

# LA GIOIA

San Marco

## ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

<b>BURRATA E PAPPÀ</b> Burratina con Pappa al Pomodoro	21
<b>PARMIGIANA ALLA TOMMASO</b> Melanzane, San Marzano e Mozzarella	23
<b>FINOCCHIO E AVOCADO</b> Finocchi, Avocado e Pecorino	19
<b>INSALATINA DI CARCIOFI</b> con Limone, Prezzemolo e Parmigiano	20
<b>TARTARE CONDITA</b> con Capperi, Scalogno, Salsa Worcester, Acciughe, Tabasco e Salsa La Gioia	26
<b>CARPACCIO DI GAMBERI</b> con Arancia e Cetriolo marinato	35
<b>CULATELLO E GRISSINI</b> Culatello di Zibello, Grissini al Sesamo e Cetriolini	26
<b>VITEL TONNÈ</b> cotto a Bassa Temperatura, Salsa Tonnata e Capperi di Pantelleria	26
<b>TARTARE DI TONNO ROSSO</b> con Pomodoro Camone e Cipolle di Tropea	26
<b>ACCIUGHE AFFUMICATE</b> Acciughe affumicate accompagnate da Verdure di Stagione e pane abbrustolito	25
<b>TARTARE DI SCAMPI &amp; AVOCADO</b> Scampi, Avocado e Limone	27
<b>SPECIALI DA CONDIVIDERE</b>	
<b>INSALATA DI KING CRAB</b> con Datterino, Avocado, Basilico e Olive Taggiasche	45
<b>FOIE GRAS E PAN BRIOCHES</b> Terrina di Foie Gras con Pan Brioche, Cipolla di Tropea all'agro di Lampona e Insalatina Riccia	29
<b>CAPASANTA E CAVIALE</b> Capasanta St. Jacques con Latte di Montagna all'Erba Cipollina e Caviale	41
<b>PATA NEGRA DEI NEBRODI</b> Pata Negra dei Nebrodi 24 mesi e Noci Pecan	31

## I PRIMI

<b>RAVIOLI DEL PLIN</b> Ripieni di Carne Piemontese, Asparagi e Sugo d'Arrosto	28
<b>TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO</b> Tagliolino all'Uovo al Ragù di Culatello, Fassona Piemontese, Parmigiano Reggiano e Olio Extravergine	28
<b>LA NOSTRA CACIO E PEPE</b> (minimo 2 persone) Bigoli con Pecorino Romano stagionato 36 mesi	33pp
<b>FUSILLORO ALLO SCAMPO E VODKA</b> Fusillone con Pomodoro del Piennolo, Vodka e Scampo Porcupine	33
<b>RAVIOLO MODENESE</b> ripieni di Ricotta di Pecora, Erbette e Noce Moscata	28
<b>GNOCCHI ALLA GENOVESE</b> con pesto al Basilico, Caprino della Valbrenna e Limone	28
<b>TAJARIN AL TARTUFO</b> Tagliolini Freschi e Tartufo Nero	33
<b>LINGUINE ALL'ASTICE</b> Linguine all'Astice con Pomodoro Pachino ed Olio Extravergine	43

## I RISOTTI

<b>RISOTTO ALLA MILANESE</b> con Pistilli di Zafferano, Parmigiano Reggiano e Foglia d'Oro (Tributo a Gualtiero Marchesi)	29
<b>RISOTTO AI PORCINI</b> con Funghi Porcini, Parmigiano Reggiano, Burro e Prezzemolo	31

**TARTUFO NERO 13**  
In Aggiunta su Tutti i Piatti (6/7gr)

Consigliamo due portate per commensale a cena

## SECONDI

<b>FILETTO</b> Filetto di Manzo, la sua salsa e Mazzetto Aromatico	44
<b>COSTOLETTA MILANO</b> La Costoletta alla Milanese impanata e cotta nel Burro	43
<b>CHATEAUBRIAND</b> (minimo 2 persone) Manzo servito con Verdure di Campo e Sugo d'Arrosto Emiliano	55pp
<b>LA TAGLIATA</b> Manzo di Vacca Rossa Lombarda e Dragoncello	39
<b>FARAONA</b> Il Petto alla griglia con il suo fondo al Porto accompagnata da una crema di Pastinaca e Bieta	36
<b>RANA PESCATRICE AL BEURRE BLANC</b> scotatta con Agretti, Pane Infornato e Salsa al Beurre Blanc	39
<b>IL PESCATO ALLA SANDRINO</b> Il Pescato con Funghi di Stagione, Bietole e Patata Primura	41
<b>TONNO E FOIE GRAS</b> Tonno Rosso Adriatico scottato con Foie Gras	41
<b>BLACK COD</b> con Yuzu, Miso e Bietole ripassate	48
<b>UOVO GRATINATO</b> con crema al Parmigiano, Asparagi e Funghi di Stagione	26

## CONTORNI 10

<b>PURÈ DI PATATE</b>	
<b>PATATE INFORNATE</b>	
<b>ASPARAGI</b>	
<b>POMODORINI E CIPOLLA</b>	
<b>SPINACI ALL'AGRO</b>	
<b>INSALATINA VERDE</b>	
<b>FUNGHI DI STAGIONE 11 / 15</b>	
<b>PURÈ CON FUNGHI DI STAGIONE 15</b>	
<b>PURÈ E TARTUFO NERO 19</b>	

coperto 5