

The background is a vibrant teal color, overlaid with a collage of tropical leaves. Some leaves are rendered in a metallic gold color, while others are in a dark, glossy black. The leaves include large monstera leaves with characteristic holes, palm fronds, and other tropical foliage. The overall aesthetic is modern and sophisticated.

la
gioia
MADE IN ITALY

www.lagioia.fr

Antipastis & Entrées

TRIO DE BRUSCHETTAS 7,90€

BURATTA PUGLIESE 13,90€

Focaccia & pesto maison

ASSIETTE ITALIENNE 17,90€

Tomates, buratta, jambon de parme, légumes grillés

JAMBON À LA TRUFFE (100G) 9,90€

	petit	grand
CARPACCIO DE BŒUF FRITES	8,90€	15,50€

Fines tranches de bœuf coupées minute, citron, basilic, copeaux de parmesan, huile d'olive

VITELLO TONNATO	9,90€	17,90€
-----------------	-------	--------

Fines tranches de viande de veau avec une sauce à base de thon

Salades

BELLA ITALIA 15,90€

Couronne de pâte à pizza, salade, bresaola, aubergines grillées, courgettes grillées, tomates cerises, copeaux de parmesan

SAUMON GRAVLAX AUX AGRUMES 16,90€

Salade, saumon gravlax maison, carottes, agrumes, fenouil

CÉSAR 15,90€

Salade, filets de poulets panés, croûtons, parmesan, sauce César maison

Pâtes

LES VRAIES CARBONARA 16,90€

Linguine, guanciale, œuf, parmesan

PENNE ARRABIATA 13,90€

Arrabiata, sauce tomate piment

PENNE SAUMON 15,90€

Saumon frais, herbes fraîches, crème

LES FARCIES

RAVIOLIS FRAIS RICOTTA ÉPINARDS 16,90€

Ricotta épinards, sauce tomate

— À partager —

PLANCHETTES APÉRO
CHARCUTERIE & FROMAGE

Supplément légumes grillés : 6,00€

14,90€ pour 2 personnes

26,90€ pour 4 personnes

Viandes

ACCOMPAGNEMENTS

Frites, salade verte, pâtes

ENTRECÔTE GRILLÉE 27,90€

Entrecôte (300g)

Sauce au choix : Beurre maître d'hôtel ou poivre

MILANAISE 21,90€

Escalope de veau panée

BURGER CLASSIQUE MAISON 16,90€

Pain bun's, steak haché de bœuf (180g), cheddar, tomates, compotée d'oignons, sauce burger

BURGER ITALIEN 17,90€

Pain bun's, steak haché de bœuf (180g), taleggio, compotée d'oignons, tomates séchées, sauce burger

GNOCCHI SORRENTINA 13,90€

Mozzarella, sauce tomate, gratinés au four

RIGATONI AUX LÉGUMES DU SOLEIL 14,90€

Aubergines, courgettes, poivrons, sauce tomate

PAPARDELLE POLPETTINE 15,90€

Boulettes de bœuf maison, sauce tomate

RAVIOLIS RICOTTA CITRON 16,90€

Ricotta, sauce citron

Plats signatures

LINGUINE AUX SCAMPIS 19,00€

Scampis, courgettes, échalottes, sauce crème safranée

PAPARDELLES CHAMPIGNONS 17,90€

Champignons, truffes, crème de truffes

AUBERGINES PARMIGIANA 15,90€

Aubergines, mozzarella, sauce tomate,
Accompagnement : salade verte

LINGUINE BURRATINA 18,00€

Basilic, burratina, sauce tomate basilic

PAPARDELLES PESTO STRACCIATELLA 16,90€

Pesto maison, stracciatella

GNOCCHI DELLA NONNA 15,90€

Jambon de Parme, crème de balsamique,
sauce au mascarpone

Pizzas

CLASSIQUE

MARGHERITA 11,90€

Sauce tomate San Marzano AOP, mozzarella Fior di latte, basilic

SICILIENNE 13,90€

Sauce tomate San Marzano AOP, mozzarella Fior di latte, anchois, câpres, olives

MISTA 13,90€

Sauce tomate San Marzano AOP, mozzarella Fior di latte, jambon, champignons

CALZONE 13,90€

Sauce tomate San Marzano AOP, mozzarella Fior di latte, jambon, champignons, œuf

SIGNATURE

RIMINI 15,90€

Sauce tomate San Marzano AOP, mozzarella Fior di latte, jambon de parme, roquette, copeaux de parmesan

DIAVOLA 13,90€

Sauce tomate San Marzano AOP, mozzarella Fior di latte, salami piquant

BLANCHE

QUATRE FROMAGES 14,50€

Crème fraîche, mozzarella Fior di latte, gorgonzola, chèvre, parmesan

PINZAS Ancêtre de la pizza, composée de trois farines (blé, riz, soja)

