

LA GIOIA

San Marco



ANTIPASTI TRADIZIONALI

BURRATA E PAPPA Burratina con Pappa al Pomodoro	25
PARMIGIANA ALLA TOMMASO Melanzane, San Marzano e Mozzarella	24
LATTUGHINO E AVOCADO Lattughino, Finocchio, Avocado e Pecorino Toscano DOP	23
PUNTARELLA E ACCIUGHE Puntarelle di Gaeta, Acciuga del Cantabrico e Citronette alla Mostarda	24
CULATELLO E GRISSINI Culatello di Zibello, Grissini al Sesamo e Cetriolini	28
VITEL TONNÈ cotto a Bassa Temperatura, Salsa Tonnata e Capperi di Pantelleria	27
SARDE AFFUMICATE Sarde affumicate, servite con Peperone Corno e Pan Brioche	27
CARCIOFO INFORNATO Mammola infornata, condita con Bagnetto Rosso	25
PATA NEGRA DEI NEBRODI Pata Negra dei Nebrodi 24 mesi e Noci Pecan	33
 LE CREAZIONI	
FOIE GRAS E VISCIOLE Terrina di Foie Gras con Visciole e Pane sfogliato	33
CARPACCIO DI WAGYU Carpaccio di Controfiletto Wagyu A5 condito con Gremolada e Salsa Giarratana	35
KING CRAB con Avocado, Datterini, Pomodori Tigrati, Cipolla di Tropea e Salsa alla Catalana	55
CAPASANTA E CAVIALE Capasanta St. Jaques con Latte di Montagna all'Erba Cipollina e Caviale	43
TARTUFO NERO 13 (6/7gr)	

ANTIPASTI CRUDI

TARTARE DI MANZO con Capperi, Scalogni, Acciughe, Tabasco, Salsa La Gioia e Chips	28
---	----

CARPACCIO DI GAMBERI con Arancia e Cetriolo marinato	38
--	----

TARTARE DI TONNO ROSSO con Pomodoro Tigrato e Cipolle di Tropea	30
---	----

TARTARE DI SCAMPI & AVOCADO Scampi, Avocado e Limone	30
--	----

PASTA E RISOTTI

RAVIOLI DEL PLIN Ripieni di Carne Piemontese, Asparagi e Sugo d'Arrosto	30
---	----

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO con Ragù di Culatello, Fassona Piemontese e Parmigiano Reggiano	31
---	----

LA NOSTRA CACIO E PEPE (minimo 2 persone) Bigoli con Pecorino Romano stagionato 36 mesi	35
---	----

FUSILLORO ALLO SCAMPO E VODKA Fusillone con Pomodoro del Piennolo, Vodka e Scampo Porcupine	35
---	----

TORTELLI ALLA ZUCCA Ripieni di Zucca Mantovana, Ricotta di capra e Fonduta di Pecorino Toscano	28
--	----

GNOCCHI AL CAVOLFIORE Gnocchi di Patate con Crema di Cavolfiore, Salsa al Taleggio DOP e Caffè	29
--	----

RIGATONI AL TARTUFO Rigatoni e Tartufo Nero	38
---	----

SPAGHETTI ALL'ASTICE Spaghetti all'Astice con Pomodoro Pachino e Basilico di Prà	47
--	----

RISOTTO ALLA MILANESE (Tributo a G. Marchesi) con Pistilli di Zafferano, Parmigiano Reggiano e Foglia d'Oro	33
---	----

RISOTTO AI PORCINI con Funghi Porcini, Parmigiano Reggiano, Burro e Prezzemolo	35
--	----

Consigliamo due portate per commensale a cena

PASTE SPECIALI

CAVIALE Rigatoni	67
ARAGOSTA Linguine	85
TARTUFO BIANCO Tagliolini	75

SECONDI

FILETTO ALLA VORONOFF	47
------------------------------	----

COSTOLETTA MILANO	45
--------------------------	----

CHATEAUBRIAND (minimo 2 persone)	58
---	----

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

LA TAGLIATA	41
--------------------	----

GALLETTO ALLA CACCIATORA	38
---------------------------------	----

BRANZINO IN PAPIOLETTE	45
-------------------------------	----

TONNO E FOIE GRAS	45
--------------------------	----

BLACK COD	50
------------------	----

UOVO AL PADELLINO	28
--------------------------	----

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

CONTORNI 11

PURÈ DI PATATE - PATADE INFORNATE - INSALATINA VERDE

POMODORINI E CIPOLLA - CICORIA RIPASSATA

INSALATINA DI RUCOLA - PURÈ E TARTUFO NERO 21