

STARTERS TO SHARE

PINSA ZAATAR 	7,50
mit Tzatziki Dip	
PINSA "LUCIAN" 	7,50
mit Parmesan, Knoblauch, Oliven, Zwiebeln und Peperoni scharf	
PINSA GIOIA-ART 	7,50
Oliventapenade, Fetakäse und Kirschtomaten	
PINSA CAPRESE 	7,50
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Pesto und Balsamico Crème	
BABY CALAMARI	kl. 11,50 / 15,90
Gegrillt oder frittiert, serviert mit Wasabi Dip	
FOCACCIA mit drei Dips	6,50
ROTE-BETE-CARPACCIO 	9,00
mit Ziegenkäse, grüner Vinaigrette, Rucola und Balsamico Crème ²	
BLUMENKOHL "GIOIA STYLE" 	9,50
Serviert mit Tahini Dip	
MEDITERRANE VORSPEISEN-SYMPHONIE	25,00
Hummus, gegrillte Aubergine, Falafel, TLV Salat, rote Bete Carpaccio, frittierte Baby Calamari	
FALAFEL 	7,50
mit Tahini Dip	
HUMMUS TELLER 	7,50
Serviert mit Tahinisoße, Pinienkernen, Olivenöl und Petersilie dazu Pitabrot	
...mit Kichererbsen 	9,00
...mit Falafel 	9,50
GEGRILLTE AUBERGINE 	8,00
mit Tahinisoße, Kirschtomaten und Pinienkernen	

MEDITERRANE SPEZIALITÄTEN

VEGETARISCHE PLATTE 	15,90
Hummus, Falafel, gegrillte Aubergine, Blumenkohl, TLV Salat, Pitabrot	
MEDITERRANE PLATTE	16,50
Hummus, Falafel, zarter Hähnchenspieß, TLV Salat und Pitabrot	
DORADENFILET "GIOIA STYLE"	18,50
in einer Weißwein-Zitronensoße mit Süßkartoffelpüree und TLV Salat	
HÄHNCHENSPIESSE GIOIA-ART	17,50
Zart marinierte Hähnchenspieße mit Mix-Bratkartoffeln, TLV Salat und Tzatziki Dip	
"MIT LIEBE AUS DEM MEER"	16,50
Frische Baby Calamari, Doradenfilet, frische Miesmuscheln (nur in der Saison) und Garnelen in einer Zitronen Weißwein-Soße auf Rucola-Bett, leicht pikant	

INSALATA

GEMISCHTER SALAT DER SAISON	8,00
...mit gebratenem Gemüse 	12,50
...mit Thunfisch und Ei	13,50
...mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Gemüse	14,50
FREUDE-SALAT 	11,50
Rucola, Sellerie, Karotten, Kohlrabi, Fetakäse, Preiselbeeren und Mandeln	
SALAT GIOIA 	13,50
Gemischter Blattsalat, Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum, Pinienkerne, Zucchini, Paprika und Aubergine	
BABY CAPRESE 	11,50
Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, Olivenöl, Balsamico-Cremè ² , Pesto	

HOLZOFEN PIZZA

MARGHERITA 	8,50
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Oregano	
MELANZANE 	10,50
Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Fetakäse, Zwiebel, Oliven und Oregano	
„SABICH“ 	10,50
Tomatensauce, Aubergine, Kichererbsen, Zwiebel, Oliven, Tahinisoße (ohne Käse)	
DIAVOLA	11,00
Tomatensauce, Mozzarella, Salami ^{2,8} , Paprika, Zwiebel, Peperoni scharf und Petersilie	
FUNGI 	11,00
Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Champignons, Austernpilze, Kräuter und Oregano	
GIOIA 	12,00
Trüffelcreme ⁷ , Büffel-Mozzarella, Champignons, Parmesan und Rucola (ohne Tomatensauce)	
PEPERONCINO	11,50
Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni scharf, Peperoni Wurst und Oregano	
MÉDITERRANO	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken ⁸ , Parmesan und Balsamico Crème	
ROTE-BETE 	11,50
Rote Bete, karamalisierte Zwiebel, Ziegenkäse, Pinienkerne und Balsamico Crème ²	
PIZZA ANTIPASTI 	12,50
Tomatensauce, Aubergine, Zucchini, Paprika, Austernpilze und Balsamico Crème ²	
Wahlweise mit Mozzarella	+1,00

