LA GIOIA
San Marco

LUNCH MENU

ANTIPASTI TRADIZIONALI

BURRATA E PAPPA 19
Burratina con Pappa alla Toscana

PARMIGIANA ALLA TOMMASO 21
Melanzane, San Marzano e Mozzarella

LATTUGHINO E AVOCADO 17
Lattughino, Finocchio, Avocado e Pecorino

ZUCCHINA TROMBETTA E CAPRINO 16
Zucchine, Caprino e Limone Candito

CARCIOFO INFORNATO 23
Mammola Infornata, condita con Bagnetto Rosso

SARDE AFFUMICATE 21
Sarde affumicate, servite con Peperone Corno

CULATELLO E GRISSINI 25
Culatello di Zibello, Grissini al Sesamo e Cetriolini

VITEL TONNÈ 23
cotto a Bassa Temperatura, Salsa Tonnata e Capperi

IL PATA NEGRA 33
Pata Negra 36 mesi e Noci Pecan

ANTIPASTI SPECIALI

RAVIOLI ALL'OSSOBUCO 23
ripieni di Manzo, Gremolada e Pistilli di Zafferano

UOVO E TARTUFO 25
Uovo, Fonduta di Raschera e Tartufo Nero

FOIE GRAS E VISCIOLE 33
Terrina di Foie Gras con Visciole

CARPACCIO DI MANZO 25
Zucca in agrodolce, Gentile d'Alpeggio e Rucola

KING CRAB* 55
con Avocado, Datterini, Pomodoro Camone, Sedano, Cipolla di Tropea e Salsa alla Catalana

PIZZETTA COTOLETTA 48
- in condivisione -
Cotoletta di Vitello impanata e fritta con Pomodoro della Masseria, Mozzarella e Basilico

ANTIPASTI CRUDI

TARTARE DI MANZO 24
con Capperi, Scalogno, Acciughe, Tabasco, Salsa La Gioia e Chips

TARTARE DI TONNO ROSSO 26
con Pomodoro e Cipolle di Tropea

TARTARE DI SCAMPI & AVOCADO* 27
Scampi, Avocado e Limone

CARPACCIO DI GAMBERI* 38
con Arancia e Cetriolo marinato

PASTA E RISOTTI

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO 25
Ragù di Culatello e Manzo e Parmigiano Reggiano

GNOCCHI AI PORCINI E BLU DI BUFALA 24
con Funghi Porcini, Blu di Bufala e Prezzemolo

LA NOSTRA CACIO E PEPE *(minimo 2 persone)* 29 a persona
Bigoli con Pecorino Romano

PIPE AI TRE POMODORI 22
con Pomodoro della Masseria, San Marzano, Datterino Giallo e Basilico

PANSOTI ALLE NOCI 23
ripieni di Ricotta ed Erbette, Salsa di Noci e Parmigiano Reggiano

TAGLIATELLE AL TARTUFO 33
con Parmigiano e Tartufo Nero

LINGUINE AGLI SCAMPI 36
con Datterino Giallo

RAVIOLI VERDI 24
Ripieni di Spinaci con Datterino Rosso e Ricotta Salata

RISOTTO ALLA MILANESE *(Tributo a G. Marchesi)* 28
con Pistilli di Zafferano, Parmigiano Reggiano e Foglia "La Gioia"

coperto 6
sabato e domenica

SECONDI

LA TAGLIATA 36
Selezionata di Manzo e Dragoncello con Patate

SCALOPPINA DI POLLO ALLA CACCIATORA 29
Galletto alla cacciatora con Peperoni e Olive Leccine

LA COSTINA DI MANZO CON PURÈ DI ZUCCA 42
cotta a bassa temperatura per 36 ore, Tartufo, Trito di Erba, Cipollina, Peperoncino Fresco e Demi Glace

COSTOLETTA MILANO 39
La Costoletta alla Milanese impanata e cotta nel Burro con Pomodorini e Rucola

FILETTO AL PEPE VERDE 42
con Salsa al Pepe Verde e Mazzetto aromatico

CHATEAUBRIAND *(minimo 2 persone)* 52 a persona
Manzo servito con Verdure di Campo e Sugo d'Arrosto all'emiliana con accompagnamento

TONNO E FOIE GRAS* 48
Tonno Rosso scottato con Foie Gras

BLACK COD E BABY JAM 47
con Yuzu, Miso e Bietole ripassate

BRANZINO ALLA MEDITERRANEA 34
Filetto di Branzino cotto al cartoccio con Verdure, Salsa di Pomodorino e il suo Fondo

BARBABIETOLA ALLA VORONOFF 23
con Pan Brioches e Purè

CONTORNI 9

PURÈ DI PATATE - PATATE INFORNATE
INSALATINA VERDE - POMODORINI E CIPOLLA
ZUCCHINE OLIO O MENTA - SPINACI ALL'AGRO
PURÈ E TARTUFO NERO 15

Vini al Calice

BOLLICINE 11/13/23 BIANCHI 11/13/20 ROSSI 12/13/20/25

Tiramisù Classico 13

TARTUFO NERO 13 (6/7gr)

In caso di allergie o intolleranze, è possibile rivolgersi al personale di servizio per consultare la lista degli allergeni.
Il pesce crudo somministrato in questo esercizio è sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo in conformità al Regolamento CE 853/04.
** Il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine.*
Tutti i nostri vini contengono anidride solforosa e solfiti.