

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)

8€

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)

9€

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

8€

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

piccolo 9€

grande 18€

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

Affettati Italiani

piccolo 10€

grande 19€

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

piccolo 8€

grande 15€

Insalata di polpo

9€

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

Bresaola Rucola e Parmigiano

9€

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	23€
Pâtes aux palourdes, sauces tomates cerises, persil et ail	
Linguine alla Luciana	20€
Pâtes, émincé de poulpe, sauce tomates cerises, olives Taggiasche, 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€	
Paccheri con stracotto Napoletano	20€
Paccheri, ragout de bœuf cuit 5h, oignons, carottes, cèleri et sauce tomate	
Risotto speck & gorgonzola	22€
Risotto verdura	20€

Menu Enfant 14€*

Linguine Bolognese OU Pizza Margherita

+

Mousse au chocolat OU Panna Cotta

+

Un jus de fruit ou un 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	7.5€

PIZZE

Margherita	10€
Tomates, Fior di latte, basilic, huile d'olive	
Marinara	10€
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	15€
Tomates, Fior di latte, jambon rôti aux herbes, champignons de Paris, huile d'olive, basilic	
Poker formaggi	18€
Fior di Latte, Provola fumé, Gorgonzola, Taleggio, miel, cerneaux de noix	
Super Diavola	16€
Crème de poivrons, Fior di latte, spianata calabrese (salami piquant), ricotta fraiche, huile d'olive, basilic	
Natura	16€
Tomate, Fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, tomates cerises, origan, huile d'olive, basilic	
Super Parma	18€
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)	18€
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

<u>Soda</u>	5€
--------------------	----

Coca cola, Orangina, Ice tea, limonata

<u>Jus de fruits</u>	5€
-----------------------------	----

Orange, ananas, abricot, pomme

<u>Eaux minérales</u>	50cl : 4.5€	100cl : 8€
Vittel San Pellegrino		

<u>Birra Peroni</u>	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	6€
--------------------------	----

Kir au prosecco	8€
-----------------	----

Digestivo

Limoncello, Grappa, Sambuca, Amaretto, Get27		5€
<u>VINO ROSSI</u>	75cl	15cl
<u>VENETO</u>		
Valpolicella classico Le Calleselle	35€	7€
<u>PUGLIA</u>		
Liante Salice Salentino DOC	27€	6€
Piluna Primitivo Salento IGT	35€	7€
Coribante syrah Malvasia Nera Salentino IGT	32€	
<u>SICILIA</u>		
Nero D'Avola DOC	28€	6€
Nuhar Sicilia rosso DOC	40€	
<u>TOSCANA</u>		
Lilium Governo TosacANA IGT	27€	
6€		
Granaio Chianti classico DOC	30€	
<u>ABRUZZO</u>		
Montepulciano Valle D'Oro	24€	5€
<u>PIEMONTE</u>		
Barbera D'Asti superiore DOC	31€	
<u>EMILIA ROMANGNA</u>		
Lambrusco Grasparossa	22€	
<u>VINO BIANCO</u>		
Simera Chardonay Salento IGT	28€	6€
Orvieto Vigneto Torricella classico IGT	23€	5€
Moscato D'Asti DOCG	30€	6€
Prosecco Bolla extra dry	32€	6.5€
Le Tufaie Soave superiore classico DOC	32€	
Conte Hugues Chardonay, terre Siciliane IGT	55€	
<u>VINO ROSATO</u>		
Bardolino Chiaretto Infinito Santi	28€	6€
Pinot Grigio Delle Venezie IGT	24€	5€
Rosamuri rosato Sicilia	26€	

