



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

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 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 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 TRENTODOC

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

Carbonara

Spaghetti mit feinsten Gunciale,
Bio-Eigelb und gereiftem Parmesan 16.9

Penne all' Arrabbiata

an pikanter Tomaten Sauce 13

opzionale

Burrata aus Apulien 4.9

SPECIALE ALLA GIOIA

Hausgemachte Rote Beete Ravioli

an feiner Gorgonzola Sauce,
karamellisiertem Apfel
und gerösteten Walnüssen 22.9

Tjarin aus dem Parmesan Leib

Nudelspezialität aus dem Piemont
und schwarzem Trüffel
ab 2 Personen am Tisch zubereitet
pro Person als Vorspeise 13.9
als Hauptgericht 28

Linguine

mit Limonen Sauce und wildem Brokkoli 14.9
opzionale

3 ausgelöste Riesengarnelen 12

1 halber gegrillter europäischer Hummer 35

1 Portion King Crabs 69



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 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 Sauvignon Blanc
 Weingut Parusso, Piemont 8.9

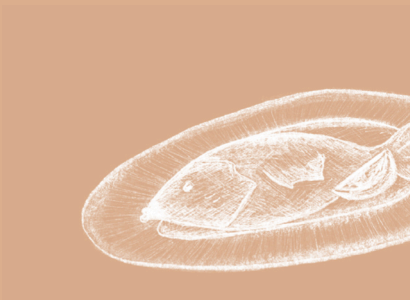
Rotwein 0,1l
 2021er Lucente aus der Magnum Flasche
 Tenuta Luce, Toscana 11.9

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



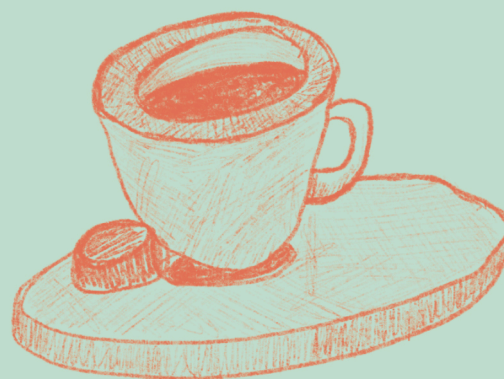
PER DUE

- 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

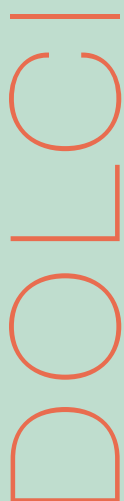
- Filets von der Mittelmeer Dorade**
an feinem Safran Risotto
und wildem Gemüse 28
- Seeteufelbäckchen**
an pikanter Tomatensauce
gebratenen Gnocchi und wildem Brokkoli 26

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



COSTA COFFEE

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



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 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.

