GIO'S

Benvenuti al Gio's, dove i sapori autentici dell'Italia si intrecciano in un menù che celebra con passione le tradizioni culinarie del Veneto e della Puglia. Il ristorante prende il nome dall'Isola di San Giorgio, un omaggio alla caratteristica isola situata di fronte, celebre per i suoi panorami spettacolari e la sua storia affascinante.

Il nostro Executive Chef Giuseppe Ricci, nato in Puglia e con un'esperienza internazionale che arrichisce la sua visione culinaria, ha scelto il Veneto come sua casa da molti anni. Questa combinazione unica di origini ed esperienze dà vita a piatti che uniscono i sapori intensi e genuini della Puglia con i gusti più delicati del Veneto. Ogni creazione racconta la storia dello Chef, unendo le sue radici alle tradizioni del territorio che lo ha accolto.

Le auguriamo un'esperienza gastronomica memorabile.

Senza glutine

RV Vegano su richiesta

Senza lattosio

Gio's signature

Di provenienza locale

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il menù scelto verrà preparato per l'intero tavolo. Ultimo ordine pranzo 14.30-dinner 21.30

SIGNATURE

Benvenuto dello Chef
Selezione di cicchetti

Tonno rosso
Crudo di tonno rosso, olio d'oliva, acquasale

Astice blu
Mezzi paccheri piccanti alla busara di astice blu aromatizzata all'anice

Branzino
Branzino di laguna, erbe di barena, zucchine trombetta

Pre-dessert
Fragole, pepe rosa, maggiorana

Caffè, mandorla e mascarpone
Savoiardo al caffè, cuore ghiacciato alla mandorla, spuma al mascarpone

120 euro
Abbinamento vini 100 euro

ARMONIA TRA VENETO E PUGLIA

Benvenuto dello Chef
Selezione di cicchetti

Tonno rosso
Crudo di tonno rosso, olio d'oliva Medina, acquasale

Peperone
Peperone Cornetto ripieno di caciocavallo podolico, pomodori secchi, intingolo alle erbe

Bisi
Pappardelle e bisi

Granchio blu
Maccheroncino al ferretto, granchio blu, salicornia

Scampo
Scampo dell'Adriatico scottato

Vitello e ostrica
Testina di vitello, ostrica, pepe verde

Pre-dessert
Fragole, pepe rosa, maggiorana

Zafferano e liquirizia
Pasta sfoglia croccante, cremoso allo zafferano, liquirizia, limone candito

150 euro
Abbinamento vini 140 euro

Il mercato locale è la forza trainante del menù stagionale; il pesce da noi selezionato rispetta gli standard di sostenibilità.

Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.
Tutti i prezzi sono in EURO
Coperto: pranzo 9 Euro | Cena 12 Euro.

GIO'S À LA CARTE

Scelta di minimo 2 portate per persona

ANTIPASTI

Tonno — 52
Crudo di tonno rosso, olio d'oliva Medina, acquasale

Capasante, mazzancolle, cozze — 54
Capesante e mazzancolle scottate, cozze, cetrioli, pane

Peperone — R 48
Peperone Cornetto ripieno di caciocavallo podolico, pomodori secchi, intingolo alle erbe

Manzo — 52
Carne salada di manzo Garronese Veneta, insalata di sedano, pepe verde

Gio's signature
Senza lattosio
R Senza glutine su richiesta
Vegano
Senza glutine
R Vegano su richiesta
Di provenienza locale

Il mercato locale è la forza trainante del menu stagionale; il pesce da noi selezionato rispetta gli standard di sostenibilità.

Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possible consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.
Tutti i prezzi sono in EURO
Coperto: pranzo 9 Euro | Cena 12 Euro

GIO'S

I PRIMI

Frutti di mare 50
Spaghetti, frutti di mare, friggitelli, portulaca

Astice blu R 50
Mezzi paccheri piccanti alla busara di astice blu aromatizzata all'anice

Vitello e coniglio 50
Ravioli verdi, arrosto di carni miste, frutti rossi

Carciofi R 48
Risotto con carciofi e ciliegie

I SECONDI

Branzino 58
Branzino di laguna, erbe di barena, zucchine trombetta

Piovra 54
Piovra cotta ai carboni, salmoriglio, prezzemolo

Melanzana R48
Melanzana viola arrosto, conserva di pomodoro, erbe garganiche

Manzo 65
Filetto di Garronese Veneta alla griglia, cicoria

Agnello 62
Fiorentina di agnello dell'Alpago, menta, limone, misticanze di stagione

Il mercato locale è la forza trainante del menù stagionale; il pesce da noi selezionato rispetta gli standard di sostenibilità.

Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.
Tutti i prezzi sono in EURO
Coperto: pranzo 9 Euro | Cena 12 Euro.