

# DINNER AT GIO'S RESTAURANT

## ANTIPASTI APPETIZERS

Carota fondente di Polignano, formaggio Muffato e crema di Datterini  
*Polignano carrots, Muffato cheese and Datterino tomatoes cream*  
32



Zucchine striate ripiene, salsa all'uovo, pomodoro secco, salsa agrodolce e scamorza affumicata  
*Stuffed zucchinis, egg sauce, dry tomatoes, sweet and sour sauce and smoked scamorza*  
32



Sashimi di tonno rosso, misticanza di stagione e bottarga di ombrina  
*Red tuna sashimi, fresh seasonal salad and croaker bottarga*  
36



Crudo di scampo dell'Adriatico, granita di ceviche, rape variegata e salsa di ostriche  
*Raw shrimp from Adriatic sea, ceviche slush, beet and oyster sauce*  
42 – 3 pezzi 3 pieces  
58 – 5 pezzi 5 pieces



Bonbon di Seppia in saor di topinambur  
*Cuttlefish bonbon in Jerusalem artichoke saor sauce*  
34

Carpaccio di manzo Piemontese con pesto estivo  
*"Piemontese" Beef Carpaccio with summer pesto*  
38



signature dish



lactose free



**R** gluten free on request



vegan



gluten free



vegan on request



locally sourced

*Please inform the staff of the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering  
All prices listed in EURO. Lunch cover 6 Euros | Dinner cover 9 Euros.  
For any dietary restrictions, please do not hesitate to bring them to our attention.  
Consuming raw or uncooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.*

# DINNER AT GIO'S RESTAURANT

## I PRIMI PASTA ENTRÉES

Spaghetto al grano arso in salsa di aglio ,olio, peperoncino e acciughe  
*Spaghetti home-made with burnt wheat flour, garlic, oil, chilly pepper and anchovies*  
32



**R**

Risotto carnaroli, Oregano, caviale ed erba cipollina  
*Risotto carnaroli, venetian mullet fish, caviar and chives*  
38



Mezzi Paccheri piccanti monograno all'astice blu con bisque aromatizzata all'anice  
*Spicy monograin Mezzi Paccheri with blue lobster and anise bisque*  
40

Bottoni di pasta povera ripieni di baccalà alla vicentina, calamari spillo e levistico  
*Home-made pasta dumplings filled with Vicentina style codfish, spiked squids and lovage*  
38

Ravioli di lumaca ed erbetto di laguna  
*Home-made Ravioli pasta filled snails and fresh lagoon herbs*  
38

Cannellone di pasta fresca, Ricotta di Bufala, melanzane, pesto di basilico e menta  
*Cannelloni home-made filled with Buffalo Ricotta cheese, eggplant, basil pesto and mint*  
36

## I SECONDI MAIN ENTRÉES



Branzino di laguna 'aglio, olio e peperoncino', spinaci saltati e purée di sedano rapa  
*Lagoon sea bass with garlic, oil and spicy pepper, sautéed spinach and celeriac purée*  
54



Zuppa di pesce dell'Adriatico, piselli, menta e finocchietto marino  
*Adriatic sea fish soup, peas, mint and sea fennel*  
56



Filetto di Garronese veneta al rosmarino, jus, tartufo e funghi Cardoncelli  
*Garronese beef tenderloin with rosemary, veal jus, truffle and Cardoncelli mushrooms*  
54



Melanzane alla siciliana  
*Sicilian style eggplant with capers, olives, pine nuts and tomatoes*  
34



Piovra allo yakitori, pomodori, capperi e crumble di olive taggiasche  
*Yakitori grilled octopus, tomatoes, capers and taggiasche olives crumble*  
46



Fiorentina di agnello laccata al limone e misticanze estive  
*Lamb Fiorentina glazed with lemon and fresh seasonal herbs*  
48

Terrina di faraona e castraura fritta  
*Guinea-fowl terrine and deep-fried baby artichoke*  
42