



GIOIA

VENI VIDI AMAVI

B
E
N
V
E
N
U
T
I

BENVENUTI IM GIOIA – EINEM RESTAURANT, DAS MEHR IST ALS NUR EIN ORT ZUM ESSEN.

VENI, VIDI, AMAVI – wir kamen, sahen und verliebten uns in die italienische Lebensfreude, die wir hier mit Ihnen teilen möchten.

GIOIA bedeutet Freude, und genau dieses Gefühl möchten wir Ihnen mit hochwertigen Zutaten, kreativen Rezepten und einer herzlichen Atmosphäre vermitteln. Unsere Vision ist es, italienische und mediterrane Küche auf höchstem Niveau zu zelebrieren, begleitet von einer erlesenen Auswahl an Weinen aus nahezu jeder Region Italiens. Mit Leidenschaft für hochwertige Zutaten und einem kreativen Ansatz schaffen wir kulinarische Erlebnisse, die Freude und Authentizität verbinden. Lassen Sie sich von uns in eine Atmosphäre voller Wärme, Genuss und italienischer Lebensfreude entführen. Kommen Sie als Gast und gehen Sie als Freund. Grazie mille, dass Sie bei uns sind.

BUON APPETITO!

B

**Produkte von BEN'S KITCHN!
by BEN KAUER**

In unserer Küche verwenden wir mit Freude auch ausgewählte Öle von **BEN KAUER**, die für ihre besondere Qualität und intensiven Aromen bekannt sind.

Diese einzigartigen Zutaten verleihen unseren Gerichten eine besondere Note und bereichern das kulinarische Erlebnis im GIOIA.

A P E R I T I V I



PROSECCO SPUMANTE

	0,1l	0,75l
Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc, FERRARI, Trentino	8	52
Ferrari Maximum Rosé Trentodoc, FERRARI, Trentino	9	59
Prosecco Spumante DOC Brut ZARDETTO, Venetien	5.5	32
Rosé Prosecco Spumante Millesemato DOC, ZARDETTO, Venetien	5.5	32

SPRIZZ VARIAZIONI

	0,2
Aperol Sprizz	7.9
Sarti Sprizz	7.9
Limoncello Sprizz	7.9
Campari Sprizz	7.9

SENZA ALCOOL

	0,2
San Bitter Orange	6.9
Hugo Alkoholfrei	6.9
Siegfried Gin & Tonic Alkoholfrei	6.9

APERITIVO CLASSICO

	0,1l	0,2l
Contratto Vermouth Bianco oder Rosso	6.9	
Contratto Americano	6.9	
Campari O	6.9	
Lillet Wild Berry	7.9	
Hugo	7.9	
Italicus Rosolio Di Bergamotte	7.9	
White Port Tonic	7.9	
Ziegler Zeitgeist & Tonic	7.9	

APERITIVO CASA GIOIA

Nonino Amaro mit Prosecco und Orangeneste	0,2l	8.9
--	------	-----

GIN

	0,2l
Malfy Grapefruit Gin & Tonic	10.9
Malfy Blutorange Gin & Tonic	10.9
Engine & Tonic	11.9
Antonucci Gin & Tonic	11.9
Marconi 42 Poli Gin & Tonic	13.9



VEGETARIANO

- Bunte Tomaten mit feinem Burrata**
aus der Emilia Romana,
fruchtigem Basilikum-Olivenöl und
altem Balsamico 14.9
- Mit Basilikum-Pesto
gratinierter Ziegenfrischkäse**
auf Rucola Salat frischen Feigen
und Himbeervinaigrette 14.9
- GIOIA's Insalata Mista** 7.9

PESCE

- Carpaccio von der Amalfi Zitrone**
an feinem sizilianischem Olivenöl,
an gegrillten Jakobsmuscheln und
Riesengarnelen 17.9
- Original Caesar's Salad** 9.9
- Gegrillter Oktopus**
auf Orangen-Fenchel Salat 14.9
- Frittierte Mini Pizza**
an Räucherlachs und Rucola -
Gurken Creme 9.9

