

Menu Degustazione tra tradizione e novità

Tradition and Novelty – Tasting Menu

Carpaccio di filetto d'angus con crudité di carciofi e salsa al mandarino <i>Carpaccio beef with sliced artichoke hearts and tangerine dressing</i>	<i>Euro 9,00</i>
Salame tipico nostrano scottato all'aceto balsamico e polenta veneta <i>Typical local salami with balsamic vinegar and maize porridge</i>	<i>Euro 7,00</i>
Pappardelle con radicchio tardivo di Treviso, salamella fresca e refosco <i>Made-home pasta with Treviso red chicory and sausage</i>	<i>Euro 8,00</i>
Petto di faraona scaloppato con antica salsa pevarada e polenta grigliata <i>Guinea Fowl breast with liver sauce and grilled polenta</i>	<i>Euro 15,00</i>
Sformatino al cioccolato fondente dal cuore tenero con salsa alla cannella e vaniglia <i>Hot chocolate soufflé with vanilla and cinnamon sauce</i>	<i>Euro 5,00</i>

Questo Menu tutto compreso - This Menu all included

Acqua minerale, un calice di vino D.O.C., caffè espresso e coperto incluso <i>Mineral Water, glass of D.O.C. wine, coffee and cover charge included</i>	<i>Euro 40,00</i>
---	-------------------

Antipasti – Starters

Radicchio di Treviso tardivo marinato all'aceto con testina tiepida di vitello gocce di salsa verde e fagioli di Lamon

Treviso red chicory marinated with boiled veal and local beans

Euro 8,00

Guazzetto di cozze con riduzione di pomodoro piccante e foglioline d'origano

Mussel soup with oregano

Euro 8,00

Carpaccio di filetto d'angus con crudità di carciofi e salsa al mandarino

Carpaccio beef with sliced artichoke hearts and tangerine dressing

Euro 9,00

Fiocco di culatello di Sauris con sfilacci di burrata e crostini al rosmarino

Sauris row ham and typical cheese with crouton

Euro 9,00

Capesante dorate con verdure croccanti e pan fritto

Queen scallops with crunchy vegetable and fries bred

Euro 12,00

Zuppe e risotti – soup and risotti

Pasta e fagioli borlotti alla veneta con radicchio condito

Typical bean soup with Treviso red chicory

Euro 7,00

Crema di carciofi e pancetta croccante

Artichoke soup with crunchy bacon

Euro 8,00

Risotto al fiore rosso d'inverno con crema di formaggio fresco

Risotto with red chicory and cheese cream

Euro 9,00

La pasta fatta in casa – home-made pasta

Pappardelle con radicchio tardivo di Treviso, salamella fresca e refosco

Made-home pasta with Treviso red chicory and sausage

Euro 8,00

Caserecce all'uovo con sugo d'anatra germanata veneta

Made-home pasta with mallard sauce

Euro 9,00

Orecchiette con gamberoni imperiali e fior di broccolo

Made-home pasta with shrimps and broccolo

Euro 11,00

Tutte le nostre paste sono fatte con uova fresche di categoria "A" e con farine pregiate di grani selezionati

Il Pesce - Fish and crustaceans

Orata al forno con olive taggiasche, capperi di Pantelleria e patate stufate

Baked gilthead with olives cappers and stewed potatoes

Euro 20,00

Tagliata di tonno con rucola selvatica e olio extra vergine del Garda

Sliced tuna fish with rocketed salad and oil

Euro 24,00

Le Carni - Meats

Guancetta di vitello brasata con vino refosco e miele di castagno

Veal cheek stewed in Refosco wine and honey

Euro 18,00

Fracosta di manzo scaloppata su un letto di radicchio scottato e scaglie di provolone

Sliced entrecote with red chicory and cheese

Euro 20,00

I Piatti Unici - One way dishes

Bocconcini di manzo stufati al vino Cabernet con polenta morbida e verdure bollite