ROMANA 16,90€

Sauce tomate San Marzano AOP, mozzarella Fior di latte, jambon de parme, roquette, copeaux de parmesan

TONNO 12,90€

Sauce tomate San Marzano AOP, mozzarella Fior di latte, thon, oignons, câpres

MEXICAINE 13,50€

Sauce tomate San Marzano AOP, mozzarella Fior di latte, chorizo, poivrons, oignons, œuf

VÉGÉTARIENNE 12,90€

Sauce tomate San Marzano AOP, mozzarella Fior di latte, légumes grillés

SUPPLÉMENTS

Pizza sans gluten : 3,00€

Jambon de parme, saumon, buffalo : 3,00€

Autres ingrédients : 1,00€

GIOIA 16,90€

Crème fraîche, mozzarella Fior di latte, jambon de parme, copeaux de parmesan, chèvre, miel, buffalo

BUONGUSTAIO 16,90€

Crème de truffes, mozzarella Fior di latte, jambon aux truffes, champignons, pesto maison, buffalo

NORVÉGIENNE 15,90€

Crème fraîche, mozzarella Fior di latte, saumon, oignons, câpres

BOLOGNA 16,90€

Mozzarella Fior di latte, mortadelle, stracciatella, pistaches

Menu enfant

Nuggets, frites **OU** Pizza
+ boisson + dessert

9,90€

par enfant de
- de 12 ans



Softs

COCA, COCA ZÉRO 33cl	3,90€
FUZE TEA 25cl	3,50€
ORANGINA, LIMONADE LINESS 33cl	3,90€
SCHWEPPE TONIC, SCHWEPPE AGRUM 25cl	3,50€
BITTER SANS ALCOOL, SPRITZ SANS ALCOOL 20cl	4,20€
SIROP À L'EAU 25cl	2,50€
<i>Grenadine, menthe, citron, fraise, pêche, violette</i>	
DIABOLO 25cl	3,90€
PERRIER 33cl	3,90€
JUS DE FRUITS 25cl	3,90€



Eaux

	50cl	1L
VITTEL	3,60€	5,80€
SAN PELLEGRINO	3,80€	6,00€



Apéritifs

KIR 12cl	5,50€
<i>Cassis, mûre, violette, pêche</i>	
KIR ROYAL 12cl	6,50€
VERRE DE MUSCAT 12cl	5,50€
MARTINI BLANC & ROUGE 5cl	5,00€
MOSCATO D'ASTI 12cl	5,50€
SPRITZ, LIMONCELLO SPRITZ	7,80€
HUGO	7,80€
CAMPARI, AMÉRICANO 5cl	5,00€
COUPE DE PROSECCO 12cl	5,50€
APÉRITIF ANISÉ 2cl	3,80€
WHISKY, VODKA, GIN 4cl	5,80€
<i>Supplément soft : Coca, Schweppes ou jus de fruits + 2,50 €</i>	



Bières

	25cl	50cl
MORETTI PRESSION	3,90€	7,50€
BIÈRE DE MOMENT	4,20€	8,00€
PANACHÉ	3,40€	6,50€
AMER, CYNAR, PICON	4,20€	8,00€
MONACO	3,60€	7,00€
DESPERADOS BOUTEILLE	4,50€	-



Desserts

TIRAMISU 6,90€

Classique ou framboise

AFFOGATO 5,90€

2 boules de glace vanille, café, amandes grillées

CAFÉ GOURMAND 7,90€

FONDANT AU CHOCOLAT 7,50€

CRÈME BRÛLÉE 6,90€

IRISH COFFEE 8,50€

TARTE DU JOUR & SA BOULE DE GLACE 5,50€

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES 6,90€

Boissons chaudes

CAFÉ ESPRESSO 2,00€

DOUBLE CAFÉ 3,00€

CAFÉ CRÈME 2,20€

CAPUCCINO 3,20€

THÉ OU INFUSION 3,00€

Digestifs

LIMONCELLO 4cl 5,00€

GRAPPA, AMARETTO 4cl 5,00€

RHUM DIPLOMATICO 3cl 7,00€

EAUX DE VIE 3cl 6,50€

Framboise, poire Williams, Marc de Gewurtz

Coupes & glaces

COUPES GLACÉES

AMARENA 6,90€

Glace vanille, cerise amarena, chantilly maison

COPPA LIMONCELLO 6,90€

Sorbet citron limoncello

DAME BLANCHE 6,90€

3 boules de glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly

GLACE À COMPOSER

LA BOULE 2,00€

PARFUMS GLACES

Vanille
Chocolat
Café
Fraise
Stracciatella
Pistache
Rhum/raisins

PARFUMS SORBETS

Citron
Framboise
Mangue
Fruit de la passion
Melon

SUPLÉMENTS

Coulis (chocolat, fruits rouges) : 0,50€

Chantilly : 0,50€

