



# GIOIA

VENI VIDI AMAVI

B  
E  
N  
V  
E  
N  
U  
T  
I  
O

## 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.

# APERITIVI



## PROSECCO SPUMANTE

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

## SPRIZZ VARIAZIONI

	0,2
<b>Aperol Sprizz</b>	7.9
<b>Sarti Sprizz</b>	7.9
<b>Limoncello Sprizz</b>	7.9
<b>Campari Sprizz</b>	7.9

## SENZA ALCOOL

	0,2
<b>San Bitter Orange</b>	6.9
<b>Hugo Alkoholfrei</b>	6.9
<b>Siegfried Gin &amp; Tonic Alkoholfrei</b>	6.9

## APERITIVO CLASSICO

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

## APERITIVO CASA GIOIA

<b>Nonino Amaro mit Prosecco und Orangeneste</b>	0,2l	8.9
--------------------------------------------------	------	-----

## GIN

	0,2l
<b>Malfy Grapefruit Gin &amp; Tonic</b>	10.9
<b>Malfy Blutorange Gin &amp; Tonic</b>	10.9
<b>Engine &amp; Tonic</b>	11.9
<b>Antonucci Gin &amp; Tonic</b>	11.9
<b>Marconi 42 Poli Gin &amp; Tonic</b>	13.9



## VEGETARIANO

**Bunte Tomaten mit feinem Burrata**  
aus Apulien,  
fruchtigem Basilikum-Olivenöl  
und altem Balsamico 13.9

**Parmigiana alla GIOIA**  
an fruchtiger Tomatensauce 12.9

Insalata Mista 7

Original Cesar's Salad 9.9

## PESCE

**Frittierte Meeresfrüchte**  
an Tomaten Koriander Salat  
und Limonen Mayonnaise 13.9

**Tartar**  
vom Gelbflossen-Thunfisch 17.9

## APERITIVO EMPFEHLUNG

0,1l Ferrari Maximum  
BLANC DE BLANCS TRENTO DOC

## CARNE

**Vitello Tonnato GIOIA Style**  
mit Gelbflossen-Thunfisch 17.9

**Tartar**  
vom Fassone Rind alla Piemontese  
mit Mini-Kapern 16.9

**Frittierte Mini Pizza**  
an Trüffelcreme und Mortadella 9.9

## GIOIA SIGNATURE VORSPEISENPLATTE AB 2 PERSONEN

Falls Sie sich nicht entscheiden können,  
wählen Sie einfach **ALLES!**  
Wir bereiten Ihnen eine Vorspeisen-Variation  
aus oben genannten Vorspeisen, die keine  
Wünsche offen lässt.

17.9 pro Person

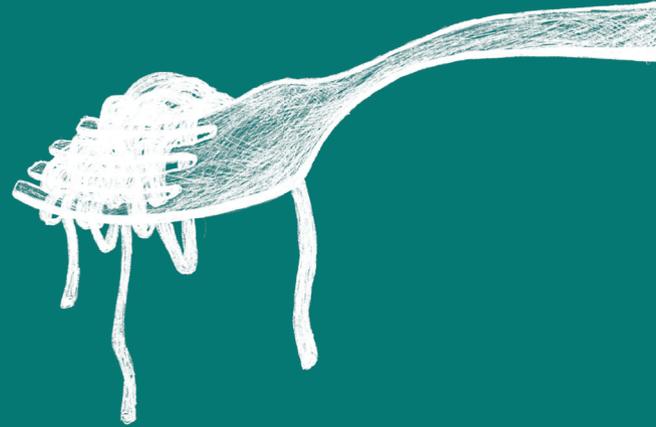


## STILE CLASSICO

<b>Carbonara</b> Spaghetti mit feinsten Gunciale, Bio-Eigelb und gereiftem Parmesan	16.9
<b>Penne all' Arrabbiata</b> an pikanter Tomaten Sauce opzionale	13
Burrata aus Apulien	4.9

## SPECIALE ALLA GIOIA

<b>Hausgemachte Rote Beete Ravioli</b> an feiner Gorgonzola Sauce, karamellisiertem Apfel und gerösteten Walnüssen	22.9
<b>Tjarin aus dem Parmesan Leib</b> Nudelspezialität aus dem Piemont und schwarzem Trüffel ab 2 Personen am Tisch zubereitet pro Person als Vorspeise	13.9
als Hauptgericht	28
<b>Linguine</b> mit Limonen Sauce und wildem Brokkoli opzionale	14.9
3 ausgelöste Riesengarnelen	12
1 halber gegrillter europäischer Hummer	35
1 Portion King Crabs	69



