

GIOIA

CUCINA DI MERCATO
SICILIANA

MENU

*" Cocinar es el arte
de transformar
el amor en alimento."*

Giorgio Locatelli

*Nella nostra cucina, le cose buone
richiedono tempo.*

*Perché cucinare con amore significa
farlo espresso, rispettando il sapore,
la tradizione e la verità di ogni piatto.*



Chi sa mangiare, sa aspettare.



*En nuestra cocina,
lo bueno se hace esperar,
porque nos gusta cocinar en el momento,
respetando el sabor,
la tradición y la verdad
de cada plato.*



Si sabes comer, sabes esperar.

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR DEL MAR

INVOLTINI DI SALMONE <i>Láminas de salmón enrolladas con queso crema y pistacho</i>	10,00 €
POLPETTE DI PESCE BIANCO <i>Albóndigas crujientes por fuera, tiernas por dentro. Con pan, patata, parmesano y ralladura de limón. Rebozadas en panko y servida sobre salsa de tomate</i>	12,00 €
TARTAR DI TONNO <i>Atún rojo fresco con tomatitos cherry, alcaparras, cebolla y aceitunas negras aliñadas con sésamo y reducción de miel</i>	12,00 €
TÁRTAR DI SALMON <i>Dados de salmón marinados con cítricos y mezclado con aguacate</i>	12,00 €
BACAFICU <i>Clásicas sardinas empanadas y rellenas al estilo siciliano con piñones, pasas y miga de pan</i>	15,00 €
STRACCETTI DI TONNO <i>Láminas de atún rojo con tomate cherry, rúcula y aceitunas negras, aliñadas con sésamo y reducción de soja y miel</i>	15,00 €
INSALATA DI MARE <i>Ensalada fresca de mariscos con pulpo, gambas, mejillones, almejas, calamar, zanahoria, apio, patata nueva y piparras</i>	15,00 €
COUS COUS A LA TRAPANESE <i>Elaborado con pescado del día y marisco acompañado de un caldo aromático con especias mediterráneas</i>	15,00 €

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR DE LA TIERRA

MISTO FRITO SICILIANO <i>Selección de clásicos fritos sicilianos: croquetas de patata, arancini al ragú y mozzarella in carrozza</i>	15,00 €
ARANCINI CLASSICI (2 Ud.) <i>Deliciosas bolas de arroz rellenas y empanadas</i>	11,00 €
INVOLTINI DI MELANZANE <i>Rollitos de berenjena asada, ricotta salada, albahaca y mozzarella</i>	13,00 €
INVOLTINI DI BRESAOLA <i>Delicados rollitos de bresaola con queso crema, pistacho y eneldo</i>	14,00 €
TAGLIERE PER DUE <i>Tabla mixta de varios embutidos y quesos italianos</i>	30,00 €
CARPACCIO DI CARNE <i>Finas laminas de carne, rúcula, parmesano y vinagreta suave de manzana, limón, aceite de oliva y mostaza Dijon</i>	12,00 €
VITELLO TONNATO <i>Lomo cocido con salsa cremosa de zanahoria, apio, patata, hierbas aromáticas, alcaparras, anchoas, salsa Perrins, mayonesa y atún</i>	12,00 €
MORTADELLA E PARMIGIANO <i>Pistacho granulado, rúcula, tomatitos y lascas de parmesano</i>	13,00 €
POLPETTE DI MELANZANE <i>Berenjena con parmesano, provola ahumada, albahaca, pan y huevo. Servida sobre una crema ligera de queso pecorino con menta</i>	12,00 €

FIORI DI ZUCCA <i>Flor de calabacín rellena de ricotta y anchoas, en tempura de pistacho con harina de arroz fermentada</i>	12,00 €
PARMIGIANA <i>Capas de berenjena con salsa de tomate, mozzarella, provola, albahaca y mucho parmigiano</i>	12,00 €
CAPRESE <i>Mozzarella de búfala con albahaca, orégano y tomate kumato</i>	11,00 €
CAPONATA <i>Clásico siciliano de berenjena, apio, cebolla, tomate, aceitunas verdes, alcaparras, piñones, pasas, vinagre de vino blanco, azúcar y hierbas frescas</i>	12,00 €
VERDURE ALLA GRIGLIA <i>Verduras de temporada a la parrilla. Berenjena, calabacín, pimientos asados y espárragos</i>	11,00 €
PATATE AL FORNO CON LA CIPOLLA <i>Patatas al horno con cebolla</i>	9,00 €

ENSALDAS

ENSALADA CÉSAR <i>Lechuga romana, aderezo César, pollo a la parrilla y parmesano rallado</i>	11,00 €
ENSALADA MIXTA <i>Ensalada fresca y colorida con tomate fresco y verduras de temporada</i>	9,00 €
ENSALADA 3 TOMATES <i>Ensalada vibrante con un trío de tomates y fina cebolla roja en rodajas</i>	9,00 €
ENSALADA DE BURRATA <i>Rúcula fresca con bresaola en lonchas finas, burrata cremosa y tomate maduro</i>	13,00 €
ENSALADA DE MAR <i>Lechuga fresca con mejillones, almejas, gambas, pulpo y calamar</i>	12,00 €

PASTA AL PROFUMO DI MARE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE <i>Spaghetti con almejas frescas, salteadas con ajo, perejil y un toque de vino blanco</i>	20,00 €
PALERMITANA <i>Sabores del mar y la tierra. Pez espada, berenjenas, tomate cherry, aceitunas y un toque de menta</i>	22,00 €
ALLO SCOGLIO <i>Del mar a tu mesa. Gambas, calamares, almejas y mejillones en salsa ligera de ajo y perejil</i>	23,00 €
NERO DI SEPPIA <i>Pasta con trozos y tinta de sepia, intensa y sabrosa, como se sirve en las costas de Sicilia</i>	22,00 €
PASTA ASTICE BLUE <i>Pasta con bogavante azul, tomate cherry, ajo y albahaca, un plato elegante y lleno de carácter</i>	38,00 €
PASTA CON LE COZZE <i>Pasta con mejillones frescos, cocinados al vapor con ajo, perejil y un toque de vino blanco</i>	18,00 €

PASTA AL PROFUMO DI TERRA

SPAGHETTONE DELLO CHEF <i>Un equilibrio perfecto entre la tierra y el mar. Porcini aromáticos, gambas tiernas y el toque sabroso del pecorino romano. Sencillo, cremoso y lleno de sabor</i>	25,00 €
PASTA CON LE SARDE <i>Una receta siciliana clásica. Sardinas, hinojo silvestre, azafrán, pasas, cebolleta y pan rallado tostado (muddica atturrata)</i>	21,00 €
NORMA <i>Una joya siciliana. Salsa de tomate, berenjena frita, albahaca fresca y ricotta salada</i>	16,00 €
PESTO A LA TRAPANESE <i>Pesto típico de Trapani con albahaca, aceite de oliva, piñones, ajo, parmesano y tomate</i>	17,00 €
RAGUSANA <i>Salsa de tomate casera con pimientos asados, cebolla roja y aceitunas negras</i>	17,00 €
CARBONARA <i>La tradición romana con yema, guanciale, queso pecorino y pimienta. Mantecada en rueda pecorino</i>	18,00 € Con trufa + 14,00 €
LA AMATRICIANA <i>Guanciale crocante, tomate y pecorino romano, un plato simple y auténtico de la tradición italiana</i>	18,00 €
CACIO E PEPE <i>Clásica receta Romana elaborada con una crema de queso pecorino y aromatizada con pimienta recién molida. Mantecada en rueda de pecorino</i>	18,00 € Con trufa + 14,00 €
GNOCCHI ALLA SICILIANA <i>Ñoquis con ragú siciliano. Carne de conejo, cerdo y ternera cocida lentamente con cebolla, apio y zanahoria</i>	20,00 €
PASTA CON I BROCCOLI <i>Brócoli salteado con ajo, anchoas y pan rallado tostado</i>	15,00 €
LASAGNE <i>Lasaña tradicional con ragú boloñés, bechamel casera y queso parmesano</i>	15,00 €
CANNELLONI RICOTTA E SPINACI <i>Canelones rellenos de ricota fresca y espinacas, al horno con salsa suave</i>	14,00 €
PASTA AL PESTO DI PISTACCHIO <i>Pesto cremoso de pistacho con parmesano, pecorino, albahaca y aceite de oliva</i>	16,00 €
RAGU <i>Clásico en salsa roja de tomate o versión en blanco con vino y hierbas</i>	18,00 €

GRIGLIA SICILIANA

FILETTO ALLA GRIGLIA CON LA SUA SALSA A SCELTA <i>Filete de ternera a la parrilla con salsa a elegir. Setas, mix de pimienta o gorgonzola</i>	24,00 €
BISTECCA DI VITELLO ALLA PALERMITANA <i>Chuleta de ternera empanada con perejil, orégano, ajo y limón</i>	25,00 €
FEGATO INCIPOLLATO <i>Hígado salteado con cebolla roja, vinagre de vino blanco, azúcar y perejil.</i>	23,00 €

TAGLIATI PREGIATI

ANGUS ARGENTINO (550 g.)	36,00 €
COWBOY STEAK DI ANGUS ALLA BRACE (500 g.)	34,00 €
COSTATA FIORENTINA DI CHIANINA	50,00 € / kg.
T-BONE STEAK DI CHIANINA	62,00 € / kg.
TOMAHAWK DI SCOTTONA	67,00 € / kg.
ANGUS RIBS IN SALSA BARBECUE	50.00 € / kg.

