

# LA GIOIA

San Marco

## ANTIPASTI TRADIZIONALI

### BURRATA E PAPPÀ 25

Burratina con Pappa al Pomodoro

### PARMIGIANA ALLA TOMMASO 24

Melanzane, San Marzano e Mozzarella

### LATTUGHINO E AVOCADO 23

Lattughino, Finocchio, Avocado e Pecorino Toscano DOP

### PUNTARELLA E ACCIUGHE 24

Puntarelle di Gaeta, Acciuga del Cantabrico e Citronette alla Mostarda

### CULATELLO E GRISSINI 28

Culatello di Zibello, Grissini al Sesamo e Cetriolini

### VITEL TONNÈ 27

cotto a Bassa Temperatura, Salsa Tonnata e Capperi di Pantelleria

### SARDE AFFUMICATE 27

Sarde affumicate, servite con Peperone Corno e Pan Brioche

### CARCIOFO INFORNATO 25

Mammola infornata, condita con Bagnetto Rosso

### PATA NEGRA DEI NEBRODI 33

Pata Negra dei Nebrodi 24 mesi e Noci Pecan

## LE CREAZIONI

### FOIE GRAS E VISCIOLE 33

Terrina di Foie Gras con Visciole e Pane sfogliato

### CARPACCIO DI WAGYU 35

Carpaccio di Controfiletto Wagyu A5 condito con Gremolata e Salsa Giarratana

### KING CRAB 55

con Avocado, Datterini, Pomodori Tigrati, Cipolla di Tropea e Salsa alla Catalana

### CAPASANTA E CAVIALE 43

Capasanta St. Jaques con Latte di Montagna all'Erba Cipollina e Caviale

TARTUFO NERO 13 (6/7gr)

## ANTIPASTI CRUDI

### TARTARE DI MANZO 28

con Capperi, Scalogno, Acciughe, Tabasco, Salsa La Gioia e Chips

### CARPACCIO DI GAMBERI 38

con Arancia e Cetriolo marinato

### TARTARE DI TONNO ROSSO 30

con Pomodoro Tigrato e Cipolle di Tropea

### TARTARE DI SCAMPI & AVOCADO 30

Scampi, Avocado e Limone

## PASTA E RISOTTI

### RAVIOLI DEL PLIN 30

Ripieni di Carne Piemontese, Asparagi e Sugo d'Arrosto

### TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO 31

con Ragù di Culatello, Fassona Piemontese e Parmigiano Reggiano

### LA NOSTRA CACIO E PEPE (minimo 2 persone) 35

Bigoli con Pecorino Romano stagionato 36 mesi per person

### FUSILLORO ALLO SCAMPO E VODKA 35

Fusillone con Pomodoro del Piennolo, Vodka e Scampo Porcupine

### TORTELLI ALLA ZUCCA 28

Ripieni di Zucca Mantovana, Ricotta di capra e Fonduta di Pecorino Toscano

### GNOCCHI AL CAVOLFIORRE 29

Gnocchi di Patate con Crema di Cavolfiore, Salsa al Taleggio DOP e Caffè

### RIGATONI AL TARTUFO 38

Rigatoni e Tartufo Nero

### SPAGHETTI ALL'ASTICE 47

Spaghetti all'Astice con Pomodoro Pachino e Basilico di Prà

### RISOTTO ALLA MILANESE (Tributo a G. Marchesi) 33

con Pistilli di Zafferano, Parmigiano Reggiano e Foglia d'Oro

### RISOTTO AI PORCINI 35

con Funghi Porcini, Parmigiano Reggiano, Burro e Prezzemolo

Consigliamo due portate per commensale a cena

## PASTE SPECIALI

### CAVIALE Rigatoni 67

### ARAGOSTA Linguine 85

### TARTUFO BIANCO Tagliolini 75

## SECONDI

### FILETTO ALLA VORONOFF 47

Filetto di Manzo, Salsa alla Voronoff e Mazzetto Aromatico

### COSTOLETTA MILANO 45

La Costoletta alla Milanese impanata e cotta nel Burro

### CHATEAUBRIAND (minimo 2 persone) 58

Manzo servito con Verdure di Campo e Sugo d'Arrosto Emiliano per person

### LA TAGLIATA 41

Manzo di Vacca Rossa Lombarda e Dragoncello

### GALLETTO ALLA CACCIATORA 38

Galletto allevato a terra alla cacciatora con Peperoni e Olive Leccine

### BRANZINO IN PAPILOTE 45

Filetto di Branzino cotto al cartoccio con Verdure e il suo Fondo

### TONNO E FOIE GRAS 45

Tonno Rosso Adriatico scottato con Foie Gras

### BLACK COD 50

con Yuzu, Miso e Bietole ripassate

### UOVO AL PADELLINO 28

con Crema di Fontina Valdostana, Broccetto santè e Fungo di stagione

## CONTORNI II

PURÈ DI PATATE - PATATE INFORNATE - INSALATINA VERDE  
POMODORINI E CIPOLLA - CICORIA RIPASSATA  
INSALATINA DI RUCOLA - PURÈ E TARTUFO NERO 21