

La Gioia Toscana

Menu



ANTIPASTI

APPETIZER

Bruschetta al Pomodoro e Origano¹	7
<i>Bruschetta with Fresh Tomato, Garlic, Olive Oil, Basil and Oregano</i>	
I Classici Crostini Toscani al Fegatino alla Vecchia Maniera^{1,7}	8
<i>Classic Tuscan Crostini with Chicken Liver, Old-fashioned Style</i>	
Sformatino di Zucchine con Fonduta di Pecorino^{1,3,7}	12
<i>Zucchini Flan with Pecorino Cheese Fondue</i>	
Melanzana alla Parmigiana^{1,9}	14
<i>Eggplant Parmesan</i>	
Caprese di Bufala⁷	14
<i>Buffalo Mozzarella Caprese</i>	
Burrata, Pere, Noci e Miele^{7,8}	15
<i>Burrata Cheese with Pears, Walnuts and Honey</i>	
Crostini con Funghi Porcini e Tartufo¹	15
<i>Crostini with Porcini Mushrooms and Truffle</i>	
Antipasto Toscano^{1,7,8,12}	16
<i>Traditional Tuscan Appetizer</i>	
Ova al Tegamino con Tartufo Fresco³	18
<i>Sunny-Side Up Eggs with Fresh Truffle</i>	
Burrata al Tartufo Fresco⁷	18
<i>Burrata Cheese with Fresh Truffle</i>	
Degustazione di Formaggi con Miele e Mostarda alle Pere^{7,8}	18
<i>Selection of Fine Cheeses with Honey and Pear Mostarda</i>	
Carpaccio di Manzo con Scaglie di Parmigiano e Rucola⁷	22
<i>Beef Carpaccio with Parmesan Shavings and Rocket Salad</i>	
Gran Tagliere della Casa (per 2 persone)^{1,7,8,12}	22
<i>Our Cold Cuts, Stracciatella of Burrata and Pecorino Cheese (for 2 people)</i>	
Carpaccio di Manzo con Burrata e Tartufo Fresco⁷	28
<i>Beef Carpaccio with Burrata and Fresh Truffle</i>	

ZUPPE

SOUPS

Pappa al Pomodoro^{1,8,9,11}	12
<i>Traditional Tuscan Tomato and Bread Soup</i>	
Ribollita^{1,9,11}	12
<i>Tuscan Vegetable and Bread Soup</i>	
Minestrone^{9,11}	12
<i>Classic Italian Vegetable Soup</i>	
Sauté di Vongole con Pomodorini Freschi^{13,14}	18
<i>Clams Sautéed with Fresh Cherry Tomatoes</i>	

PRIMI PIATTI

HOMEMADE FRESH PASTA

Spaghetti con Pomodoro Fresco, Basilico e Colatura di Burrata ^{1,7} <i>Tagliolini with Fresh Tomato, Basil and Burrata Emulsion</i>	12
Pappardelle ai Funghi Porcini ^{1,3,8} <i>Pappardelle with Porcini Mushrooms</i>	15
Lasagna della Nonna ^{1,3,7,9} <i>Traditional Homemade Lasagna</i>	17
Pici alla Carbonara con Guanciale ^{1,3,7} <i>Pici Carbonara with Guanciale</i>	17
Gnocchi ai 4 Formaggi ^{1,7} <i>Gnocchi in a Creamy Four Cheese Sauce</i>	18
Pappardelle al Cinghiale alla Maremmana ^{1,9} <i>Pappardelle with Maremma Wild Boar</i>	18
Pici al Ragù di Chianina ^{1,9,12} <i>Handmade Pici Pasta with Chianina Beef Ragù</i>	18
Risotto con Salsiccia Toscana e Porcini ⁷ <i>Risotto with Tuscan Sausage and Porcini Mushrooms</i>	18
Spaghetti con Polpette al Sugo Ricetta della Nonna ^{3,7,9} <i>Spaghetti with Meatballs in Tomato Sauce - Grandma's Recipe</i>	18
Tortelli Mugellani Ripieni di Patate al Ragù di Chianina ^{1,7,9,10,12} <i>Potato-Filled Mugello Tortelli with Chianina Beef Ragù</i>	18
Ravioli al Formaggio e Pere su letto di Pecorino con Granella di Noci ^{1,7,8} <i>Cheese and Pear Ravioli on a Pecorino Cream with Crushed Walnuts</i>	20
Tagliolini al Tartufo ^{1,3,7,8,9,11} <i>Tagliolini with Fresh Truffle</i>	25
Pici Cacio e Pepe e Tartufo Fresco ^{1,7} <i>Handmade Pici Cacio e Pepe and Fresh Truffle</i>	25
Spaghetti alle Vongole con Pomodorini e Basilico ^{1,2,13,14} <i>Spaghetti with Clams, Cherry Tomatoes and Basil</i>	23
Tagliolino all'Astice ^{1,2,3,4} <i>Tagliolini with Lobster</i>	28

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

Scaloppine di Pollo al Limone con Avocado^{1,7} 16
Chicken Breast with Lemon Sauce and Avocado

Polpette al Sugo di Pomodoro con Puré^{3,7,9} 16
Meatballs in Tomato Sauce with Mashed Potatoes