APERITIVO EMPFEHLUNG

0,1l Ferrari Maximum
ROSÉ BRUT TRENTO DOC

9

CARNE

- Vitello Tonnato GIOIA Style**
mit Gelbflossen-Thunfisch 17.9
- Tartar**
vom Fassone Rind alla Piemontese
mit Mini-Kapern 16.9
- Carpaccio vom Rinderfilet**
klassisch zubereitet mit Rucola
und geriebenem Parmesan 19

GIOIA SIGNATURE VORSPEISENPLATTE AB 2 PERSONEN

Sie können sich nicht entscheiden?
Lassen Sie sich **überraschen!**
Wir bereiten Ihnen eine **Vorspeisen-Variation**
aus unseren Vorspeisen zu, die keine Wünsche
offen lässt.



17.9 pro Person

SPECIALE ALLA GIOIA

Amalfi

Fusilioni an Zitronen Sauce
und rohem Gelbflossenthunfisch Tartar
und gesalzenen und gerösteten Pistazien 24

Sicilia

Schwarze Tagliarini
an pikanter Tomatensauce an Tranchen vom
Wildlachs, Blattspinat und Datteltomaten 24

Asparago

Hausgemachte Bärlauch-Ravioli
an buntem Spargelragout und Bärlauch
Pesto und Kirschtomaten 23

Tagliarini

aus dem Parmesan Laib und schwarzem Trüffel
ab 2 Personen, pro Person
als Vorspeise 13.9
als Hauptgericht 28

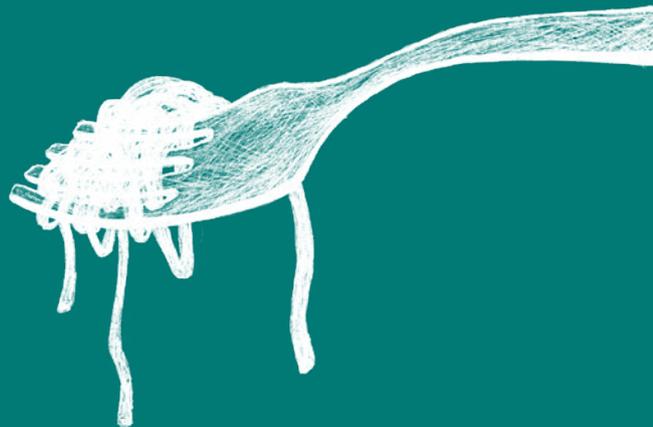
STILE CLASSICO

Carbonara

Spaghetti mit feinsten Guanciale,
Bio-Eigelb, gereiftem Pecorino
und Parmesan 17.9

Calamarata all` Arrabiata

an pikanter Tomaten Sauce und
feinsten Burrata aus Apulien 17.9



LASAGNE ALLA GIOIA

Gebratene Lasagne

auf Sauce Ragú
und krossem Teil der Lasagne 18.9



ALLE PASTA GERICHTE können Sie gerne wie
bei Nonna zu Hause aus einer großen Schale
erhalten. Immer ab 2 Personen.

Pizza Deluxe Bianco

Burrata, Pecorino Romano, Rinderfiletstreifen, Trüffel-Carpaccio und schwarzer Pfeffer 29

Pizza GIOIA

San Marzano Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Parmigiano Reggiano Rucola, Parma Schinken, eingelegte Kirschtomaten und Burrata 19.9

Pizza del Mare

San Marzano Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Gambas, Shrimps, Tintenfisch, Knoblauch und frittierte Kapern 18.9

Pizza la Nizza

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Parmigiano Reggiano, eingelegtem Thunfisch, roten Zwiebeln und Kalamata Oliven 17.9

