

Aanbevolen aperitieven

Bubbels

Prosecco	€ 7.50
Franciacorta "Ca' Del Bosco Cuvée Prestige"	€ 13.50
<i>Italiaanse top spumante uit de Franciacorta streek</i>	Fles € 69.00

Giò Style

Calabria Spritz	€ 12.50
<i>Prosecco/Amaro Del Capo/limoen</i>	
Etna Spritz	€ 12.50
<i>Prosecco/Amara Sicilia</i>	
Capo/Amara Tonic	€ 12.50
<i>Feverthree Tonic Amaro Del Capo /Amara Sicilia</i>	
Gin Giò Tonic	€ 15.00

Massiekers

Aperol Spritz	€ 8.00
<i>Aperol/Prosecco/Spuitwater</i>	
Vermouht Wit/Rood	€ 9.00
<i>Del Professore/Contratto /Levii</i>	
Campari Orange	€ 10.00
<i>Campari/Vers Geperst Fruitsap</i>	
Negroni	€ 15.00
<i>Campari/Rode Vermouht/Gin Giò</i>	

AL de andere dranken vind je achteraan in de menukaart

Lunchmenu

“Enkel s’ middags van Maandag – vrijdag”

Pasta – Hoofdgerecht – Koffie/Thee

€ 35.00

Pastamenu 3 gangen

3 gangen op basis van pasta naar keuze van onze chef ,
voor echte pasta liefhebbers een aanrader !!!

€ 39.00

Verrassingsmenu 4 gangen

Voorgerecht - Pasta - Hoofdgerecht

Dessert of Kaas-suplement 6.00€

€ 60.00

Verrassingsmenu 5 gangen

Voorgerecht – Pasta 1 – Pasta 2 - Hoofdgerecht

Dessert of Kaas-suplement 6.00€

€ 75.00

Deze menu's worden enkel per tafel geserveerd

Entrate / Voorgerechten

Melanzane alla parmigiana	€ 18.50
Millefeuille van aubergine licht gratineerd in de oven	
Vitello Tonnato rivisitato	€ 21.50
Dun gesneden Kalfs gebrad afgewerkt met een tonijn mayonaise crumbel van anjovis en een gel van kappertjes	
Polpo/ Cipolla di Tropea/Tortino Di Patate	€ 22.50
Octopus krokant van buiten zacht van binnen, op een zuiderse aardappel taartje vergezeld van rode ui en krokante kappertjes	
Carne cruda all'albese	€ 23.50
Met de hand gesneden tartaar van Simmentaler-rund, parmigiano, crème van mascarpone, afgewerkt met verse seizoenstruffel	
Antipasto Giò style (Min 2P)	Prijs Per persoon € 29.50
Assortiment van allemaal kleine voorgerechtes om te delen een aanrader!! Enkel per tafel te verkrijgen!	

Primi piatti / pasta's / Risotto

Alle pastasoorten worden hier artisanal bereid!	VG	HG
Pasta Calabrese con Melanzane Salsiccia & Provola Silana	€ 18.50	€ 22.50
Pasta typisch uit Calabrië met N'duja, Pittige venkelworst en aubergine in een pittige tomatensaus, afgewerkt met een zachte gerijpte mozzarella achtige kaas "Provola" uit de Sila gebergte		
Bigoli Cacio & Pepe	€ 18.50	€ 21.50
Dikkere spaghetti achtige pasta afgewerkt met een emulsi van pecorino kaas en grof gemalen peper		
Ravioli Tartufo burro & Rucola	€ 26.50	€ 32.50
Gevulde pasta met truffel in een licht botersaliesausje afgewerkt met krokante notensla en verse seizoenstruffel		
Risotto Aquerello Allo Scoglio	€ 24.50	€ 29.50
Risotto "Aquerello" afgewerkt met zeevruchten		
	½ kreeft	Hele kreeft
Fettuccine All'Astice	€ Dag prijs	€ Dag prijs
Huisbereide lint pasta met verse kreeft uit onze "homarium" afgewerkt met een sausje op basis van verse tomaatjes		
Pastamenu "Wordt enkel per tafel geserveerd!!"	p/p	€ 39.00
specialiteit v.h. huis		
drie gangen op basis van pasta naar keuze van onze chef Giò. voor echte pastaliefhebbers een aanrader!		

Gelieve er rekening mee te houden dat maximum 4 verschillende gerechten per tafel worden geserveerd, dit om de kwaliteit van onze gerechten te kunnen garanderen.

Wij hopen tevens op uw begrip voor de bereidingstijd aangezien al onze gerechten à la minute worden bereid.

Secondi

Carne

Ossobuco con risotto alla milanese e gremolada € 35.00

Kalfsschenkel zacht gegaard vergezeld van risotto met saffraan afgewerkt met gremolada "kruidenmengeling"

Tagliata Di Manzo € 39.50

Rybey van top kwaliteit +/- 300gr vergezeld van aangepaste garnituur

Filetto Di Fassona Piemontese/Gorgonzola/N'duja € 42.00

Filetpur van Fassona Rund uit Piemonte vergezeld van een sausje op basis van Gorgonzola Kaas & N'duja "Pittige worst" vergezeld van aangepaste garnituur

Pesce

Grigliata di pesce misto (min. 2 p.) p/p € 45.00

Gegrilde visschotel min. 6 à 7 verschillende vis-en schaaldierssoorten, wat de markt biedt. Voor echte visliefhebbers "een aanrader"

Supplement gegrilde halve kreeft op de visschotel € Dag prijs

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met ovenaardappeltjes of pasta

Gelieve er rekening mee te houden dat maximum 4 verschillende gerechten per tafel worden geserveerd, dit om de kwaliteit van onze gerechten te kunnen garanderen.

Wij hopen tevens op uw begrip voor de bereidingstijd aangezien al onze gerechten à la minute worden bereid.

Per i bimbi

Pasta pomodoro € 12.00

korte verse pasta met tomatensaus

Gnocchi di patate al ragu € 15.00

huisbereide aardappelpasta met bolognesesaus

Pasta con Polpette artigianali al sugo € 16.00

Pasta met artisanaal bereide Italiaanse gehaktballetjes in tomatensaus

Carne Bimbo € 25.00

Gegrilde filetpur met aardappeltjes en Kersttomaatjes salade

Deze gerechten zijn enkel voor kinderen onder 12 jaar

Desserts

Scroppino di Anguria € 9.50

lopend sorbet van watermeloen en prosecco

Tiramisu Classico € 9.50

Mousse van mascarpone pavesini koffie en amaretto

Zabaglione (min. 2 pp.) pp € 9.50

sabayon met zoete likeurwijn uit Sicilië en Moscato wijn afgewerkt met een bolletje mascarpone-ijs

Semifreddo "specialiteit van het huis" € 9.50

Huisbereide luchtig ijs met amandelen op een bedje van aardbeien en amaretto

Parfait alla Liquirizia Amarelli € 9.50

romige ijstaartje op basis van zoethout uit Rosano "Calabrie" afgewerkt met bosvruchten

Soufflé al Cioccolato € 11.00

chocoladetaartje met een vanillesausje en mascarpone-ijs

Pasticciotto al Pistacchio € 11.00

Pistasche taartje met een vulling van pistache