

THANK YOU FOR SHARING OUR CULINARY JOURNEY WITH US.

AT GIOYA, EVERY DISH IS CRAFTED TO SURPRISE AND DELIGHT YOU, IN AN ENVIRONMENT THAT COMBINES THE BEAUTY OF THE LAKE WITH A WARM AND REFINED ATMOSPHERE. WE ARE HAPPY TO HAVE ACCOMPANIED YOU ON THIS EXPERIENCE AND LOOK FORWARD TO SEEING YOU AGAIN SOON TO DISCOVER NEW CREATIONS AND SPECIAL MOMENTS TOGETHER.

BON APPÉTIT AND SEE YOU SOON!

GIOYA

OUR MENU IS DESIGNED TO FOLLOW THE RHYTHM OF THE SEASONS AS THEY UNFOLD ACROSS ITALY, TELLING THE STORY OF ITS FLAVORS FROM NORTH TO SOUTH.

WE LIKE TO THINK OF IT AS A TRUE ITALIAN JOURNEY — A DAILY, PASSIONATE SEARCH AMONG SMALL PRODUCERS AND OUTSTANDING ARTISANS, CAREFULLY SELECTED TO BRING TO THE TABLE INGREDIENTS THAT ARE BOTH DISTINCTIVE AND AUTHENTIC.

OUR CUISINE IS INSPIRED BY TRADITION, REFINED THROUGH LIGHTER FLAVORS AND MODERN TECHNIQUES, TO OFFER A CONTEMPORARY AND ELEGANT DINING EXPERIENCE, ENHANCED BY THE BEAUTY OF THE LAKE VIEW.

WELCOME TO GIOYA.

GIOYA

## STARTERS

ASPARAGUS <sup>(1,3,8,9)</sup> 31  
*Béarnaise, citron, buckwheat, green apricot*

RED MULLET <sup>(1,3,5,6,7,8,9,11)</sup> 38  
*Bouillabaisse, rouille*

POULTRY TERRINE <sup>(2,3,7,8,9,12)</sup> 33  
*Rhubarb, lake herbs*

*iconic*

LOBSTER SALAD <sup>(1,3,5,8,9)</sup> 36  
*Waffle*

## PASTA & FIRST COURSES

GRATINATED CANNELLONE <sup>(1,3,9)</sup> 35  
*Ricotta, bitter herbs, wild garlic, charred lemon*

RABBIT PLIN, LIGURIAN STYLE <sup>(1,2,3,8,9)</sup> 39  
*Its jus, Cuban oregano*

CHARCOAL-COOKED SPAGHETTONE <sup>(1,3)</sup> 37  
*Tomato, friggiteli, marjoram*

*iconic*

TAGLIOLINI WITH CAVIAR <sup>(1,3,6,9,10)</sup> 58  
*20g Kristal Kaviari*

## MAIN COURSES

GUINEA FOWL, THREE EXPRESSIONS <sup>(1,3,7,8,9)</sup> 44  
*Breast with pepper and vermouth, Leg skewer, Offal pâté*

STURGEON <sup>(3,6,8)</sup> 48  
*Roasted chard, turbot emulsion*

STUFFED SADDLE OF LAMB <sup>(3,8,9,11)</sup> 47 p.p.  
*Belgian endive, vignarola vegetables*

*iconic*

ROSSINI FILLET <sup>(3,7,8)</sup> 57  
*Foie gras, black truffle, spinach*

## DESSERT

BARATTIERE <sup>(3)</sup> 19  
*Goat yogurt, hibiscus*

CHERRY <sup>(1,3)</sup> 21  
*Chocolate, lychee*

CARROT <sup>(2,3)</sup> 17  
*Chamomile, pineapple*

COVER CHARGE 5

PLEASE KINDLY INFORM A MEMBER OF THE STAFF IN CASE OF ANY INTOLERANCES OR ALLERGIES

ALLERGENS

1.GLUTEN-CONTAINING CEREALS 2.NUTS 3.MILK AND MILK PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE) 4.MOLLUSCS AND MOLLUSC PRODUCTS 5.CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN PRODUCTS 6.FISH AND FISH PRODUCTS 7.CELERY AND CELERY PRODUCTS 8.SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES 9.EGGS AND EGG PRODUCTS 10.SESAME AND SESAME SEED PRODUCTS 11.MUSTARD AND MUSTARD PRODUCTS 12.PEANUTS AND PEANUT PRODUCTS 13.SOY AND SOY PRODUCTS 14.LUPIN AND LUPIN PRODUCTS

GRAZIE PER AVER CONDIVISO IL NOSTRO VIAGGIO CULINARIO CON NOI.