Pizza Mari

San Marzano Tomaten, Fior di latte Mozzarella, scharfe Salsiccia, Peperoncino, Orangenblütenhonig und Spicy Chilli-Öl 17.9

Pizza Primavera

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Parmigiano Reggiano Scarmoza, buntem Spargel, Artischocke, getrockneten Tomaten und schwarzem Pfeffer 18.9

Pizza Mamma

San Marzano Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Parmigiano Reggiano und Basilikum 14.5



Pizza Tedesco

San Marzano Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Parmigiano Reggiano, Salami und Basilikum 15.5

UNSERE PIZZA wird mit Liebe und Sorgfalt nach traditionellem neapolitanischen Rezept zubereitet.

Der Teig aus nur vier Zutaten—italienisches Mehl, Wasser, Hefe und Salz—ruht lange, um seine vollkommene Textur zu entfalten: Ein weicher, luftiger Rand und zart-knusprige, hauchdünne Mitte.

Belegt mit süßen San-Marzano-Tomaten, hochwertigem Büffelmozzarella und frischem Basilikum, wird unsere Pizza bei über 450°C in nur 90 Sekunden perfekt gebacken—ein unverwechselbares Aroma wie in Neapel.

BAMBINI

Pizza Bambini

Alle Pizzen können in Kindergöße bestellt werden. Für Bambini bis 10 Jahre. 6.9

CARNE

Im Ofen geschmorte Haxe vom Salzwiesenlamm
auf Paprikagemüse und Rosmarin Kartoffeln 27

Zartes gebratenes Kikok Polofino
auf Limonen Sauce
an Rosmarin Kartoffeln und Blattspinat 24

Filetto di Manzo
auf feinster Balsamico Sauce,
Rosmarinkartoffeln und Gemüsevariation 39

Piccata
in Parmesan und Pfeffer Chips gebackenes
Kalbskarree an Calamarata Nudeln, fruchtiger
Tomaten Sauce und Blattspinat 29



PER DUE

Chateaubriand 550g Rinderfilet
vom Fassone Rind 99

Bisteccha alla Fiorentina
1200g T-Bone Steak
vom weißen Rind aus der Toskana 139

je mit Trüffel Butter Creme,
Kartoffeln, wildes Gemüse
und Portwein Sauce

Branzino al Sale
Wildfang Loup de Mer in der Salzkruste
und Amalfi Zitrone gegart 119

mit wildem Gemüse, Kartoffeln
und Kapern Butter Sauce

PESCE

Filet von der Wildfang Dorade
an feinem Safran Risotto und
wildem Gemüse 28

VINO SPECIALE

Weißwein 0,1l
2019er Rovella Sauvignon Blanc
Weingut Parusso, Piemont 8,9

Rotwein 0,1l
2021er Lucente aus der Magnum Flasche
Tenuta Luce, Toskana 11,9

Tiramisù am Tisch zubereitet	10.9
Passionsfrucht Crème Brûlée an Kokossorbet	9.9
Panna Cotta mit hausgemachter Himbeer Sauce und Früchten	7.9
Cannoli mit Ricotta und kandierter Orange und Blutorangensorbet	8.9
Sweet Pizza mit Nutella, Vanilleeis und Pistazien	10.9



COSTA COFFEE

Espresso	3.0
Doppio	4.9
Cappuccino	4.0
Kaffee Creme	3.5
Ristretto	3.0
Affogato	5.9
Corretto mit Grappa Chardonnay Nonino	6.5

SORBETTO

Mango	3.5
Rhabarber	3.5
Cassis	3.5



GELATO

Vanille	2.9
Haselnuss	2.9
Pistazie	2.9
Erdbeere	2.9
Schokolade	2.9

GRAPPE E LIQUORI

NONINO GRAPPA FRIAUL

	2cl
Grappa Lo Chardonnay	4
Grappa Il Merlot	4
Grappa Riserva 8 Years	9
Grappa Riserva Anticacuvée aus der 6 Liter Flasche	10

