowtail with citrus dressing 1, 4, 6

CEVICHE DI ORATA CON DRESSING AL LIME E YUZU 22
Sweet potato, crunchy corn, coriander 4, 9

CARPACCIO DI TONNO CON ARANCIA NOCCIOLE E PEPE ROSA 28
Tuna carpaccio with hazelnut and citrus dressing 1, 4, 6, 8, 12

INSALATA DI ASTICE INTERA CON INDIVIA, RAVANELLI E DRESSING ALLO YUZU E WASABI 52
Salad of whole lobster with endive, radish and yuzu-wasabi dressing 2

TARTARE DI TONNO PINNA BLU 34
Tartare of bluefin tuna with confit egg yolk 1, 3, 4, 7, 9

"Da Gio Gio's, i piatti sono pensati per essere condivisi e vengono sempre serviti al centro del tavolo nel momento in cui sono pronti"

"At Gio Gio's, dishes are meant to be shared and are always served in the middle of the table the moment they are ready"

ALLERGENI: 1. GLUTINE 2. CROSTACEI 3. UOVA 4. PESCE 5. ARACHIDI 6. SOIA 7. LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO 9. SEDANO 10. SENAPE 11. SESAMO 12. SOLFITI 13. LUPINI 14. MOLLUSCHI

HOT STARTERS

ARANCINI 16
Arancini 1, 3, 7, 9, 12

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA 20
Tempura of courgette flowers 1, 7, 12

GAMBERESSE FRITTE CON LIMONE 18
Fried baby prawns with citrus salt and lemon 1, 2

GAMBERI TIEPIDI CON OLIO DI OLIVA E LIMONE 24
Warm prawns with olive oil and lemon juice 2

INSALATA TIEPIDA DI POLPO* 28
Galician-style octopus salad 9, 12, 14

LUMACHE ALLA GIO GIO'S 22
Snails with herbs butter 7, 8, 12, 14

PARMIGIANA DI MELANZANE 18
Aubergine parmigiana 7

FISH & PASTA

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA MARKET PRICE
GRILLED FISH OF THE DAY 4, 12

PESCE FRESCO AL TRANCIO
Portioned fish

CERNIA NERA CON SCAROLA 38
Black grouper with escarole 1, 4, 12

ORATA AL CARTOCCIO 34
Sea bream en papillote with fennel and saffron 4, 7

PAELLA DI ASTICE BLU ALLA BRACE 95
Blue lobster, saffron sofrito, citrus-garlic aioli 2, 3, 9

LINGUINE ALLE VONGOLE 36
Linguine with clams 1, 12, 14

MEAT

COSTOLETTE DI AGNELLO MARINATE CON OLIVE KALAMATA 48
Lamb chops marinated with Kalamata olives and aubergine caviar 8, 12

POLLETTO CON LIMONE E TIMO 34
Baby chicken with preserved lemon and thyme

ANATRA CONFIT CON INDIVIA 45
Confit duck legs with orange glaze and endive 12

COSTATA DI VITELLO ALLA GRIGLIA CON SALVIA E PARMIGIANO 45
Grilled veal chop with sage yoghurt marinade and Parmesan crust 1, 3, 7

COSTATA DI MANZO / 1.3KG 110
Dry-aged Côte de Boeuf with bordelaise sauce 9, 12

ENTRECÔTE DI MANZO 46
Rib-eye steak with chimichurri

SIDES

PATATE GRATINATE 10
Gratin potatoes 7

RISO MEDITERRANEO ALLE SPEZIE 10
Roasted almonds, golden raisins and fresh herbs 7, 8

PATATINE FRITTE AL ROSMARINO 8
Rosemary salted chips 12

SCAROLA 10
Escarole with anchovy breadcrumbs 1, 4

VERDURE AL VAPORE 8
Steamed vegetables with mustard vinaigrette 10, 12

INSALATA MISTA 8
Mixed leaf salad 10, 12

Si informano i gentili clienti che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. L'elenco completo degli allergeni è disponibile su richiesta del cliente.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o poco cotto è sottoposto ad abbattimento termico in conformità al Reg. CE 853/2004.
* L'asterisco indica il prodotto sottoposto ad abbattimento termico o precedentemente congelato.

–

Dear customers are kindly informed that food and beverages prepared and served in this establishment may contain ingredients or processing aids considered allergens. The complete list of allergens is available upon request.
Fish intended to be consumed raw or undercooked has been subjected to blast chilling in compliance with EC Regulation No. 853/2004.
* The asterisk indicates products that have been blast chilled or previously frozen.

Da gio gio's, al conto viene aggiunto un contributo opzionale del 10%, a riconoscimento del servizio, interamente destinato al nostro staff.
Su richiesta, può essere modificato o rimosso.

–

At gio gio's, an optional 10% service contribution is added to your bill in recognition of our service, and is entirely dedicated to our team.
It may be adjusted or removed upon request.