DA GIOYA, OGNI PIATTO È PENSATO PER SORPRENDERVI E DELIZIARVI,  
IN UN AMBIENTE CHE UNISCE LA BELLEZZA DEL LAGO A  
UN'ATMOSFERA ACCOGLIENTE E RAFFINATA.

SIAMO FELICI DI AVERVI ACCOMPAGNATO IN QUESTA ESPERIENZA E  
NON VEDIAMO L'ORA DI RIVEDERVI PRESTO PER SCOPRIRE INSIEME  
NUOVE CREAZIONI E MOMENTI SPECIALI.

BUON APPETITO E A PRESTO!

GIOYA

IL NOSTRO MENU È PENSATO PER SEGUIRE IL RITMO DELLE STAGIONI CHE  
ATTRAVERSANO L'ITALIA E NE RACCONTANO I SAPORI, DA NORD A SUD.

CI PIACE PENSARLO COME UN VERO VIAGGIO ITALIANO, UNA RICERCA  
QUOTIDIANA, APPASSIONATA, TRA PICCOLI PRODUTTORI E GRANDI  
ECCELLENZE, CHE SCEGLIAMO CON CURA PER PORTARE IN TAVOLA  
INGREDIENTI SCELTI E RICONOSCIBILI.

LA CUCINA SI ISPIRA ALLA CLASSICITÀ, ALLEGGERITA NEI SAPORI E  
NELLE PREPARAZIONI, PER OFFRIRVI UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA  
RAFFINATA E CONTEMPORANEA, CON LA BELLEZZA DELLA VISTA SUL LAGO.

BENVENUTI AL GIOYA.

GIOYA

## ANTIPASTI

ASPARAGI <sup>(1,3,8,9)</sup> 31

*Salsa bernese, cedro, grano saraceno, albicocca acerba*

TRIGLIA <sup>(1,3,5,6,7,8,9,11)</sup> 38

*Intingolo di bouillabaisse, rouille*

TERRINA DI POLLAME <sup>(2,3,7,8,9,12)</sup> 33

*Rabarbaro, erbe di lago*

*iconico*

INSALATA DI ASTICE <sup>(1,3,5,8,9)</sup> 36

*Il suo waffle*

## PRIMI

CANNELLONE GRATINATO <sup>(1,3,9)</sup> 35

*Ricotta, erbe amare, aglio orsino, limone alla brace*

PLIN DI CONIGLIO ALLA LIGURE <sup>(1,2,3,8,9)</sup> 39

*Il suo ristretto, origano cubano*

SPAGHETTONE COTTO SULLE BRACI <sup>(1,3)</sup> 37

*Pomodoro, friggirelli, maggiorana*

*iconico*

IL NOSTRO TAGLIOLINO AL CAVIALE <sup>(1,3,6,9,10)</sup> 58

*20g Kristal Kaviari*

## SECONDI

FARAONA IN TRE SERVIZI <sup>(1,3,7,8,9)</sup> 44

*Petto in crosta di pepe e vermouth, spiedo di coscia, paté di quinto quarto*

STORIONE <sup>(3,6,8)</sup> 48

*Bieta arrosto, emulsione di rombo agli agrumi*

SELLA DI AGNELLO FARCITA <sup>(3,8,9,11)</sup> 47 p.p.

*Indivia belga alla vignarola*

*iconico*

FILETTO ALLA ROSSINI <sup>(3,7,8)</sup> 57

*Tartufo, foie gras, spinaci*

## DESSERT

BARATTIERE <sup>(3)</sup> 19

*Yogurt di capra, ibisco*

CILIEGIA <sup>(1,3)</sup> 21

*Cioccolato, lychee*

CAROTA <sup>(2,3)</sup> 17

*Camomilla, ananas*

COPERTO 5

IN CASO DI INTOLLERANZE E/O ALLERGENI RIVOLGERSI ALLO STAFF

ALLERGENI

1.CEREALI CONTENENTI GLUTINE 2.FRUTTA A GUSCIO 3.LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO) 4.MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI 5.CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI 6.PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE 7.SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO 8.ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 9.UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA 10.SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO 11.SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE 12.ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI 13.SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA 14.LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI