

*La Gioi*

# MENÙ

"Scegliamo attentamente i prodotti in base alla stagionalità, garantendo freschezza e qualità. Ogni piatto è pensato per esaltare il sapore naturale del pesce, utilizzando ingredienti semplici ma raffinati.

La linea dei crudi offre un'esperienza autentica e sofisticata, perfetta per gli amanti del pesce fresco. Vi auguro una piacevole esperienza."

La Chef.

# ANTIPASTI

## **MAZZANCOLLE ALLA BLOODY MARY 20€**

Estratto di pomodoro, sedano, basilico, tabasco, pepe nero e limone, salsa di bufala, mazzancolle flambè alla vodka, accompagnato con delle foglie di campo croccanti: un trionfo di sapori e un velo di ricordi del passato  
(2,4,7,9)

## **CAPRESE AL ROSSO DI MARE 18€**

Base di crackers speziati, cremoso al formaggio fresco profumato all'aceto balsamico, sashimi di tonno, olio evo e zeste di limone e lattuga croccante  
(1,4,7,11)

## **FRITTURA DI PESCE 2.0 18€**

Calamari, gamberi rosa e alici danzano nell'olio dorato  
(1,2,4,5,10)

## **INSALATA DI MARE A MODO MIO 17€**

Seppia, polpo, cozze e gamberi, concassè di datterini gialli e rossi, olive tagiasche, carote, estratto di sedano e polvere di prezzemolo  
(2,4,9,14)

## **GAMBERI ROSSI A NOZZE 22€**

Gamberi rossi in pasta kataifi accompagnati da mayo homemade, nduja ed insalata croccante  
(1,2,3,4,10)

## **ZUPPA DI COZZE 15€**

Pepata di cozze con salsa di pomodoro, prezzemolo e pane croccante  
(1,4,14)

# CRUDI

## **SALI IN BARCA CON LA GIÒ 55€**

*consigliato per due persone*

2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 gamberi rosa,  
2 mazzancolle, tonno, spigola, salmone e  
1 riccio di mare accompagnato con frutta fresca e salse  
(2,3,4,10,14)

## **IL BATTELLO SOLITARIO 28€**

*consigliato per una persona*

1 ostriche, 1 scampi, 1 gamberi rossi, 1 mazzancolle,  
tonno, salmone e 1 riccio di mare accompagnato da  
frutta fresca e salse  
(2,3,4,10,14)

## **DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE 25€**

Per gli amanti delle ostriche vi faremo fare un viaggio  
tra la nostra scelta di 4 tipi di ostriche selezionati per voi,  
consigliato per chi ama i sapori intensi del mare  
accompagnato con un bicchiere di prosecco  
(4,14)

## **TRIS DI CARPACCI 16€**

Accompagnato con frutta e mayo  
(2,3,4,10)

## **TRIS DI TARTARE 18€**

Accompagnato con frutta e mayo  
(2,3,4,10)

## **GAMBERO ROSSO 10€ al pz**

(2,4)

## **SCAMPO 13€ al pz**

(2,4)

## **MAZZANCOLLA 6€ al pz**

(2,4)

## **RICCI DI MARE 6€**

(4,14)

## **OSTRICHE 8€**

(4,14)

# PRIMI

## IL MARE INCONTRA LA TERRA 16€

Mezzi paccheri, crema di melanzane e menta con ragù  
a coltello di pesce spada  
(1,4,5,7)

## PUTTANESCA DEL MEDITERRANEO 17€

Linguine in salsa di pomodoro del piennolo,  
olive taggiasche, capperi e spigola  
(1,4,9)

## CHICCHE DA MAZZARA A BRONTE 22€

Gnocchetti di patate, crema di pistacchio di Bronte e basilico,  
battuto di gambero rosso Mazara del Vallo, spuma di burrata  
(1,2,3,4,7,8)

## SPAGHETTONE VONGOLE ALLA NERANO 18€

Spaghettone con crema di zucchine romanesche,  
vongole lupino, chips di zucchine e pepe nero  
(1,4,14)

## TAGLIATELLE OGNI RICCIO UN CAPRICCIO 35€

*(secondo disponibilità)*

Tagliatelle, ricci di mare e tartufo nero  
Un piatto per gli amanti dei sapori intensi e vivaci.  
(1,3,4,14)

## ROMA BACIATA DAL MARE 20€

Risotto crema di carciofi, battuto di scampi crudi,  
cremoso al formaggio e pepe nero  
(1,2,4,7)

*Aggiungi al tuo primo il tartufo nero +5€*

# SECONDI

## IL MARE IN GRIGLIA 32€

Grigliata di pesce con calamaro, trancio spada, tonno, 1 scampo, 2 gamberi e polpo accompagnato da un'insalata fresca  
(2,4)

## CROSTACEI IN GRIGLIA 30€

2 scampi, 2 mazzancolle, 2 gamberi rossi e 2 gamberi rosa accompagnati da un'insalata fresca  
(2,4)

## TATAKI AI SEMI 25€

Tagliata di tonno fresco, scottato in crosta di mix di semi, salsa di soya, insalata e pomodorini  
(1,4,5,6,11)

## IN FONDO AL MAR 23€

Polpo in doppia cottura, rifinito in griglia accompagnato da salsa di aceto balsamico, crema di ceci, polvere di paprika dolce e chips di pane.  
(1,4,6)

## SUA MAESTÀ LA REGINA 20€

Spigola di mare al profumo di erbe accompagnata da patate al forno e pesto di basilico.  
(4)

## IL PESCATO DEL GIORNO

AL FORNO O AL GUAZZETTO 85€ al kg  
(4)

# CONTORNI

VERDURA SALTATA IN PADELLA 6€

INSALATA FRESCA 5€

PATATE AL FORNO 5€

# DOLCI

TIRAMISÙ 6€  
(1,3,7)

MILLEFOGLIE CREMA DI LIMONE E PESCHE SCIROPATE 8€  
(1,3,7)

TORTINO DI RICOTTA E CIOCCOLATO  
CON GRANELLA DI NOCCIOLE 8€  
(1,3,7,8)

SBRICOLATA AI FRUTTI DI BOSCO/CIOCCOLATO 8€  
(1,3,7,8)

MOUSSE AL PISTACCHIO 8€  
(7,8)

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE 8€

COPERTO 2€

PANE 2€  
ACQUA 3,50€  
CAFFÈ 2€  
DECAFFEINATO 2€

# ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Processo del nostro pesce: per garantire la sicurezza alimentare, tutto il pesce crudo viene sottoposto a un trattamento di abbattimento.

Questo processo prevede il congelamento del pesce a una temperatura di almeno -20°C per 24 ore, eliminando così eventuali parassiti come l'anisakis. In questo modo, possiamo offrirvi pesce crudo sicuro e di alta qualità.

\*Tracciabilità completa: ogni pesce è tracciabile dalla pesca all'impiattamento, garantendo la massima freschezza e sicurezza alimentare.