AUCH MIT VEGANEM KÄSE ERHÄLTlich

PASTA UND MEHR

RIGATONI ARRABBIATA 	9,50
Tomatensauce, Olivenöl, Knoblauch, frische Tomaten, scharfe Peperoni und Petersilie	
SPAGHETTINI FREUDE 	11,50
Tomatensauce, frisches Gemüse, Kichererbsen, scharfe Peperoni und Petersilie	
PAPPARDELLE TARTUFO	17,50
mit Rinderfiletstreifen, Trüffelcreme ⁷ , Austernpilzen und Parmesan	
RIGATONI CARBONARA	11,50
Sahnesauce, Eigelb, Speck und Parmesan	
PAPPARDELLE POLLO	12,50
Hähnchenbruststreifen, Champignons, Salbei und Gartenkräuter in Weißwein-Sahne-Soße und Parmesan	
SPAGHETTINI MARINARA	15,00
Calamari, Garnelen und frische Miesmuscheln (nur in der Saison) in pikanter Weißwein-Zitronen-Soße	
GAMBAS AGLIO OLIO	15,00
vom Holzofen serviert mit Focaccia	
LINGUINE SALMONE	15,50
Lachs, Spinat, Kirschtomaten und Weißwein-Zitronen-Soße	
SCALOPPINA A LIMONE	15,00
Hauchdünn geschnittene Hähnchenbrust in Zitronen-Soße an hausgemachten gebackenen Gnocchi oder Süßkartoffelpüree	
GNOCCHI A LA CREME 	16,00
Überbackene hausgemachte Gnocchi in Trüffelcreme ⁷ , Parmesan und Champignons	
RINDERFILET GIOIA-ART	27,50
Rinderfiletmedallions serviert mit Rucola, Parmesan, Balsamico Crème und hausgemachten gebackenen Gnocchi	

AUCH MIT VEGANEM KÄSE ERHÄLTlich + 1,00



EXTRA-BELÄGE FÜR PIZZA

Knoblauch	0,50
Zwiebel / Artischocken / Peperoni scharf / Oliven / Vegan Käse 	1,00
Ziegenkäse / Parmesan / Salami ^{2,8} / Thunfisch / Rucola / Paprika / Kirschtomaten / Zucchini / Aubergine / Champignons / Ei / Sucuk ^{8,10} (pikante Rindswurst) / Peperoni Wurst / Speck	je 1,50
Parmaschinken ⁸ / Spinat / Austernpilze / Feta	je 2,50
Buffalo Mozzarella / Lachs	2,50

DESSERT

SORBET VARIATION 	6,50
3 Kugeln	
HAUSGEMACHTES TIRAMISU ¹	6,50
TARTUFO ² EIS, CROCCANTE ALL'AMARENA	7,50
AFFOGATO ¹	5,50
Vanilleeis in einem Glas und mit heißem Espresso übergossen	
CRÈME BRÛLÉE	7,90
serviert mit Sorbet und Beeren	
SCHOKO-SOUFFLÉ ^{2,7}	7,50
Serviert mit Vanilleeis	
HAUSGEMACHTER MALABI	6,90
serviert mit Kokos, Pistazien und Sirup	
DESSERT PLATTE	16,50
Tiramisu, Schoko-Soufflé ^{2,7} , Tartufo und Eis/Sorbet	

HEISSE GETRÄNKE

Espresso ¹	2,20
Doppelter Espresso ¹	3,20
Kaffee ¹	3,10
Cappuccino ¹	3,70
Latte Macchiato ¹	3,90
Milchkaffee ¹	3,90
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90
Tee PURE schwarz, grün, Kamille, Früchte	3,50
Tee mit Nana	3,90
Frischer Ingwer-Tee	3,90
Frischer Ingwer-Nana-Tee	4,50