AROMI DI MARE E FIAMMA

FRITTURA DI CALAMARI <i>Calamares frescos fritos, dorados y crujientes con mayonesa de ajo negro</i>	18,00 €
FRITTURA MISTA DI PESCE <i>Mezcla de mariscos fritos, gambas, calamares y boquerones</i>	28,00 €
PESCE SPADA ALLA PALERMITANA (300 g. approx.) <i>Pez espada a la parrilla, empanado con pan rallado, con un toque de aceite de oliva, limón y orégano</i>	21,00 €
SEPPIA <i>Sepia fresca a la parrilla, simple y deliciosa</i>	21,00 €
TONNO INCIPOLLATO <i>Atún rojo con cebolla roja, vinagre de vino blanco, azúcar, aceite de oliva y laurel</i>	21,00 €

LE NOSTRE PIZZE ROSSE

PIZZA "MODICA" <i>Focaccia tradicional con aceite de oliva, ajo y orégano. Sencilla y con carácter, como la joya barroca del sureste</i>	11,00 €
PIZZA "SIRACUSA" <i>Salsa de tomate, mozzarella de búfala y albahaca fresca. Una clásica napolitana con alma siciliana</i>	16,00 €
PIZZA "ENNA" <i>Salsa de tomate, fior di latte y jamón cocido. Sabor familiar que nunca falla</i>	16,00 €
PIZZA "CALTAGIRONE" <i>Salsa de tomate, fior di latte, jamón cocido y champiñones.</i>	17,00 €
PIZZA "ETNA" <i>Salsa de tomate, fior di latte y spianata picante.</i>	16,00 €
PIZZA "MESSINA" <i>Salsa de tomate, fior di latte, alcachofas, champiñones, aceitunas y jamón cocido.</i>	17,00 €
PIZZA "RAGUSA" <i>Salsa de tomate, fior di latte, jamón cocido, champiñones, aceitunas, alcachofas y huevo cocido.</i>	17,00 €
PIZZA "MAZARA DEL VALLO" <i>Salsa de tomate, fior di latte, atún rojo y cebolla agri dulce.</i>	19,00 €
PIZZA "LIPARI" <i>Salsa de tomate, fior di latte, berenjena, calabacín, pimientos asados, cebolla roja y champiñones.</i>	16,00 €
PIZZA "SCIACCA" <i>Salsa de tomate, fior di latte, anchoas, alcaparras y tomate pachino.</i>	17,00 €
PIZZA GIOIA <i>Salsa de tomate, mozzarella de búfala, jamón San Daniel y champiñones.</i>	19,00 €

LE NOSTRE PIZZE BIANCHE

PIZZA "NOTO" <i>Rúcula fresca, tomate cherry, prosciutto di Parma y lascas de parmesano.</i>	19,00 €
PIZZA "NEBRODI" <i>Crema trufada, fior di latte, setas salteadas, mermelada de cebolla roja y ricota fresca.</i>	19,00 €
PIZZA "AGRIGENTO" <i>Queso pecorino y parmesano con un toque de pimienta negra.</i>	18,00 €
PIZZA "ERICE" <i>Fior di latte, gorgonzola, parmesano y ricotta.</i>	19,00 €
PIZZA "BRONTE" <i>Burrata cremosa, mortadela italiana y granella de pistacho.</i>	19,00 €
PIZZA CATANIA <i>Fior di latte, crema de puerro, chistorra y frutos secos. Intensa y volcánica</i>	20,00 €
PIZZA "CEFALÙ" <i>Crema de alcachofa, lardo de pata negra, scamorza ahumada y semillas de amapola.</i>	22,00 €
CALZONE "SEGESTA" <i>Salsa de tomate, fior di latte, ricotta fresca y jamón cocido.</i>	17,00 €

POSTRES

TIRAMISU <i>El clásico italiano por excelencia. Bizcocho empapado en café y crema de mascarpone</i>	10,00 €
CASSATA <i>Postre tradicional de la isla, con bizcocho, ricotta dulce, frutas confitadas y glaseado</i>	12,00 €
CANNOLO <i>Crujiente masa frita rellena de ricotta ligeramente endulzada, con pistacho, chocolate o fruta confitada</i>	8,00 €
COULANT <i>Bizcocho tibio de chocolate con interior fundente</i>	10,00 €
GELATI <i>Pistacho, vainilla, limón o chocolate</i>	6,00 €

VINO ROSSO

SICILIA

SYRAH ROSSO DOC BIO / BAGLIO DI PIANETTO <i>100% Syrah. Vino ecológico con notas especiadas y fruta madura. Redondo y equilibrado</i>	28,00 €
NERO D'AVOLA ROSSO DOC BIO / BAGLIO DI PIANETTO <i>100% Nero d'Avola. Orgánico, con intensidad frutal y toques balsámicos. Típico de Sicilia</i>	29,00 €
TARENI NERO D'AVOLA DOC / PELLEGRINO <i>100% Nero d'Avola. Aromas de rosa, cereza y mora. Sabor cálido y armonioso</i>	24,00 €
TARENI SYRAH IGP / PELLEGRINO <i>100% Syrah. Frutos negros, especias y un final cálido. Fácil de maridar</i>	22,00 €
NERO D'AVOLA ROSSO DOC / ROCCAPERCIAATA FIRRIATO <i>100% Nero d'Avola. Cuerpo medio, equilibrado, ideal para todo tipo de carnes</i>	25,00 €
PASSOPISCIARO PASSOROSSO 2022 <i>100% Nerello Mascalese. Aromas de cereza seca, hierbas aromáticas y especias Elegante y mineral</i>	80,00 €
PLANETA ETNA ROSSO 2022 <i>100% Nerello Mascalese. Notas de vainilla, cerezas y fresas silvestres Boca carnosa y suave</i>	70,00 €
CHIANTI CLASSICO DOCG / DIEVOLE <i>90% Sangiovese, 7% Canaiolo, 3% Colorino. Cereza, violeta y roble Un clásico elegante de la Toscana</i>	30,00 €
SORAIE ROSSO VENETO / CASA BENNATI <i>Blend de uvas tintas locales. Intenso y suave, elaborado con uvas parcialmente pasificadas</i>	19,00 €
ZIN PRIMITIVO DI PUGLIA - PASQUA <i>100% Primitivo. Redondo, especiado, con notas de ciruela y vainilla</i>	26,00 €

ESPAÑA. CASTILLA Y LEÓN

FLOR DE PINGUS 2022 <i>100% Tempranillo. Uno de los grandes tintos de España. Complejo, profundo y elegante</i>	350,00 €
PAGO DE CARRAOVEJAS 2022 <i>Blend de Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot. Potente, estructurado, con fruta negra y crianza refinada</i>	75,00 €
VINEA CRIANZA <i>100% Tempranillo. Tempranillo clásico, equilibrado, con notas de madera y fruta madura</i>	20,00 €
TEMPRANILLO TINTO 875M <i>100% Tempranillo. Cultivado en altitud. Fresco, con buena acidez y fruta roja</i>	22,50 €

CATALUNYA

CAMINS DEL PRIORAT 2023 (MAGNUM) <i>Blend de Garnacha y Cariñena. Garnacha y cariñena con paso por bodega.</i>	100,00 €
LAURENTIA DO PRIORAT <i>Blend de Garnacha y Cariñena. Mineral, estructurado, con buena tónica</i>	21,00 €
LAURENTIA DO MONTSANT <i>Blend de Garnacha y Cariñena. Fresco, con fruta negra y toque especiado. Más ligero que el Priorat</i>	24,00 €
CA N'ESTRUC NEGRE 2023 <i>60% Garnacha Tinta, 20% Cariñena, 20% Syrah. Joven y frutal,</i>	24,00 €
TERRA ALTA TINTO <i>Blend de Garnacha y Cariñena. Vino joven y fresco, con fruto rojo y ligera acidez</i>	19,00 €

VINO BIANCO

SICILIA

GRILLO BIANCO DOC BIO / BAGLIO DI PIANETTO <i>100% Grillo. Vino ecológico con notas cítricas y florales, fresco y vibrante</i>	20,00 €
FERMATA 125 BIANCO ETNA DOC BIO <i>60% Carricante, 40% Catarratto. Complejo y mineral con aromas de manzana verde y hierbas mediterráneas</i>	32,00 €
INZOLA CHARDONNAY / FIRRIATO <i>80% Inzolia, 20% Chardonnay. Fresco y equilibrado, con notas de frutas blancas y un ligero toque a mantequilla</i>	19,00 €
CHIARAMONTE INZOLA / FIRRIATO <i>100% Inzolia. Ligero y aromático, con notas a flores blancas y frutas cítricas</i>	22,00 €
PLANETA CHARDONNAY 2022 <i>100% Chardonnay. Vino estructurado, con notas de frutas tropicales y roble bien integrado</i>	60,00 €
PASSOPISCIARO PASSOBIANCO 2023 <i>100% Carricante. Mineral y fresco, con toques de manzana verde y limón</i>	65,00 €
TARENI GRILLO DOC / PELLEGRINO <i>100% Grillo. Vino fresco con notas cítricas y un toque mineral</i>	23,00 €
TARENI INZOLIA IGP / PELLEGRINO <i>100% Inzolia. Aromático y fresco, con notas florales y frutales</i>	23,00 €
PINOT GRIGIO BORGO VASSALI / FEUDI ROMANS <i>100% Pinot Grigio. Ligero y fresco, con aromas de pera y manzana verde</i>	15,00 €
OSSIAN 2022 <i>100% Verdejo. Fresco y mineral. Vino de altura con mucha personalidad</i>	70,00 €
ASKOS VERDECA 2024 SALENTO IGT <i>100% Verdeca. Fresco y afrutado, con notas de limón y hierbas mediterráneas</i>	32,00 €
VERMENTINO COSTA MOLINO <i>100% Vermentino. Vino fresco con notas cítricas y minerales</i>	22,00 €

VINO ROSE

SUSUMANIELLO ROSÉ SALENTO / VARVAGLIONE <i>100% Susumaniello. Rosado elegante y con cuerpo, aromas de frutos rojos frescos y un toque floral</i>	24,00 €
ROSATO IGT MADIA / BIO VEGAN / ZAMBRA <i>Montepulciano 100%. Orgánico y vegano. Color tenue, aromas de cereza y fresa silvestre. Ligero y refrescante</i>	24,00 €
CA N'ESTRUC ROSAT 2024 <i>Syrah 50%, Garnacha 50%. Rosado joven y afrutado, con notas de fresa, granada y un toque floral</i>	22,00 €
VINEA ROSADO / BODEGAS MUSEUM <i>100% Tempranillo. Rosado, expresivo con notas de fresa y sandía. Fresco, con buena acidez y persistencia</i>	22,00 €
NESS PASSITO DI PANTELLERIA DOC 0,50 / PELLEGRINO <i>100% Zibibbo (Moscato di Alessandria). Vino de postre elaborado con uvas pasificadas. Aromas intensos a albaricoque, miel y fruta tropical. Ideal con quesos curados o repostería</i>	60,00 €
MARSALA FINE IP SEMIDRY DOC / PELLEGRINO <i>Grillo, Catarratto, Inzolia (proporciones variables). Vino fortificado con notas de frutos secos, caramelo y especias. Semiseco, perfecto para aperitivos o cocina siciliana</i>	28,00 €
TORO ALBALÁ POLEY FINO PASADO 15 AÑOS <i>100% Pedro Ximénez. Fino envejecido oxidativamente durante 15 años. Elegante, seco, con notas a almendra, salinidad y crianza biológica</i>	35,00 €

CA N'ESTRUC BLANC 2024 <i>Blend de Garnacha Blanca, Macabeo y Pedro Ximénez. Fresco y frutal, ideal para maridar con pescados y mariscos</i>	32,00 €
CASTELL D'ENCUS THALAM 2019 <i>Blend de variedades blancas autóctonas y foráneas. Complejo, con notas minerales y cítricas</i>	85,00 €
OSSIAN 2022 <i>100% Verdejo. Aromas intensos a frutas tropicales y flores, con gran frescura y equilibrio</i>	73,00 €
TERRAS GAUDA LA MAR 2022 <i>60% Albariño, 30% Loureira, 10% Caiño Blanco. Elegante y fresco, con notas cítricas y florales</i>	45,00 €
EMBRUMAS VERDEJO <i>100% Verdejo. Fresco y aromático, con toques herbáceos y frutas blancas</i>	22,00 €
TERRA ALTA BLANCO <i>Principalmente Garnacha Blanca. Ligero y fresco, con notas frutales y florales</i>	22,00 €

CAVA / CHAMPAGNE

BUFADORS LES VORANES BRUT NATURE 2020 <i>Macabeo 40%, Xarel·lo 40%, Parellada 20%. Cava seco, con burbuja fina, notas a manzana verde, cítricos y un final fresco</i>	55,00 €
LLOPART BRUT ROSÉ RESERVA 2022 <i>Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%. Elegante, con aromas a frutos rojos y un toque floral. Elegante con aromas a frutos rojos y un toque floral. Burbuja delicada y persistente.</i>	30,00 €
LLOPART RESERVA BRUT NATURE 2021 <i>Macabeo, Xarel·lo y Parellada (mezcla tradicional). Seco y fresco, con notas cítricas y minerales</i>	28,00 €
PROSECCO FOSSMARAI <i>100% Glera. Ligero y afrutado, con burbuja fina y aromas a manzana y flores blancas</i>	35,00 €
PROSECCO VALDOBBIADENE GIOIOSA <i>100% Glera. Espumante elegante, fresco, con notas frutales y florales</i>	35,00 €
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL <i>Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay</i>	100,00 €
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL ROSÉ <i>100% Glera. Espumante elegante, fresco con nota frutales y florales</i>	100,00 €

GIOIA

CUCINA DI MERCATO
SICILIANA

MENU

*" La cuina és l'art
de transformar
l'amor en menjar. "*

Giorgio Locatelli

*Nella nostra cucina, le cose buone
richiedono tempo.*

*Perché cucinare con amore significa
farlo espresso, rispettando il sapore,
la tradizione e la verità di ogni piatto.*



Chi sa mangiare, sa aspettare.



*A la nostra cuina, les coses bones
prenen el seu temps.*

*Perquè cuinar amb amor
és fer-ho al moment,
respectant el sabor,
la tradició i la veritat de cada plat.*



Qui sap menjar, sap esperar.

RISVEGLIO ITALIANO

El ritual més important del dia, inspirat en la tradició italiana.

Una curada selecció de postres, productes frescos i de temporada cuinats al moment, acompanyats per una beguda calenta a elecció (cafè exprés, caputxí o te).