Stewed beef in Cabernet wine with polenta and steamed vegetable

Euro 16,00

Filettini di orata alla catalana con couscous all'orientale e broccoli all'olio piccantino

Gilthead filled with vegetable, couscous and spicy broccoli

Euro 22,00

Costoletta di vitello alla milanese con salsa mediterranea, patatine fritte e timballo di riso

Veal steak schnitzel with Mediterranean sauce, french fries and rice

Euro 24,00

Dessert

Per finire in bellezza, chiedete la prelibata carta dei dessert

Ask the excellent dessert menu to end your meal on a high note

Coperto € 3,00 servizio e Iva inclusi
Cover Charge € 3,00 service & V.A.T. included

Dedicati ai più piccoli

Baby Menu

Pasta al ragù o al pomodoro

Pasta with tomato sauce or Bolognese

Euro 5,00

Lasagna classica al ragù

Lasagne Bolognese

Euro 5,00

Petto di pollo ai ferri con patate fritte

Grilled chicken with french fries

Euro 8,00

Cotoletta alla milanese con patate fritte

Wiener Schnitzel with french fries

Euro 10,00

Il Buffet di Mezzogiorno - Buffet Lunch

Antipasti : selezione di salumi e formaggi tipici locali, assortimento di verdure di stagione fresche e cotte, focacce e pizze fatte in casa

I Primi Piatti : pasta casereccia o risotto o zuppa

I Secondi Piatti: selezione di carne o di pesce con contorni di stagione
Frutta fresca tagliata e dolci della casa

Acqua minerale, un calice di vino D.O.C., caffè espresso, coperto inclusi

*Selection of local salami and cheese, fresh, grilled and steamed vegetables, home-made
pizza*

First Courses: home-made pasta, rice or soup

Second Courses: selection of meat or fish with garnish

Fresh fruits and home-made cakes

Mineral water, glass of D.O.C. wine, coffee and cover charge included

Euro 24,00

Pausa veloce e leggera al nostro GIOJA LOUNGE BAR

Light and fast lunch at GIOJA LOUNGE BAR

Per uno spuntino veloce e leggero Gioja Lounge Bar propone delle gustose e deliziose insalate
o dei primi piatti

Acqua minerale e caffè espresso inclusi

*At Gioja Lounge Bar you can taste delicious fresh salads or first courses having a light
and fast lunch*

Mineral water and coffee included

Euro 9,00

Appuntamenti enogastronomici

Tutti i martedì

dalle ore 20.00

Menu Degustazione

"Il Gran Bollito"

Aperitivo con radicchio e zucca dorata

Pastin (pasta da salame fresca) padellato al radicchio con cialda di Montasio, stracchino e crema di mais bianca

Raviolini fatti in casa in brodo di cappone

oppure

Risotto all'onda con fegatini e profumo di salvia

Gran bollito della tradizione con muscoletto di manzo, cappone, lingua di bue, testina di vitello e cotechino

Accompagnato dalle nostre salse salsa verde, cren fresco di grattugia, mostarda

Contorni: spinaci e coste d'argento stufati, purè di patate, verdure sott'aceto

Per digerire: pere alla grappa con gelato alla crema antica

Caffè espresso

Euro 40,00 per persona - Bevande incluse

Tutti i venerdì

dalle ore 20.00

Menu degustazione

"Aringa e Baccalà"

Aperitivo con crostini al baccalà mantecato

Insalatina di spaghetti e filetti d'aringa argentata affumicata del baltico

Piccola zuppa di stoccafisso e fagioli borlotti di Lamon

oppure

Bigoli caserecci in salsa d'acciughe

Trilogia di baccalà: alla vicentina, in umido e in insalata

Accompagnato da polenta al filo o dorata alla griglia ed insalate fresche

Sfornatino al cioccolato dal cuore tenero con crema alla vaniglia e cannella

Caffè espresso

Euro 48,00 - Bevande incluse