

Gioia

53 rue Didot 75014 -

tél : 01.89.32.26.13



*Tous nos plats sont « faits maisons », élaborés sur place à partir de produits bruts, Viandes origine
France*

Les prix indiqués s'entendent net, service inclus

ANTIPASTI

La Caprese (125grs)

9€

Belle mozzarella de bufolone D.O.P, tomates fraîches parfumées à l'origan, huile d'olive extra vierge d'Italie et basilic

Burrata Pugliese (125grs)

11€

Belle et crémeuse burrata des Pouilles IGP, tomates cerises fraîches, roquette sauvage, parfumé à l'origan, huile d'olive extra vierge d'Italie

Mozzarella in carrozza

10€

Typique de Naples, délicieux beignets de mozzarella de Bufflone croustillants, panés et frits servis avec une salade roquette, tomates séchées et copeaux de parmesan D.O.P

Verdura grigliata mista

piccola 9€

grande 18€

Légumes frais, grillés, par nos soins, parfumé à l'origan et huile d'olive extra vierge d'Italie

Affettati Italiani

piccola 11€

grande 20€

Dégustation de la meilleure charcuterie de la botte : Coppa, Speck Alto Adige, mortadella de Bologna au pistache, Spianata Calabrese (salami piquant), jambon de Parme DQP

Frittura di calamari

piccola 9€

grande 18€

Insalata di polpo

11€

Tendre et gouteux poulpe, bien assaisonné à l'ail, au céleri, persil, jus de citron et d'huile d'olive extra vierge d'Italie

Bresaola Rucola e Parmigiano

11€

Bresaola Della Valtelina IGP, servie en carpaccio avec une roquette sauvage, et copeaux de parmesan D.O.P

SECONDI DI CARNE

Entrecôte di Manzo

24€

Cotoletta alla Milanese

22€

Tendre escalope de veau panée, servie avec salade & pasta à la sauce tomate

SECONDI DI PESCE

Pavé de salmon à la plancha

22€

Filet de saumon cuit à la plancha et servi avec des linguines au pesto de basilic

Filet de rouget barbet, risotto aux poivrons

22€

Filet de rouget snacké servi avec un risotto à la sauce aux poivrons

PRIMI – PASTA

Linguine alla vongole	24€
Pâtes aux palourdes, sauces tomates cerises, persil et ail	
Linguine alla Luciana	22€
Pâtes, émincé de poulpe, sauce tomates cerises, olives Taggiaschi, ail et persil	
Linguine, seppia e nero di seppia	20€
Linguine à la seiche et encre de seiche	
Paccheri calamari pesto pistacchio	22€
Pâtes, calamar frais, pesto de pistache et basilic, pistache torréfiées et tomates cerises	
Penne alla puttanesca	18€
Pâtes aux anchois, olives noires, caprons, sauce tomates cerises	
Penne alla Gioia	20€
Pâtes avec sauce tomates cerises, aubergines, pesto aux noix, Stracciatella Di Bufala et burrata	
Pappardelle al Salmone	21€
Pappardelle funghi e Tartufo	25€
Linguine alla bolognese	15€
Authentique carbonara alla Guanciale	18€
Risotto speck & gorgonzola	22€
Risotto verdura	20€

Menu Enfant 14€*

Linguine Bolognese OU Pizza Margherita

+

Mousse au chocolat ou Panna Cotta fruits rouges

+

Jus de fruit ou soda

*Enfants de -10 ans

DOLCE

Tiramisu au café	7.5€	Panna Cotta aux fruits rouges	7€
Baba Napoletano au limoncello	9€	Mousse au chocolat	7€
Carpaccio d'ananas	7€	Assiette mixe fromages	8€
Café gourmand	8€	Dessert du moment	