Una experiència matutina per començar el dia amb equilibri i distinció

ESMORZAR DOLÇ

CROISSANT <i>Pistachio, classic, Nutella, or jam-filled croissant</i>	3,00 €
CANNOLI SICILIANI <i>Cruixent mos farcit d'una suau crema de ricota, fruites confitades o xocolata. Segons la tradició siciliana lleugerament ensucrada i aromatitzada amb cítrics. Decorats amb festucs</i>	7,00 €
SFOGLIATELLA CON RICOTTA <i>Delicada massa en capes, fornada fins a quedar cruixent, farcida de ricota dolça amb tocs de canyella, pell de taronja i sèmola. Un clàssic de la pastisseria del sud d'Itàlia</i>	7,00 €
BABÀ AL RUM <i>Bescurit lleuger i esponjós, empaperat en almívar aromatitzat amb rom</i>	4,00 €
BRIOCHE CON GELATO <i>Un bollo de brioix típic sicilià farcit amb una bola generosa de gelat a elecció. Ideal per als que amaneixen els contrastos de temperatura i textura</i>	6,50 €

ESMORZAR SALAT

TORRADA (AL TEU GUST) <i>Llesca de pa torrat amb l'embotit que prefereixis</i>	8,00 €
PIZETTA <i>Mini pizza amb salsa de tomàquet, mozzarella fosa i pernil curat</i>	5,00 €
ENTREPÀ (AL TEU GUST) <i>Entrepà fet al teu gust amb el farcit que triïs</i>	6,00 €
ARANCINO <i>Croqueta d'arròs farcida de ragù de carn, cruixent per fora i tendra per dins</i>	5,00 €
CONTINENTAL <i>Ous ferrats, mongetes estofades, bacó i tomàquet</i>	11,00 €
GIOIA <i>Torrada amb pernil i formatge, tomàquet i ou ferrat</i>	11,00 €
TRUITA (AL TEU GUST) <i>Truita acabada de fer amb els ingredients que triïs</i>	9,00 €

PER COMENÇAR I COMPARTIR – DEL MAR

INVOLTINI DI SALMONE <i>Làmines de salmó enrotllades amb formatge i festucs</i>	10,00 €
POLPETTE DI PESCE BIANCO <i>Mandonguilles cruixents per fora, tendres per dins. Amb pa, patata, parmesà i ratlladura de llimona. Arrebossada amb panko i servida sobre salsa de tomàquet</i>	12,00 €
TARTAR DI TONNO <i>Tonyina vermella fresc amb tomàquets cherry, tàperes, ceba i olives negres</i>	12,00 €
TARTAR DI SALMONE <i>Daus de salmó marinats amb cítrics i barrejat amb alvocat</i>	12,00 €
BACAFICU <i>Clàssiques sardines empanades i farcides a l'estil sicilià amb pinyons, passes i molla de pa</i>	15,00 €
STRACCETTI DI TONNO <i>Làmines de tonyina vermella amb tomàquet cherry, ruca i olives negres, amanides amb sèsam i reducció de soja i mel</i>	15,00 €
INSALATA DI MARE <i>Amanida fresca de mariscos amb pop, gambes, musclos, cloïsses, calamar, pastanaga, api, patata nova i piparres</i>	15,00 €
COUS COUS A LA TRAPANESE <i>Elaborat amb peix del dia i marisc acompanyat d'un brou aromàtic amb espècies mediterrànies</i>	15,00 €

PER COMENÇAR I COMPARTIR – DE LA TERRA

MISTO FRITO SICILIANO <i>Selecció de clàssics fregits sicilians Croquetes de patata, arancini al ragú i mozzarella "in carrozza"</i>	15,00 €
ARANCINI CLASSICI (2 Ud.) <i>Delicioses boles d'arròs farcides i empanades</i>	11,00 €
INVOLTINI DI MELANZANE <i>Rotllos d'albergínia rostida, ricota salada, alfàbrega i mozzarella</i>	13,00 €
INVOLTINI DI BRESAOLA <i>Delicats rotllos de bresaola amb formatge crema, festucs i anet</i>	14,00 €
TAGLIERE PER DUE <i>Taula mixta ideal per compartir. Embotits, formatges italians i acompanyaments</i>	30,00 €
CARPACCIO DI CARNE <i>Fines làmines de carn, ruca, parmesà i vinagreta suau de poma, llimona, oli d'oliva i mostassa Dijon</i>	12,00 €
VITELLO TONNATO <i>Llom cuït amb salsa cremosa de pastanaga, api, patata, herbes aromàtiques, tàperes, anxoves, salsa Perrins, maionesa i tonyina</i>	12,00 €
MORTADELLA E PARMIGIANO <i>Festucs granulat, ruca, tomàquets i lasques de parmesà</i>	13,00 €
POLPETTE DI MELANZANE <i>Albergínia amb parmesà, pròvola fumada, alfàbrega, pa i ou. Servida sobre una crema lleugera de formatge Pecorí i menta</i>	12,00 €
FIORI DI ZUCCA <i>Flor de carbassó farcida de ricota i anxoves, en tempura de festucs amb farina d'arròs fermentada</i>	12,00 €

PARMIGIANA <i>Capes d'albergínia amb salsa de tomàquet, mozzarella, pròvola, alfàbrega i molt parmesà</i>	12,00 €
CAPRESE <i>Mozzarella de búfala amb alfàbrega, orenga i tomàquet kumat</i>	11,00 €
CAPONATA <i>Clàssic sicilià d' albergínia, api, ceba, tomàquet, olives verdes, tàperes, pinyons, passes, vinagre de vi blanc, sucre i herbes fresques</i>	12,00 €
VERDURE ALLA GRIGLIA <i>Verdures de temporada a la graella. Albergínia, carbassó, pebrots assedegats i espàrrecs</i>	11,00 €
PATATE AL FORNO CON LA CIPOLLA <i>Patates al forn amb ceba</i>	9,00 €

AMANIDES

AMANIDA CÈSAR <i>Enciam romà, salsa Caesar, pollastre a la graella i formatge parmesà ratllat</i>	11,00 €
AMANIDA MIXTA <i>Amanida fresca i colorida amb tomàquet i verdures de temporada</i>	9,00 €
AMANIDA DE TRES TOMÀQUETS <i>Una amanida vibrant amb tres varietats de tomàquet i ceba vermella tallada fina</i>	9,00 €
AMANIDA DE BURRATA <i>Rúcula fresca amb bresaola tallada fina, burrata cremosa i tomàquet madur</i>	13,00 €
AMANIDA DE MARISC <i>Enciam fresc amb musclos, cloïsses, gambes, pop i calamar</i>	12,00 €

PASTA AMB PERFUM DE MAR

SPAGHETTI ALLE VONGOLE <i>Espagueti amb cloïsses fresques, saltejades amb all, julivert i un toc de vi blanc</i>	20,00 €
PALERMITANA <i>Sabors del mar i la terra. Peix espasa, albergínies, tomàquet cherry, olives i un toc de menta</i>	22,00 €
ALLO SCOGLIO <i>Del mar a la teva taula. Gambes, calamars, cloïsses i musclos en salsa lleugera d'all i julivert</i>	23,00 €
NERO DI SEPIA <i>Pasta amb trossos i tinta de sèpia, intensa i saborosa, com se serveix a les costes de Sicília</i>	22,00 €
BLUE LOBSTER PASTA <i>Pasta amb llamàntol blau, tomàquet cherry, all i alfàbrega, un plat elegant i ple de caràcter</i>	38,00 €
PASTA CON LE COZZE <i>Pasta amb musclos frescos, cuinats al vapor amb all, julivert i un toc de vi blanc</i>	18,00 €

PASTA AMB AROMES DE TERRA

CHEF'S SPAGHETTONE <i>Un equilibri perfecte entre la terra i el mar. Aromàtics bolets porcini, gambes tendres i el toc saborós del pecorí romà. Senzill, cremós i ple de sabor</i>	25,00 €
PASTA CON LE SARDE <i>Una recepta siciliana clàssica. Sardines, fonoll silvestre, safrà, passes, ceba i pa torrat ratllat (muddica atturrata)</i>	21,00 €

NORMA <i>Una joia siciliana. Salsa de tomàquet, albergínia fregida, alfàbrega fresca i ricota salada</i>	16,00 €
PESTO A LA TRAPANESE <i>Pesto típic de Trapani amb alfàbrega, oli d 'oliva, pinyons, all, parmesà i tomàquet</i>	17,00 €
RAGUSANA <i>Salsa de tomàquet casolà amb pebrots rostits, ceba vermella i olives negres</i>	17,00 €
CARBONARA <i>La tradició romana amb rovell d'ou, cansalada, formatge pecorí i pebre. Mantecada en roda pecorí</i>	18,00 € Amb tòfona + 14,00 €
LA AMATRICIANA <i>Cansalada crocant, tomàquet i pecorí romà, un plat simple i autèntic de la tradició italiana</i>	18,00 €
CACIO E PEPE <i>Clàssica recepta Romana elaborada amb una crema de formatge pecorí i aromatitzada amb pebre acabat de moldre. Mantecada en roda de pecorí</i>	18,00 € Amb tòfona + 14,00 €
PASTA SICILIANA AMB RAGÚ SICILIÀ <i>Nyoquis amb ragú sicilià. Carn de conill, porc i vedella cuïta lentament amb ceba, api i pastanaga</i>	20,00 €
PASTA CON I BROCCOLI <i>Bròquil saltejat amb all, anxoves i pa ratllat torrat (la clàssica muddica atturrata)</i>	15,00 €
LASAGNE <i>Lasanya tradicional amb ragú bolonyès, beixamel casolana i formatge parmesà</i>	15,00 €
CANNELLONI RICOTTA E SPINACI <i>Canelons farcits de ricota fresca i espinacs, al forn amb salsa suau</i>	14,00 €
PASTA AL PESTO DI PISTACCHIO <i>Pesto cremós de festucs amb parmesà, pecorí, alfàbrega i oli d 'oliva</i>	16,00 €
RAGÚ <i>Clàssic en salsa vermella de tomàquet o versió en blanc amb vi i herbes</i>	18,00 €

