

La Gioia Toscana

Menu



ANTIPASTI

APPETIZER

Bruschetta al Pomodoro e Origano ^{1,12}	8
<i>Bruschetta with Fresh Tomato, Garlic, Olive Oil, Basil and Oregano</i>	
I Classici Crostini Toscani al Fegatino alla Vecchia Maniera ^{1,4,7,9,12}	9
<i>Classic Tuscan Crostini with Chicken Liver, Old-fashioned Style</i>	
Sformatino di Zucchine con Fonduta di Pecorino ^{3,7,12}	12
<i>Zucchini Flan with Pecorino Cheese Fondue</i>	
Melanzana alla Parmigiana ^{1,7,9,12}	15
<i>Eggplant Parmesan</i>	
Caprese di Bufala ^{7,12}	15
<i>Buffalo Mozzarella Caprese</i>	
Burrata, Pere, Noci e Miele ^{7,8,12}	18
<i>Burrata Cheese with Pears, Walnuts and Honey</i>	
Degustazione di Formaggi con Miele e Mostarda alle Pere ^{7,8,12}	18
<i>Selection of Fine Cheeses with Honey and Pear Mostarda</i>	
Crostini con Funghi Porcini e Tartufo ^{1,12}	20
<i>Crostini with Porcini Mushrooms and Truffle</i>	
Antipasto Toscano ^{1,4,7,8,9,12}	20
<i>Traditional Tuscan Appetizer</i>	
Burrata al Tartufo Fresco ^{7,12}	20
<i>Burrata Cheese with Fresh Truffle</i>	
Carpaccio di Manzo con Scaglie di Parmigiano e Rucola ^{7,12}	28
<i>Beef Carpaccio with Parmesan Shavings and Arugula</i>	
Gran Tagliere della Casa (per 2 persone) ^{1,4,7,8,9,12}	30
<i>Our Cold Cuts, Burrata and Pecorino Cheese (for 2 people)</i>	
Carpaccio di Manzo con Burrata e Tartufo Fresco ^{7,12}	32
<i>Beef Carpaccio with Burrata and Fresh Truffle</i>	

ZUPPE

SOUPS

Pappa al Pomodoro ^{1,8,9,11,12}	12
<i>Traditional Tuscan Tomato and Bread Soup</i>	
Ribollita ^{1,9,11,12}	12
<i>Traditional Tuscan Vegetable and Bread Soup</i>	
Minestrone ^{9,11,12}	12
<i>Classic Italian Vegetable Soup</i>	
Sauté di Vongole con Pomodorini Freschi* ^{2,4,12,13,14}	18
<i>Clams Sautéed with Fresh Cherry Tomatoes</i>	

PRIMI PIATTI

HOMEMADE FRESH PASTA

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^{1,3,12} <i>Spaghetti with Garlic, Extra Virgin Olive Oil & Chili</i>	12
Spaghetti con Pomodoro Fresco, Basilico e Colatura di Burrata ^{1,3,7,9,12} <i>Spaghetti with Fresh Tomato, Basil and Burrata Emulsion</i>	14
Pappardelle ai Funghi Porcini ^{1,3,12} <i>Pappardelle with Porcini Mushrooms</i>	15
Lasagna della Nonna ^{1,3,7,9,12} <i>Traditional Homemade Lasagna</i>	18
Pici alla Carbonara con Guanciale ^{1,3,7,12} <i>Handmade Pici Carbonara with Guanciale</i>	18
Gnocchi ai 4 Formaggi ^{1,7,12} <i>Gnocchi in a Creamy Four Cheese Sauce</i>	18
Pappardelle al Cinghiale alla Maremmana ^{1,3,9,12} <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 ^{7,12} <i>Risotto with Tuscan Sausage and Porcini Mushrooms</i>	18
Tortelli Mugellani Ripieni di Patate al Ragù di Chianina ^{1,3,7,8,9,10,12} <i>Potato-Filled Mugello Tortelli with Chianina Beef Ragù</i>	18
Spaghetti con Polpette al Sugo Ricetta della Nonna ^{1,3,5,6,7,8,9,11,12} <i>Spaghetti with Meatballs in Tomato Sauce - Grandma's Recipe</i>	20
Ravioli al Formaggio e Pere su letto di Pecorino con Granella di Noci ^{1,3,7,8,12} <i>Cheese and Pear Ravioli on a Pecorino Cream with Crushed Walnuts</i>	20
Tagliolini al Tartufo ^{1,3,7,8,11,12} <i>Tagliolini with Fresh Truffle</i>	26
Ravioli con Ricotta e Limone con Bisque di Gamberi e Pomodorini Freschi ^{1,2,3,4,7,9,11,12} <i>Ricotta and Lemon Ravioli with Shrimp Bisque and Fresh Cherry Tomatoes</i>	28
Pici Cacio e Pepe e Tartufo Fresco ^{1,7,8,11,12} <i>Handmade Pici Cacio e Pepe and Fresh Truffle</i>	28
Spaghetti alle Vongole con Pomodorini Freschi* ^{1,2,3,4,11,12,13,14} <i>Spaghetti with Clams and Fresh Cherry Tomatoes</i>	28
Tagliolino all'Astice* ^{1,2,3,4,12} <i>Tagliolini with Lobster</i>	30

