














CASA GIÒ

BENVENUTI NELLA NOSTRA
OSTERIA CONTEMPORANEA















I non cotti

GAMBERO ROSSO BATTUTO AL COLTELLO   	18
MAZZANCOLLE, SCAMORZA AFFUMICATA, TARTUFO BIANCHETTO   	15
SCOTTONA PIEMONTESE BATTUTA AL COLTELLO  	14
PATANEGRA (BELLOTA 100%)    	22
CECINA DE LEÓN, LIMONE IN POLVERE, MANDORLE, OLIO EVO 	20










I vegetali

PARMIGIANA A MODO MIO     	12
ZUPPA PORRO E FUNGHI  	9
CARCIOFO CBT, PROVOLA E POLVERE DI MENTA  	9







Le paste per accontentarvi al meglio, per i tavoli sopra le 4 unità, non è possibile ordinare più di 3 primi differenti, vi ringraziamo per la comprensione.

TUBETTO, BRODETTO DEL GOLFO, BUFALA E EVO ALL'ANETO    	18
PLIN AL CONIGLIO, JUICE, SPUMA DI PATATA E LIQUIRIZIA    	22
SPAGHETTONE, CLOROFILLA DI FRIARIELLO E COZZE    	18
CARNAROLI, POMODORO, SHISO E TERRA SALATA DI CIOCCOLATO  	20

I pesci

POLPO "CAPRESE GRILL"  	18
CALAMARO CBT, "SASICC E FRIARIELL", SALSA BBQ  	16
ROMBO IN ROLL, SPUMA DI PATATE E FONDO DI CONIGLIO  	20
RICCIOLA, SEDANO RAPA E CAVOLI IN GIARDINIERA   	22

Le carni

PETTO D'ANATRA, PEPERONE ARROSTO E PATATA ALLA LIQUIRIZIA 	18
GUANCIA DI MAIALE, FONDO ALLA NDUJA E PORRO FRITTO  	20
SCAMONE DI AGNELLO, IL SUO FONDO E CICORIETTA 	20
LOMBO DI SCOTTONA, FONDO, FRIARIELLO "FRIED" 	30
WAGJU MIYAZAKI CITRUS (150GR), FONDO E PUNTARELLE 	40

Inserito invernale

TARTUFO BIANCHETTO DEGLI AURUNCI	10
SPAGHETTO AL TARTUFO  	25

I dolci

VASAMISU        	8
MODERN CAKE AI DUE CIOCCOLATI        	8
MODERN CAKE, CIOCCOLATO BIANCO E CARAMELLO        	8

menu degustazione

LA GNEGNERA 90 IP (5 PORTATE)

70

Percorso degustazione di mare, vegetali e di terra, dalle prime visioni giovanili fino alle evoluzioni di oggi.

ZANFRISCO (7 PORTATE)

85

Percorso degustazione mix materie prime di mare, vegetali e di terra, ispirato dai ricordi e dai sapori d'infanzia.

Le portate te le raccontiamo noi.

Per conoscere gli allergeni presenti nei piatti del menu degustazione, chiedi pure al nostro staff.

Cari e care, i nostri piatti o la maggior parte di loro vengono preparati in CBT (cottura a bassa temperatura) ma ugualmente finiscono la loro cottura in maniera espressa, quindi abbiate pazienza sui tempi di servizio. I nostri fondi e le nostre salse, rigorosamente preparate tra tecnica ed innovazione, fanno da sfondo a quasi tutte le portate. Ragion per cui chiedete spiegazioni al nostro personale di sala che sarà lieto di delucidarvi su ogni dettaglio. Lieto di avervi come ospiti, vi auguro una piacevole serata, all'insegna del buon cibo e del buon bere.

Buon appetito.

Enzo



ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI



FRUTTA A GUSCIO



LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE



MOLLUSCHI



PESCE



SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO



SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA



CROSTACEI



CEREALI CONTENENTI GLUTINE



LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI



SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE




SEDANO



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI > 10MG/KG



UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA



"Sono nato e cresciuto nel food, la mia passione per le materie prime inizia da bambino e mi contraddistingue ancora oggi. Ho sempre guardato al di là del mercato, opero nel mio piccolo spazio restando sulle mie idee, cercando di convincere con la mia visione."

enzo
manfello**tti**
Chef