GRIGLIA SICILIANA

FILETTO ALLA GRIGLIA CON LA SUA SALS A SCELTA <i>Filet de vedella a la graella amb salsa a triar. Bolets, mix de pebre o gorgonzola</i>	24,00 €
BISTECCA DI VITELLO ALLA PALERMITANA <i>Costella de vedella arrebossada amb julivert, orenga, all i llimona</i>	25,00 €
FEGATO INCIPOLLATO <i>Fetge saltejat amb ceba vermella, vinagre de vi blanc, sucre i julivert. Recepta tradicional siciliana</i>	23,00 €

TAGLIATI PREGIATI

ANGUS ARGENTÍ (550 g.)	36,00 €
COWBOY STEAK D'ANGUS A LA BRASA (500 g.)	34,00 €
XULETÓ FIORENTINA DI CHIANINA	50,00 € / kg.
T-BONE STEAK DI CHIANINA	62,00 € / kg.
T-BONE D'ANGUS ARGENTÍ	67,00 € / kg.
COSTELLES D'ANGUS AMB SALS BARBACOA	50.00 € / kg.

AROMES DE MAR I FLAMA

FRITTURA DI CALAMARI <i>Calamars frescos fregits, daurats i cruixents amb maionesa d'all negre</i>	18,00 €
FRITTURA MISTA DI PESCE <i>Barreja de mariscos fregits. Gambes, calamars i seitons</i>	28,00 €
PESCE SPADA ALLA PALERMITANA (300 g. approx.) <i>Peix espasa a la graella, arrebossat amb pa ratllat, amb un toc d'oli d'oliva, llimona i orenga</i>	21,00 €
SEPPIA <i>Sèpia fresca a la graella.</i>	21,00 €
TONNO INCIPOLLATO <i>Tonyina vermella amb ceba vermella, vinagre de vi blanc, sucre, oli d'oliva i llorer</i>	21,00 €

LES NOSTRES PIZZES VERMELLES

PIZZA "MODICA" <i>TFocaccia tradicional amb oli d ' oliva, all i orenga</i>	11,00 €
PIZZA "SIRACUSA" <i>Salsa de tomàquet, mozzarella de búfala i alfàbrega fresca</i>	16,00 €
PIZZA "ENNA" <i>Salsa de tomàquet, crema de llet i pernil cuit</i>	16,00 €
PIZZA "CALTAGIRONE" <i>Salsa de tomàquet, crema de llet, pernil cuit i xampinyons</i>	17,00 €
PIZZA "ETNA" <i>Salsa de tomàquet, crema de llet y spianata picant</i>	16,00 €
PIZZA "MESSINA" <i>Salsa de tomàquet, crema de llet, carxofes, xampinyons, olives i pernil cuit</i>	17,00 €
PIZZA "RAGUSA" <i>Salsa de tomàquet, crema de llet, pernil cuit, xampinyons, olives, carxofes i ou cuit</i>	17,00 €
PIZZA "MAZARA DEL VALLO" <i>Salsa de tomàquet, crema de llet, tonyina vermella y ceba agredolça</i>	19,00 €
PIZZA "LIPARI" <i>De tomàquet, crema de llet, albergínia, carbassó, pebrots assedegats, ceba vermella i xampinyons</i>	16,00 €
PIZZA "SCIACCA" <i>Salsa de tomàquet, crema de llet, anxoves, tàperes i tomàquet pachino</i>	17,00 €
PIZZA GIOIA <i>Salsa de tomàquet, mozzarella de búfala, pernil Sant Daniele i xampinyons</i>	19,00 €

LES NOSTRES PIZZES BLANQUES

PIZZA "NOTO" <i>Ruca fresca, tomàquet cherry, prosciutto di Parma i lasques de parmesà</i>	19,00 €
PIZZA "NEBRODI" <i>Crema trufada, crema de llet, bolets saltejats, melmelada de ceba vermella i ricota fresca</i>	19,00 €
PIZZA "AGRIGENTO" <i>Formatge pecorí i parmesà amb un toc de pebre negre</i>	18,00 €
PIZZA "ERICE" <i>Crema de llet, gorgonzola, parmesà y ricota</i>	19,00 €

PIZZA "BRONTE" <i>Burrata cremosa, mortadella italiana i festucs</i>	19,00 €
PIZZA CATANIA <i>Crema de llet, crema de porro, xistorra i fruits secs. Intensa i volcànica</i>	20,00 €
PIZZA "CEFALÙ" <i>Crema de carxofa, llard de porc de pota negra, escamorza fumada i llavors de rosella</i>	22,00 €
CALZONE "SEGESTA" <i>Salsa de tomàquet, crema de llet, ricota fresca i pernil dolç</i>	17,00 €

POSTRES

TIRAMISU <i>El clàssic italià per excel·lència. Bescuit mullat en cafè, crema de mascarpone i un delicat toc de cacau</i>	10,00 €
CASSATA <i>Postres tradicional de l'illa, amb pa de pessic, ricota dolça, fruites confitades i glacejat</i>	12,00 €
CANNOLO <i>Cruixent massa fregida farcida de ricota lleugerament ensucrada, amb festucs, xocolata o fruita confitada</i>	8,00 €
LA NOSTRA VERSIONE DI COULANT <i>Pa de pessic tèrbol de xocolata amb interior fundent. Ideal per als amants del cacau. Acompanyat amb una bola de gelat</i>	10,00 €
GELATI <i>Festuc, Vainilli, llimona o xocolata</i>	6,00 €

VI NEGRE

SICILIA

SYRAH ROSSO DOC BIO / BAGLIO DI PIANETTO <i>100% Syrah. Vi ecològic amb notes especiades i fruita madura. Rodó i equilibrat</i>	28,00 €
NERO D'AVOLA ROSSO DOC BIO / BAGLIO DI PIANETTO <i>100% Nero d'Avola. Orgànic, amb intensitat fruitera i tocs balsàmics. Típic de Sicília</i>	29,00 €
TARENI NERO D'AVOLA DOC / PELLEGRINO <i>100% Nero d'Avola. Aromes de rosa, cirera i mora. Sabor càlid i harmoniós</i>	24,00 €
TARENI SYRAH IGP / PELLEGRINO <i>100% Syrah. Fruits negres, espècies i un final càlid. Fàcil de maridar</i>	22,00 €
NERO D'AVOLA ROSSO DOC / ROCCAPERCIATA FIRRIATO <i>100% Nero d'Avola. Cos mitjà, equilibrat, ideal per a tota mena de carns</i>	25,00 €
PASSOPISCIARO PASSOROSSO 2022 <i>100% Nerello Mascalese. Aromes de cirera seca, herbes aromàtiques i espècies. Elegant i mineral</i>	80,00 €
PLANETA ETNA ROSSO 2022 <i>100% Nerello Mascalese. Notes de vainilla, cireres i maduixes silvestres. Boca carnosa i suau</i>	70,00 €
CHIANTI CLASSICO DOCG / DIEVOLE <i>90% Sangiovese, 7% Canaiolo, 3% Colorino. Cirera, violeta i roure. Un clàssic elegant de la Toscana</i>	30,00 €
SORAIE ROSSO VENETO / CASA BENNATI <i>Blend de raïm negre local. Intens i suau, elaborat amb raïm parcialment pasificat</i>	19,00 €
ZIN PRIMITIVO DI PUGLIA - PASQUA <i>100% Primitiu. Rodó, especiat, amb notes de pruna i vainilla</i>	26,00 €

ESPAÑA. CASTILLA Y LEÓN

FLOR DE PINGUS 2022 <i>100% Ull de llebre. Un dels grans negres d'Espanya. Complex, profund i elegant</i>	350,00 €
PAGO DE CARRAOVEJAS 2022 <i>Blend d'Ull de llebre, Cabernet Sauvignon i Merlot. Potent, estructurat, amb fruita negra i criança refinada</i>	75,00 €
VINEA CRIANZA <i>100% Ull de llebre. Ull de llebre clàssic, equilibrat, amb notes de fusta i fruita madura</i>	20,00 €
TEMPRANILLO TINTO 875M <i>100% Ull de llebre. Conreat en altitud. Fresc, amb bona acidesa i fruita vermella</i>	22,50 €