## LASAGNE ALLA GIOIA

<b>Gebatene Lasagne</b> 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 Mamma** 13.9  
 San Marzano Tomaten,  
 Fior di latte Mozzarella,  
 Parmigiano Reggiano und Basilikum

**Pizza GIOIA** 17.9  
 San Marzano Tomaten,  
 Fior di latte Mozzarella,  
 Parmigiano Reggiano Rucola,  
 Parma Schinken,  
 eingelegte Kirschtomaten  
 und Burrata

**Pizza del Mare** 17.9  
 San Marzano Tomaten,  
 Fior di latte Mozzarella, Gambas,  
 Shrimps, Tintenfisch, Knoblauch  
 und frittierte Kapern

**Pizza Tedesco** 13.9  
 San Marzano Tomaten,  
 Fior di latte Mozzarella,  
 Parmigiano Reggiano, Salami  
 und Basilikum

**Pizza Speciale** 17.9  
 San Marzano Tomaten,  
 Fior di latte Mozzarella,  
 Basilikumpesto, karamalisierte Pistazien,  
 feinste Mortadella  
 und konfierte Kirschtomaten

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

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.

## BIANCO

**Pizza la Carbonara · Bianco** 17.9  
 Bianco, Mozzarella Fior di latte,  
 Parmigiano Reggiano, Basilikum,  
 schwarzer Pfeffer und Guanciale

**Pizza Deluxe · Bianco** 24.9  
 Burrata, Pecorino Romano,  
 Trüffel-Carpaccio und schwarzer Pfeffer

## VINO SPECIALE

**Weißwein 0,1l**  
 2019er Rovella Sauvignion Blanc  
 Weingut Parusso, Piemont 8.9

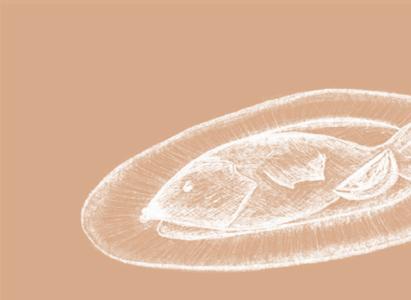
**Rotwein 0,1l**  
 2021er Lucente aus der Magnum Flasche  
 Tenuta Luce, Toskana 11.9

## BAMBINI

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

## CARNE

- Ossobuco**  
auf Creme Polenta und wildem Blumenkohl 24
- Roastbeef vom piemontesischen Fassone Rind**  
auf feiner Rotwein Sauce,  
wildem Gemüse und Rosmarin Kartoffeln 29
- Zartes gebratenes Polofino**  
auf Limonen Sauce  
an Rosmarin Kartoffeln und Blattspinat 22
- Filetto di Manzo**  
auf feinsten Balsamico Sauce,  
Strohkartoffeln und Gemüsevariation 36
- Saltimbocca alla Romana**  
Zarter Kalbsrücken mit Parmaschinken  
auf Weißweinsauce Butter Kartoffelchen  
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 109
- mit wildem Gemüse, Kartoffeln  
und Kapern Butter Sauce

## PESCE

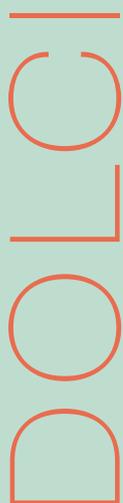
- Filets von der Mittelmeer Dorade**  
an feinem Safran Risotto  
und wildem Gemüse 28
- Seeteufelbäckchen**  
an pikanter Tomatensauce  
gebratenen Gnocchi und wildem Brokkoli 26

<b>Tiramisù</b> am Tisch zubereitet	10.9
<b>Pistazien Parfait</b> mit Mangosorbet	9.9
<b>Panna Cotta</b> mit hausgemachter Himbeer Sauce und Früchten	7.9
<b>Lauwarmer Schokokuchen</b> mit Vanilleeis	8.9
<b>Sweet Pizza</b> Nutella und Mascarpone, Pistazien und Madagaskar-Vanille	9.9
<b>Pistazien-Panettone-Tiramisù</b>	10.9



## COSTA COFFEE

<b>Espresso</b>	2.5
<b>Doppio</b>	4.4
<b>Cappuccino</b>	3.9
<b>Kaffee Creme</b>	3.5
<b>Ristretto</b>	2.5
<b>Affogato</b>	5.5
<b>Corretto</b> mit Grappa Chardonnay Nonino	6.5



## GELATO

<b>Vanille</b>	2.9
<b>Haselnuss</b>	2.9
<b>Pistazie</b>	2.9
<b>Erdbeere</b>	2.9
<b>Schokolade</b>	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 PIEMONTE

	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

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

	0,2	
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	



## SENZA ALCOOL

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

	0,1l	0,75l
Prickelnd/Ohne	2.9	5.9

## 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.