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

Polpette al Sugo di Pomodoro con Puré ^{1,3,5,6,7,8,9,11,12} 18
Meatballs in Tomato Sauce with Mashed Potatoes

Scaloppine di Pollo al Limone con Avocado ^{1,7,12} 18
Chicken Breast with Lemon Sauce and Avocado

Pollo alla Parmigiana ^{1,3,7,9,12} 22
Chicken Breast with Tomato Sauce and Mozzarella

Peposo all’Impruneta ^{1,12} 25
Traditional Tuscan Beef Stew from Impruneta

Roast Beef con Puré di Patate ^{7,12} 26
Roast Beef with Mashed Potatoes

Filetto di Salmone ^{4,7,12} 28
con Purea di Patate e Salsa dello Chef*
Salmon Fillet with Mashed Potatoes and Chef’s Sauce

Trippa ^{9,12}

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

18



TAGLIATA DI MANZO
SIRLOIN STEAK

Rucola e Grana ^{7,12} 28
Sirloin Steak with Arugula and Parmesan

Gorgonzola e Noci ^{7,8,12} 28
Sirloin Steak with Blue Cheese and Walnuts

Fonduta di Pecorino e Tartufo Fresco ^{7,12} 32
Sirloin Steak with Pecorino Fondue and Fresh Truffle

BISTECCA ALLA FIORENTINA

28 GIORNI DI FROLLATURA-DRY AGED



BISTECCA ALLA FIORENTINA



COSTATA



CONTROFILETTO



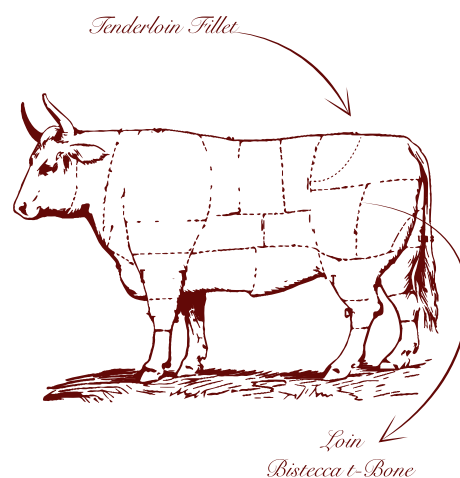
FILETTO

Bistecca alla Fiorentina Scottona
Grilled Florentine T-bone Steak

70€/kg

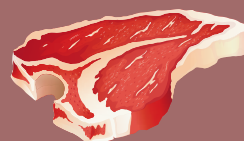
Bistecca alla Fiorentina Scottona Chianina
Chianina Grilled Florentine T-bone Steak

82€/kg



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

90€/kg



FILETTO DI SCOTTONA

Specialità

Filetto di Chianina alla Griglia
Grilled Chianina Beef Fillet

32

Filetto al Pepe Verde ^{7,8,10,12}
Filet Mignon with Green Pepper Sauce

34

Filetto al Tartufo Fresco ¹²
Filet Mignon with Fresh Truffle

36

CONTORNI

SIDE DISH

Patate al Forno

Roasted Potatoes

8

Spinaci Saltati* 12

Sautéed Spinach with Olive Oil and Garlic

8

Fagioli Cannellini Toscani 12

Cannellini Beans with Olive Oil

8

Verdure alla Griglia

Mixed Grilled Vegetables

8

Purè 7,12

Mashed potatoes

8

INSALATONE

SALADS

INSALATA RUCOLA E GRANA CON POMODORINI 7,12

Salad with Arugula, Parmesan and Tomatoes

13

GRECA 7,12

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

Mixed Salad Greens with Tomatoes, Onion, Olives, Greek Feta Cheese and Oregano

13

INSALATA DELLA CASA 7,12

Misticanza, Pomodoro, Cetriolo, Grana e Carote

Mixed Salad Greens, Tomato, Cucumber, Grana Padano Cheese and Carrots

13

CAESAR SALAD 1,7,9,10,12

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

Mixed Salad Greens with Croutons, Grilled Chicken, Parmesan Shavings and Caesar Dressing

18

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	8
Grappa Barrique	8
Sambuca	8

BEVANDE

Caffè	3
Caffè Macchiato ⁷	3,5
Caffè latte ⁷ <i>Café Latte</i>	4,5
Cappuccino ⁷ / Caffè Americano	4,5
Cioccolata Calda <i>Hot chocolate</i>	10
Bibite <i>Soft Drinks</i>	5
Acqua <i>Water</i>	4
Birra in Bottiglia ¹ <i>Bottled Beer 0,33cl</i>	8,5
Birra Grande ¹ <i>Large Beer 0,66cl</i>	12

Wi-Fi 

NOME UTENTE
Ristorante la Gioia 5G

PASSWORD
gioia2023



COPERTO €3
Cover Charge