CATALUNYA

CAMINS DEL PRIORAT 2023 (MAGNUM) <i>Blend de Garnaxa i carinyena amb pas per barrica. Potent i elegant</i>	100,00 €
LAURENTIA DO PRIORAT <i>Blend de Garnaxa i Carinyena. Mineral, estructurat, amb bona càrrega tánica</i>	21,00 €
LAURENTIA DO MONTSANT <i>Blend de Garnaxa i Carinyena. Fresc, amb fruita negra i toc especiat. Més lleuger que el Priorat</i>	24,00 €
CA N'ESTRUC NEGRE 2023 <i>60% Garnaxa Negra, 20% Carinyena, 20% Syrah. Jove i fruiter, ideal per als qui busquen vins fàcils de beure</i>	24,00 €

TERRA ALTA NEGRE

19,00 €

Blend de Garnatxa i Carinyena. Vi jove i fresc,
amb notes de fruita vermella i bona acidesa

VI BLANC**SICILIA****GRILLO BIANCO DOC BIO / BAGLIO DI PIANETTO**

20,00 €

100% Grillo. Vi ecològic amb notes cítriques i florals, fresc i vibrant

FERMATA 125 BIANCO ETNA DOC BIO

32,00 €

60% Carricant, 40% Catarratto. Complex i mineral amb aromes de poma verda
i herbes mediterrànies

INZOLA CHARDONNAY / FIRRIATO

19,00 €

80% Inzolia, 20% Chardonnay. Fresc i equilibrat, amb notes de fruites blanques
i un lleuger toc a mantega

CHIARAMONTE INZOLA / FIRRIATO

22,00 €

100% Inzolia. Lleuger i aromàtic, amb notes a flors blanques i fruites cítriques

PLANETA CHARDONNAY 2022

60,00 €

100% Chardonnay. Vi estructurat, amb notes de fruites tropicals
i roure ben integrat

PASSOPISCIARO PASSOBIANCO 2023

65,00 €

100% Carricant. Mineral i fresc, amb tocs de poma verda i llimona

TARENI GRILLO DOC / PELLEGRINO

23,00 €

100% Grillo. Vi fresc amb notes cítriques i un toc mineral

TARENI INZOLIA IGP / PELLEGRINO

23,00 €

100% Inzolia. Aromàtic i fresc, amb notes florals i fruiters

PINOT GRIGIO BORG VASSALI / FEUDI ROMANS

15,00 €

100% Pinot Grigio. Lleuger i fresc, amb aromes de pera i poma verda

ASKOS VERDECA 2024 SALENTO IGT

32,00 €

100% Verdeca. Fresc i afruitat, amb notes de llimona i herbes mediterrànies

VERMENTINO COSTA MOLINO

22,00 €

100% Vermentino. Vi fresc amb notes cítriques i minerals

OSSIAN 2022

70,00 €

100% Verdejo. Fresc i mineral. Vi d'altura amb molta personalitat

VI ROSAT**SUSUMANIELLO ROSÉ SALENTO / VARVAGLIONE**

24,00 €

100% Susumaniello. Rosat elegant i amb cos, aromes de fruits vermells frescos
i un toc floral. Ideal amb mariscos, pastes o com a aperitiu

ROSATO IGT MADIA / BIO VEGAN / ZAMBRA

24,00 €

Montepulciano 100%. Orgànic i vegà. Color tènue, aromes de cirera i maduixes.
Lleuger i refrescant

CA N'ESTRUC ROSAT 2024

22,00 €

Syrah 50%, Garnatxa 50%. Rosat jove i afruitat,
amb notes de maduixes, granada i un toc floral

VINEA ROSADO / CELLERS MUSEUM

22,00 €

100% Tempranillo. Rosat, expressiu amb notes de maduixot i síndria.
Fresc, amb bona acidesa i persistència

NESS PASSITO DI PANTELLERIA DOC 0,50 / PELLEGRINO

60,00 €

100% Zibibbo (Moscato di Alessandria). Vi de postres elaborat amb raïms passions.
Aromes intensos a albaricoc, mel i fruita tropical. Ideal amb formatges curats o rebosteria

MARSALA FINE IP SEMIDRY DOC / PELLEGRINO <i>Grillo, Catarratto, Inzolia (proporcions variables). Vi fortificat amb notes de fruits secs, caramel i espècies. Semisec, perfecte per a aperitius o cuina siciliana</i>	28,00 €
TORO ALBALÁ POLEY FINO PASADO 15 AÑOS <i>100% Pedro Ximénez. Fi envellit oxidativament durant 15 anys. Elegant, sec, amb notes a ametlla, salinitat i criança biològica</i>	35,00 €
CA N'ESTRUC BLANC 2024 <i>Blend de Garnatxa Blanca, Macabeu i Pedro Ximénez. Fresc i fruïter, ideal per maridar amb peixos i mariscos</i>	32,00 €
CASTELL D'ENCUS THALAM 2019 <i>Blend de varietats blanques autòctones i foranes. Complex, amb notes minerals i cítriques</i>	85,00 €
OSSIAN 2022 <i>100% Verdejo. Aroma intens a fruites tropicals i flors, amb gran frescor i equilibri</i>	73,00 €
TERRAS GAUDA LA MAR 2022 <i>60% Albariño, 30% Loureira, 10% Caiño Blanco. Elegant i fresc, amb notes cítriques i florals</i>	45,00 €
EMBRUMAS VERDEJO <i>100% Verdejo. Fresc i aromàtic, amb tocs herbiàcis i fruites blanques</i>	22,00 €
TERRA ALTA BLANCO <i>Principalment Garnatxa Blanca. Lleuger i fresc, amb notes fruïteres i florals</i>	22,00 €

CAVA / CHAMPAGNE

BUFADORS LES VORANES BRUT NATURE 2020 <i>Macabeo 40%, Xarel·lo 40%, Parellada 20%. Dry cava, with fine bubbles, notes of green apple, citrus and a fresh finish</i>	55,00 €
LLOPART BRUT ROSÉ RESERVA 2022 <i>Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%. Elegant, with red fruit aromas and a floral touch. Delicate and persistent bubbles</i>	30,00 €
LLOPART RESERVA BRUT NATURE 2021 <i>Macabeo, Xarel·lo and Parellada (traditional blend). Dry and fresh, with citrus and mineral notes</i>	28,00 €
PROSECCO FOSSMARAI <i>100% Glera. Light and fruity, with fine bubbles and aromas of apple and white flowers</i>	35,00 €
PROSECCO VALDOBBIADENE GIOIOSA <i>100% Glera. Elegant, fresh sparkling wine with fruity and floral notes</i>	35,00 €
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL <i>Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay</i>	100,00 €
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL ROSÉ <i>Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay. A rosé version to be served on ice, with red fruit aromas and a refreshing finish</i>	100,00 €

GIOIA

CUCINA DI MERCATO
SICILIANA

MENU

*" Cooking is the art
of transforming
love into food. "*

Giorgio Locatelli

*Nella nostra cucina, le cose buone
richiedono tempo.*

*Perché cucinare con amore significa
farlo espresso, rispettando il sapore,
la tradizione e la verità di ogni piatto.*



Chi sa mangiare, sa aspettare.



*In our kitchen, good things
take time, because we love
to cook at the moment,
respecting the flavour,
the tradition and
the truth of each dish.*



If you know how to eat, you know how to wait.