AUCH MIT SOJAMILCH ERHÄLTlich

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{1,2} , light ^{1,2,6,9} , zero ^{1,2,6,9}	0,2l	2,80
Fanta ^{2,7,9} , Spezi ^{2,7,9} , Sprite, Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Apfelsaftschorle	0,4l	4,90
Hausgemachte Limo-Nana	0,5l	5,20
Hausgemachte Pink Limo-Nana	0,5l	5,50
TRADE ISLAND Ice Tea	Flasche 0,33l	4,50
Peach, Mint / Lime		
Red Bull ^{1,2,4}	0,25l	4,50
Ginger Ale ²	Flasche 0,2l	2,80
Bitter Lemon ^{3,7}	Flasche 0,2l	2,80
Tonic Water ³	Flasche 0,2l	2,80
Selters Mineralwasser, Naturell	Flasche 0,25l	2,90
	Flasche 0,75l	6,90
Tafelwasser	0,25l	2,50



FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

Frisch gepresster Apfelsaft	0,2l	4,00
Frisch gepresster Karottensaft	0,2l	4,00
Frischer Apfel-Karotten-Saft	0,2l	4,00
Frisch gepresster Karotten-Ingwer-Apfel-Saft	0,2l	4,00
Alle frisch gepressten Säfte	0,5l	6,90

APFELWEIN

Apfelwein pur, sauer oder süß	0,25l	2,90
	0,5l	3,90

BIERE

Henninger Kaiser Pilsner vom Fass	0,3l	3,90
	0,5l	4,90
Clausthaler alkoholfrei	Flasche 0,33l	3,90
SCHÖFFERHOFER		
Hefeweizen hell	Flasche 0,5l	4,90
Hefeweizen dunkel	Flasche 0,5l	4,90
Hefeweizen alkoholfrei	Flasche 0,5l	4,90
Kristallweizen	Flasche 0,5l	4,90

SPIRITUOSEN

Martini Bianco	4 cl	5,50
Martini Rosso	4 cl	5,50
Aperol ^{2,3}	4 cl	5,50
Campari ²	4 cl	5,50
Vodka 42 Below	4 cl	6,00
Grey Goose	4 cl	8,00
Bombay Sapphire	4 cl	6,50
Bacardi Cuatro 4 Anejo	4 cl	6,50
Ramazzotti	4 cl	5,50
Averna	4 cl	5,50
Jack Daniels	4 cl	6,50
Sambuca	4 cl	5,50
Baileys ^{1,2}	4 cl	5,50
Frangelico (Haselnusslikör)	4 cl	5,50
Limoncello	4 cl	5,50
Jägermeister	4 cl	5,50
Johnny Walker Black Label	4 cl	7,50
Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	7,50
Remy Martin	2 cl	4,50
Grappa La Trentina	2 cl	4,00
Grappa Le Diciotto Lune	2 cl	5,50
Grappa Giare Amarone	2 cl	7,50
Himbeergeist	2 cl	4,00

AUCH ALS LONGDRINKS ERHÄLTlich



GIOIA
Paradiesgasse 67 · 60594 Frankfurt am Main

Telefon +49 (0) 69 - 6199 5004
Telefax +49 (0) 69 - 6199 5079

info@gioia-frankfurt.de
www.gioia-frankfurt.de

follow us on  

Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe: 1. koffeinhaltig | 2. mit Farbstoff | 3. chininhaltig | 4. mit Taurin | 5. mit Phosphat | 6. mit Süßungsmittel | 7. mit Antioxidationsmittel | 8. mit Konservierungsstoff(en) | 9. enthält eine Phenylalaninquelle | 10. mit Geschmacksverstärker | 11. geschwärzt

Die Liste der Hauptallergene unserer Speisen erhalten Sie auf Anfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

 VEGETARISCH |  VEGAN