PIZZE

Margherita	11€
Tomates, Fior di latte, basilic, huile d'olive	
Marinara	11€
Tomates, ail mariné à l'huile d'olive, anchois, olives Taggiaschi, huile d'olive, basilic, origan	
Siciliana	13€
Tomate, Fior Di latte, anchois, olives Taggiaschi, huile d'olive, basilic	
Regina	16€
Tomates, Fior di latte, jambon rôti aux herbes, champignons de Paris, huile d'olive, basilic	
Poker formaggi	19€
Fior di Latte, Provola fumé, Gorgonzola, Taleggio, miel, cerneaux de noix	
Super Diavola	17€
Crème de poivrons, Fior di latte, spianata calabrese (salami piquant), ricotta fraîche, huile d'olive, basilic	
Natura	16€
Tomate, Fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, tomates cerises, origan, huile d'olive, basilic	
Parmigiana	20€
Caviar d'aubergine, Fior di latte, aubergines frites, parmesan, pesto aux tomates séchées, huile d'olive, basilic	
Super Parma	20€
Fior di latte, roquette, tomates séchées, jambon de Parme, copeaux de parmesan, basilic, huile d'olive	
Capricciosa	18€
Tomate, Fior di latte, artichauts aux basilic, jambon rôti aux herbes, champignons, , olives Taggiaschi, basilic	
Tartufissimo	25€
Crème de truffe, Fior di latte, champignons, Provola fumé, noisettes torréfiées, lamelles de truffe, basilic	
Gioia (Signature)	19€
Tomates, roquettes, artichauts marinés au basilic, mozzarella Di Bufala, tomates cerises, Pesto basilic	
Norvegese	20€
Crème de poireaux, saumon frais, dès de pommes de terre, huiles d'olive, basilic	
Super Burrata	22€
Fior di latte, tomates séchées, pignons de pin, burrata, pesto basilic, Stracciatella Di Bufala, huile d'olive	
Bronte (la ville de la bonne pistache sicilienne)	22€
Crème de pistache, Fior di latte, mortadella de Bologne IGP à la pistache, burrata, pistaches toastés, basilic	
Calzone	16€
Tomate, Fior di latte, jambon, roquette sauvage	
Valtellina	22€
Fior di latte, roquette sauvage, bresaola, tomates cerises, copeaux di Parmigiano	

BOISSONS

Soda

Coca cola, Orangina, Ice tea, limonata

5€

Jus de fruits

Orange, ananas, abricot, pomme

5€

Eaux minérales

Vittel San Pellegrino

50cl : 4.5€

100cl : 8€

Birra Peroni

préssion

25cl : 5€

50cl : 9€

Cocktails

Aperol spritz

8€

Limone spritz

8€

Rossini

9€

Fraise, citron vert, sucre de canne, Prosecco

Americano

8€

Mojito

8€

Negroni

8€

Campari, Gin, Vermouth

Limonata

7€

Limonade, sirop de concombre, citron

Virgin Mojito

7€

Boissons Chaudes

Café

2.5€

Décaféiné

2.5€

Capuccino

5€

Café au lait

5€

Thé

5€

Infusion

5€

Alcools

Apéritivo

Martini, Anis, Campari, kir

5€

Whisky, Vodka, Rhum, Gin

7€

Kir au prosecco

8€

Digestivo

Limoncello, Grappa, Sambuca, Amaretto, Get27

6€

VINI ROSSI

75cl

15cl

VENETO

Valpolicella classico Le Calleselle	38€	8€
-------------------------------------	-----	----

PUGLIA

Liante Salice Salentino DOC	27€	6€
-----------------------------	-----	----

Piluna Primitivo Salento IGT	35€	7€
------------------------------	-----	----

Coribante syrah Malvasia Nera Salentino IGT	32€	
---	-----	--

SICILIA

Nero D'Avola DOC	30€	6€
------------------	-----	----

Nuhar Sicilia rosso DOC	40€	
-------------------------	-----	--

TOSCANA

Lilium Governo TosacaNA IGT	28€	6€
-----------------------------	-----	----

Bonorli Toscan IGT	29€	6€
--------------------	-----	----

Chianti Granaio Governo all'Uso DOC	30€	
-------------------------------------	-----	--

ABRUZZO

Montepulciano Valle D'Oro	24€	5€
---------------------------	-----	----

PIEMONTE

Barbera D'Asti superiore DOC	31€	
------------------------------	-----	--

EMILIA ROMANGNA

Lambrusco Grasparossa	24€	
-----------------------	-----	--

VINI BIANCHI

Simera Chardonay Salento IGT <i>Puglia</i>	30€	6€
--	-----	----

I Coltri <i>Toscana IGT</i>	26€	5.5€
-----------------------------	-----	------

Orvieto Vigneto Torricella classico IGT <i>Umbria</i>	23€	5€
---	-----	----

Moscato D'Asti DOCG <i>Piemonte</i>	30€	6€
-------------------------------------	-----	----

Prosecco Bolla extra dry	32€	6.5€
--------------------------	-----	------

Le Tufaie Soave superiore classico DOC <i>Veneto</i>	32€	
--	-----	--

Conte Hugues Chardonay, <i>terre Siciliane IGT</i>	55€	
--	-----	--

VINI ROSATI

Bardolino Chiaretto <i>Veneto DOC</i>	28€	6€
---------------------------------------	-----	----

Pinot Grigio Delle <i>Veneto IGT</i>	24€	5€
--------------------------------------	-----	----

Poggio a Rosi <i>Toscana IGT</i>	26€	5.5€
----------------------------------	-----	------

Rosamuri rosato Sicilia	26€	
-------------------------	-----	--

Kreos Negromaro Rosato Salento <i>Puglia</i>	35€	
--	-----	--