RISVEGLIO ITALIANO

*The most important ritual of the day, inspired by Italian tradition. A carefully curated selection of pastries, fresh and seasonal products cooked to order, accompanied by a hot drink of your choice (espresso, cappuccino, or tea).
A morning experience designed to start your day with balance and refinement.*

DOLCE COLAZIONE

CORNETTI <i>Pistachio, classic, Nutella, or jam-filled croissant</i>	3,00 €
CANNOLI SICILIANI <i>Crunchy snack filled with a soft ricotta cream, and flavoured with citrus fruits. Decorated with pistachio, candied fruit or chocolate. According to Sicilian tradition</i>	7,00 €
SFOGLIATELLA CON RICOTTA <i>Delicate layered dough, baked until crisp, filled with sweet ricotta with hints of cinnamon, orange peel and semolina. A classic of southern Italian pastry making</i>	7,00 €
BABÀ AL RUM <i>Light and fluffy sponge cake, soaked in rum-flavoured syrup</i>	4,00 €
BRIOCHE CON GELATO <i>The perfect combination. A typical Sicilian brioche bun filled with a generous scoop of ice cream of your choice. Ideal for those who love contrasts of temperature and texture</i>	6,50 €

COLAZIONE SALATA

TOAST (YOUR WAY) <i>Toasted bread with your choice of cold cuts</i>	8,00 €
PIZETTA <i>Mini pizza with tomato sauce, melted mozzarella, and cured ham</i>	5,00 €
SANDWICH (YOUR WAY) <i>Sandwich made to your taste with your preferred filling</i>	6,00 €
ARANCINO <i>Crispy rice ball filled with rich meat ragù, golden on the outside and tender inside</i>	5,00 €
CONTINENTAL <i>Fried eggs, baked beans, bacon, and tomato</i>	11,00 €
GIOIA <i>Toast with ham and cheese, tomato, and fried egg</i>	11,00 €
OMELETTE (YOUR WAY) <i>Freshly prepared omelette with the ingredients of your choice</i>	9,00 €

TO START & SHARE FROM THE SEA

INVOLTINI DI SALMONE <i>Salmon rolls filled with cream cheese and pistachios</i>	10,00 €
POLPETTE DI PESCE BIANCO <i>Golden-crispy white fish meatballs with bread, potato, parmesan and lemon zest. Coated in panko and served on a tomato sauce</i>	12,00 €
TARTAR DI TONNO <i>Fresh bluefin tuna with cherry tomatoes, capers, onion and black olives, dressed with sesame and honey reduction</i>	12,00 €
TARTAR DI SALMONE <i>Marinated salmon cubes with citrus, mixed with avocado</i>	12,00 €
BACAFICU <i>Classic Sicilian-style stuffed sardines with breadcrumbs, pine nuts and raisins</i>	15,00 €
STRACCETTI DI TONNO <i>Thin slices of bluefin tuna with cherry tomatoes, rocket and black olives, dressed with sesame and a soy-honey reduction</i>	15,00 €
INSALATA DI MARE <i>Fresh seafood salad with octopus, prawns, mussels, clams, squid, carrot, celery, baby potatoes and pickled peppers</i>	15,00 €
COUS COUS A LA TRAPANESE <i>Made with the catch of the day and seafood, served with a fragrant Mediterranean-spiced broth</i>	15,00 €

TO START & SHARE FROM THE LAND

MISTO FRITO SICILIANO <i>Selection of Sicilian fried classics: potato croquettes, ragù arancini and mozzarella in carrozza</i>	15,00 €
ARANCINI CLASSICI (2 Ud.) <i>Crispy stuffed rice balls</i>	11,00 €
INVOLTINI DI MELANZANE <i>Grilled eggplant rolls with salted ricotta, basil and mozzarella</i>	13,00 €
INVOLTINI DI BRESAOLA <i>Delicate bresaola rolls filled with cream cheese, pistachios and dill</i>	14,00 €
TAGLIERE PER DUE <i>Mixed board of Italian cured meats and cheeses – ideal for sharing</i>	30,00 €
CARPACCIO DI CARNE <i>Thinly sliced beef with rocket, parmesan and a light apple, lemon, olive oil and Dijon mustard vinaigrette</i>	12,00 €
VITELLO TONNATO <i>Cooked veal served with a creamy sauce of carrot, celery, potato, aromatic herbs, capers, anchovies, Worcestershire, mayo and tuna</i>	12,00 €
MORTADELLA E PARMIGIANO <i>Mortadella, crushed pistachios, rocket, cherry tomatoes and parmesan shavings</i>	13,00 €
POLPETTE DI MELANZANE <i>Aubergine balls with parmesan, smoked provola, basil, bread and egg, served on a light pecorino and mint cream</i>	12,00 €
FIORI DI ZUCCA <i>Zucchini flowers stuffed with ricotta and anchovies, in pistachio tempura with fermented rice flour</i>	12,00 €
PARMIGIANA <i>Layers of aubergine with tomato sauce, mozzarella, provola, basil and lots of parmigiano</i>	12,00 €

CAPRESE <i>Buffalo mozzarella with basil, oregano and kumato tomatoes</i>	11,00 €
CAPONATA <i>Sicilian classic of eggplant, celery, onion, tomato, green olives, capers, pine nuts, raisins, white wine vinegar, sugar and fresh herbs</i>	12,00 €
VERDURE ALLA GRIGLIA <i>Grilled seasonal vegetables: aubergine, courgette, roasted peppers and asparagus</i>	11,00 €
PATATE AL FORNO CON LA CIPOLLA <i>Oven-roasted potatoes with onion</i>	9,00 €

SALADS

CAESAR SALAD <i>Romaine lettuce, Caesar dressing, grilled chicken and grated parmesan</i>	11,00 €
MIXED SALAD <i>Fresh, colourful salad with tomatoes and seasonal vegetables</i>	9,00 €
THREE-TOMATO SALAD <i>A vibrant salad of three types of tomato and thinly sliced red onion</i>	9,00 €
BURRATA SALAD <i>Rúcula fresca con bresaola en lonchas finas, burrata cremosa y tomate maduro</i>	13,00 €
SEAFOOD SALAD <i>Fresh lettuce with mussels, clams, prawns, octopus and squid</i>	12,00 €

SEA-SCENTED PASTA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE <i>Spaghetti with fresh clams sautéed in garlic, parsley and a splash of white wine</i>	20,00 €
PALERMITANA <i>Flavours of sea and land. Swordfish, aubergine, cherry tomatoes, olives and a hint of mint</i>	22,00 €
ALLO SCOGLIO <i>From sea to table. Prawns, squid, clams and mussels in a light garlic and parsley sauce</i>	23,00 €
NERO DI SEPPIA <i>Pasta with chunks and ink of cuttlefish – bold, rich flavour as served along the Sicilian coast</i>	22,00 €
BLUE LOBSTER PASTA <i>Pasta with blue lobster, cherry tomatoes, garlic and basil – an elegant dish full of character</i>	38,00 €
PASTA CON LE COZZE <i>Pasta with fresh mussels, steamed with garlic, parsley and a touch of white wine</i>	18,00 €

EARTH-SCENTED PASTA

CHEF'S SPAGHETTONE <i>A perfect balance between land and sea. Aromatic porcini, tender prawns and the savoury touch of pecorino romano. Simple, creamy and full of flavour.</i>	25,00 €
PASTA CON LE SARDE <i>A classic Sicilian recipe. Sardines, wild fennel, saffron, raisins, spring onion, and toasted breadcrumbs (muddica atturrata)</i>	21,00 €
NORMA <i>A Sicilian jewel. Tomato sauce, fried eggplant, fresh basil and salted ricotta</i>	16,00 €
PESTO A LA TRAPANESE <i>Typical Trapani pesto with basil, olive oil, pine nuts, garlic, parmesan and tomato</i>	17,00 €

RAGUSANA <i>Homemade tomato sauce with roasted peppers, red onion and black olives</i>	17,00 €
CARBONARA <i>Roman tradition with egg yolk, guanciale, pecorino cheese and pepper. Buttered in pecorino wheel</i>	18,00 € With truffle + 14,00€
LA AMATRICIANA <i>Crispy guanciale, tomato and pecorino romano</i>	18,00 €
CACIO E PEPE <i>Classic Roman recipe made with a pecorino cheese cream and flavored with freshly ground pepper. Butter on pecorino wheel</i>	18,00 € With truffle + 14,00 €
SICILIAN PASTA WITH SICILIAN RAGU <i>Gnocchi with Sicilian ragu. Rabbit, pork and veal meat slowly cooked with onion, celery and carrot.</i>	20,00 €
PASTA CON I BROCCOLI <i>Broccoli sautéed with garlic, anchovies and toasted breadcrumbs (classic muddica atturrata)</i>	15,00 €
LASAGNE <i>Traditional lasagna with Bolognese ragù, homemade bechamel sauce and parmesan cheese</i>	15,00 €
CANNELLONI RICOTTA E SPINACI <i>Cannelloni stuffed with fresh ricotta and spinach, baked with mild sauce</i>	14,00 €
PASTA AL PESTO DI PISTACCHIO <i>Creamy pistachio pesto with parmesan, pecorino, basil and olive oil</i>	16,00 €
RAGU <i>Classic in red tomato sauce or white version with wine and herbs.</i>	18,00 €

GRIGLIA SICILIANA

FILETTO ALLA GRIGLIA CON LA SUA SALSA A SCELTA <i>Grilled veal fillet with a sauce of your choice. Mushrooms, pepper mix or gorgonzola</i>	24,00 €
BISTECCA DI VITELLO ALLA PALERMITANA <i>Breaded veal cutlet with parsley, oregano, garlic and lemon</i>	25,00 €
FEGATO INCIPOLLATO <i>Liver sautéed with red onion, white wine vinegar, sugar and parsley, traditional Sicilian recipe</i>	23,00 €

TAGLIATI PREGIATI

ANGUS ARGENTINO (550 g.)	36,00 €
COWBOY STEAK DI ANGUS ALLA BRACE (500 g.)	34,00 €
COSTATA FIORENTINA DI CHIANINA	50,00 € / kg.
T-BONE STEAK DI CHIANINA	62,00 € / kg.
T-BONE DI ANGUS ARGENTINO	67,00 € / kg.
ANGUS RIBS WITH BARBECUE SAUCE	50.00 € / kg.