Ossobuco alla Fiorentina⁹ 22
Marrow Bone with Tuscan Sauce

Pepeoso all'Impruneta 25
Traditional Tuscan Beef Stew from Impruneta

Roast Beef con Puré di Patate^{7,9} 26
Roast Beef with Mashed Potatoes

Filetto di Salmone^{4,7} 28
con Purea di Patate e Salsa dello Chef
Salmon Fillet with Mashed Potatoes and Chef's Sauce

Trippa⁹
Traditional Tuscan-style tripe, slow-cooked in tomato sauce with herbs

18



TAGLIATA DI MANZO
SIRLOIN STEAK

Rucola e Grana⁷ 25
Sirloin Beef with Rocket Salad and Parmesan

Gorgonzola e Noci^{7,8} 26
Sirloin Beef with Blue Cheese and Walnuts

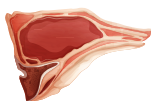
Fonduta di Pecorino e Tartufo Fresco⁷ 28
Sirloin Steak with Pecorino Fondue and Fresh Truffle

BISTECCA ALLA FIORENTINA

28 GIORNI DI FROLLATURA-DRY AGED



BISTECCA ALLA FIORENTINA



COSTATA



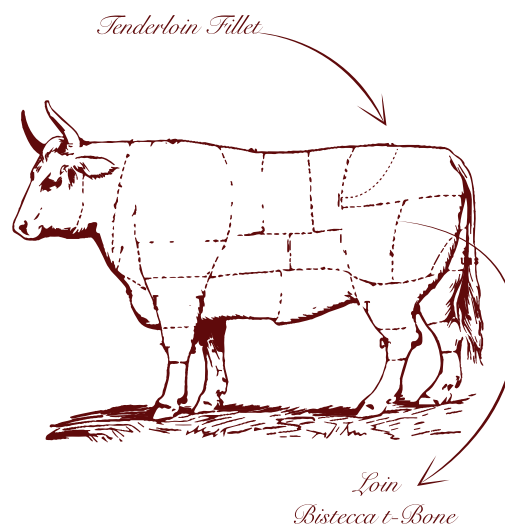
CONTROFILETTO



FILETTO

Bistecca alla Fiorentina Scottona 70€/kg
Grilled Florentine T-bone Steak

Bistecca alla Fiorentina Scottona Chianina 82€/kg
Chianina Grilled Florentine T-bone Steak



Bistecca alla Fiorentina Black Angus
Grilled Florentine T-bone Steak Black Angus

85€/kg



FILETTO DI SCOTTONA

Specialita'

Filetto di Chianina alla Griglia 28
Grilled Chianina Beef Fillet

Filetto al Pepe Verde ^{1,7,8,10} 30
Filet Mignon with Green Pepper Sauce

Filetto al Tartufo Fresco ⁷ 35
Filet Mignon with Fresh Truffle

CONTORNI

SIDE DISH

Patate al Forno

Roasted Potatoes

7

Spinaci Saltati

Sautéed Spinach with Olive Oil and Garlic

7

Fagioli Cannellini Toscani

Cannellini Beans with Olive Oil

7

Verdure alla Griglia

Mixed Grilled Vegetables

7

Purè

Mashed potatoes

7

INSALATONE

SALADS

INSALATA RUCOLA E GRANA CON POMODORINI⁷

Salad with Arugula, Parmesan and Tomatoes

10

GRECA⁷

Insalata, Pomodori, Cipolla, Olive, Feta Greca e Origano

Salad, Tomatoes, Onion, Olives, Greek Feta Cheese and Oregano

12

INSALATA DELLA CASA⁷

Misticanza, Pomodoro, Cetriolo, Grana e Carote

Mixed salad greens, Tomato, Cucumber, Grana Padano Cheese and Carrots

12

CAESAR SALAD^{1,3,7,10}

Lattuga, Crostini di Pane, Pollo, Scaglie di Parmigiano Reggiano e Salsa Caesar

Lettuce, Croutons, Grilled Chicken, Parmesan Shavings and Caesar dressing

15

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte e prodotti derivati - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi

Substances or products that may cause allergic reactions

1. Cereals containing gluten - 2. Seafood - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk and derived products - 8. Nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame seeds - 12. Sulfur Dioxide and Sulfites - 13. Lupins - 14. Molluscs

*prodotto surgelato / abbattuto - *frozen / blast chilled product

COCKTAILS

CLASSICI

Aperol Spritz	12
Campari/Hugo/Limoncello Spritz	12
Negroni/Negroni Sbagliato	12
Americano	12
Rum & Cola	12
Gin Tonic/Lemon	12
Vodka Tonic/Lemon	12

LIQUORI

Amaro del Capo	5
Montenegro	5
Limoncello	5
Grappa Bianca	6
Grappa Barrique	8
Sambuca	8

BEVANDE

Caffè	3
Caffè Macchiato	3,5
Cappuccino ⁷ / Caffè Americano	4
Cioccolata Calda <i>Hot chocolate</i>	8
Bibite <i>Soft Drinks</i>	4
Acqua <i>Water</i>	4
Birra in Bottiglia ¹ <i>Bottled Beer</i>	8,5

Wi-Fi 

NOME UTENTE
Ristorante la Gioia 5G

PASSWORD
gioia2023



COPERTO 3
Cover Charge