LUIGI FRANCOLI GRAPPA PIEMONT

	2cl
Grappa Riserva Nebbiolo	4
Grappa di Barolo Bianco	4
Grappa Oro di Barolo	7
Grappa Ambra di Moscato	8
Grappa Riserva 88 Bariques	8

RONER BRENNEREI SÜDTIROL

	2cl
Willi Will Alte Williams Christ	4
Apricot	4
Waldhimbeergeist	4
Haselnussgeist	5



VECCHIA ROMAGNA BRANDY ITALIANO

	2cl
Riserva Tre Botti	6

LIQUORE

	4cl
Averna	4.9
Amaro Nonino Quintessentia	4.9
Carrissima Limoncello	4.9
Molinari Sambucca	4.9

APERITIVI ALCOOLICI

APERITIVO SPRIZZ VARIATIONEN

Aperol Sprizz	0,2	7.9
Sarti Sprizz	0,2	7.9
Limoncello Sprizz	0,2	7.9
Campari Sprizz	0,2	7.9

CLASSICS

Contratto Vermouth Bianco oder Rosso	0,1l	6.9
Contratto Americano	0,1l	6.9
Campari O	0,2l	6.9
Lillet Wild Berry	0,2l	7.9
Hugo	0,2l	7.9
Italicus Rosolio Di Bergamotte	0,2l	7.9
White Port Tonic	0,2l	7.9
Ziegler Zeitgeist & Tonic	0,2l	7.9
Aperitivo Casa GIOIA Nonino Amaro mit Prosecco und Orangenzeste	0,2l	8.9

GIN

Malfy Grapefruit Gin & Tonic	0,2	10.9
Malfy Blutorange Gin & Tonic	0,2	10.9
Engine & Tonic	0,2	11.9
Antonucci Gin & Tonic	0,2	11.9
Marconi 42 Poli Gin & Tonic	0,2	13.9



SENZA ALCOOL

San Bitter Orange	0,2	6.9
Hugo Alkoholfrei	0,2	6.9
Siegfried Gin & Tonic Alkoholfrei	0,2	6.9

PROSECCO SPUMANTE

	0,1l	0,75l
Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc, FERRARI, Trentino	8	52
Ferrari Maximum Rosé Trentodoc, FERRARI, Trentino	9	59
Prosecco Spumante DOC Brut ZARDETTO, Venetien	5.5	32
Rosé Prosecco Spumante Millesemato DOC, ZARDETTO, Venetien	5.5	32

BIRRA

Allgäuer Büble Helles vom Fass	0,5l	4.9
Allgäuer Büble Hefeweizen vom Fass	0,5l	4.9
Allgäuer Büble Alkoholfreies Weizen	0,5l	4.9
Peroni	0,33l	3.9
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33l	3.9

GIOIA
TAFELWASSER

	0,2l	0,75l
Prickelnd/Ohne	3.5	6.5

LEVICO TRENTINO

	0,75l
Prickelnd/Ohne	7.9

COCA COLA

	0,33l
Cola/Cola Zero	3.9
Fanta	3.9
Mezzo Mix	3.9
Sprite	3.9

PROVIANT

	0,33l
Apfelschorle	3.9
Kirsche-Granatapfel Schorle	3.9
Maracuja-Orangen Schorle	3.9
Rhabarber Limonade	3.9
Zitronen Ingwer Limonade	3.9

COLDLEAF ICE TEA

	0,33l
Lemon Breeze Coast	3.9
Peachy Sunset Cove	3.9

COLEMAN

	0,25l
Dry Tonic	3.9
Indian Tonic	3.9
Bitter Lemon	3.9
Pink Grapefruit	3.9
Wild Berry	3.9

VINO?

Fragen Sie nach unserer Karte!
Wir werden Sie begeistern.