AROMI DE MARE E FIAMMA

FRITTURA DI CALAMARI <i>Fresh fried squid, golden brown and crispy with black garlic mayonnaise</i>	18,00 €
FRITTURA MISTA DI PESCE <i>Mixed fried seafood. Prawns, squid and anchovies</i>	28,00 €

PESCE SPADA ALLA PALERMITANA (300 g. approx.) <i>Grilled swordfish, breaded with breadcrumbs, with a touch of olive oil, lemon and oregano</i>	21,00 €
SEPPIA <i>Fresh grilled cuttlefish</i>	21,00 €
TONNO INCIPOLLATO <i>Red tuna with red onion, white wine vinegar, sugar, olive oil and bay leaf</i>	21,00 €

LE NOSTRE PIZZE ROSSE

PIZZA "MODICA" <i>Traditional focaccia with olive oil, garlic and oregano</i>	11,00 €
PIZZA "SIRACUSA" <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella and fresh basil</i>	16,00 €
PIZZA "ENNA" <i>Tomato sauce, fior di latte and cooked ham</i>	16,00 €
PIZZA "CALTAGIRONE" <i>Tomato sauce, fior di latte, cooked ham and mushrooms</i>	17,00 €
PIZZA "ETNA" <i>Tomato sauce, fior di latte and spicy spianata</i>	16,00 €
PIZZA "MESSINA" <i>Tomato sauce, fior di latte, artichokes, mushrooms, olives and cooked ham</i>	17,00 €
PIZZA "RAGUSA" <i>Tomato sauce, fior di latte, cooked ham, mushrooms, olives, artichokes and boiled egg</i>	17,00 €
PIZZA "MAZARA DEL VALLO" <i>Tomato sauce, fior di latte, red tuna and sweet and sour onion</i>	19,00 €
PIZZA "LIPARI" <i>Tomato sauce, fior di latte, aubergine, courgette, roasted peppers, red onion and mushrooms</i>	16,00 €
PIZZA "SCIACCA" <i>Tomato sauce, fior di latte, anchovies, capers and tomato pachino</i>	17,00 €
PIZZA GIOIA <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, San Daniele ham and mushrooms</i>	19,00 €

LE NOSTRE PIZZE BIANCHE

PIZZA "NOTO" <i>Fresh rocket, cherry tomato, prosciutto di Parma and parmesan flakes</i>	19,00 €
PIZZA "NEBRODI" <i>Truffled cream, fior di latte, sautéed mushrooms, red onion marmalade and fresh ricotta</i>	19,00 €
PIZZA "AGRIGENTO" <i>Pecorino and Parmesan cheese with a touch of black pepper</i>	18,00 €
PIZZA "ERICE" <i>Fior di latte, gorgonzola, parmesan and ricotta</i>	19,00 €
PIZZA "BRONTE" <i>Creamy burrata, Italian mortadella and pistachio granella</i>	19,00 €
PIZZA CATANIA <i>Fior di latte, leek cream, chistorra and nuts. Intense and volcanic</i>	20,00 €
PIZZA "CEFALÙ" <i>Artichoke cream, black leg lardo, smoked scamorza and poppy seeds</i>	22,00 €
CALZONE "SEGESTA" <i>Tomato sauce, fior di latte, fresh ricotta and cooked ham</i>	17,00 €

DESSERTS

TIRAMISU

The quintessential Italian classic. Sponge cake soaked in coffee, mascarpone cream and a delicate touch of cocoa.

10,00 €

CASSATA

A traditional dessert from the island, with sponge cake, sweet ricotta, candied fruit and icing. A direct trip to Sicily

12,00 €

CANNOLO

Crunchy fried dough filled with lightly sweetened ricotta, with pistachio, chocolate or candied fruit. An icon of Sicilian patisserie

8,00 €

LA NOSTRA VERSIONE DI COULANT

Warm chocolate sponge cake with a melting interior. Ideal for cocoa lovers, accompanied by a scoop of ice cream

10,00 €

GELATI

Flavours: Pistachio, Vanilla, Lemon or Chocolate

6,00 €

VINO ROSSO

SICILIA

SYRAH ROSSO DOC BIO / BAGLIO DI PIANETTO <i>100% Syrah. Organic wine with spicy notes and ripe fruit, round and balanced</i>	28,00 €
NERO D'AVOLA ROSSO DOC BIO / BAGLIO DI PIANETTO <i>100% Nero d'Avola. Organic, with fruity intensity and balsamic touches. Typical Sicilian</i>	29,00 €
TARENI NERO D'AVOLA DOC / PELLEGRINO <i>100% Nero d'Avola. Aromas of rose, cherry and blackberry Warm and harmonious flavour</i>	24,00 €
TARENI SYRAH IGP / PELLEGRINO <i>100% Syrah. Black fruits, spices and a warm finish. Easy to pair</i>	22,00 €
NERO D'AVOLA ROSSO DOC / ROCCAPERCIATA FIRRIATO <i>100% Nero d'Avola. Medium bodied, balanced, ideal for all types of meat</i>	25,00 €
PASSOPISCIARO PASSOROSSO 2022 <i>100% Nerello Mascalese. Aromas of dried cherry, aromatic herbs and spices Elegant and mineral</i>	80,00 €
PLANETA ETNA ROSSO 2022 <i>100% Nerello Mascalese. Notes of vanilla, cherries and wild strawberries Fleshy and soft on the palate</i>	70,00 €
CHIANTI CLASSICO DOCG / DIEVOLE <i>90% Sangiovese, 7% Canaiolo, 3% Colorino. Cherry, violet and oak An elegant Tuscan classic</i>	30,00 €
SORAIE ROSSO VENETO / CASA BENNATI <i>Blend of local red grapes. Intense and smooth, made from partially raisined grapes</i>	19,00 €
ZIN PRIMITIVO DI PUGLIA - PASQUA <i>100% Primitivo. Round, spicy, with notes of plum and vanilla</i>	26,00 €

ESPAÑA. CASTILLA Y LEÓN

FLOR DE PINGUS 2022 <i>100% Tempranillo. One of Spain's great reds. Complex, deep and elegant</i>	350,00 €
PAGO DE CARRAOVEJAS 2022 <i>Blend of Tempranillo, Cabernet Sauvignon and Merlot. Powerful, structured, with black fruit and refined ageing</i>	75,00 €
VINEA CRIANZA <i>100% Tempranillo. Classic Tempranillo, balanced, with notes of wood and ripe fruit</i>	20,00 €
TEMPRANILLO TINTO 875M <i>100% Tempranillo. Grown at altitude. Fresh, with good acidity and red fruit</i>	22,50 €

CATALUNYA

CAMINS DEL PRIORAT 2023 (MAGNUM) <i>Blend of Grenache and Carignan. Grenache and Carignan aged in oak. Powerful and elegant</i>	100,00 €
LAURENTIA DO PRIORAT <i>Blend of Grenache and Carignan. Mineral, structured, with good tannins</i>	21,00 €
LAURENTIA DO MONTSANT <i>Blend of Grenache and Carignan. Fresh, with black fruit and a spicy touch. Lighter than Priorat</i>	24,00 €
CA N'ESTRUC NEGRE 2023 <i>60% Garnacha Tinta, 20% Carignan, 20% Syrah. Young and fruity, ideal for those looking for easy-drinking wines</i>	24,00 €

TERRA ALTA TINTO

Blend of Grenache and Carignan. Young and fresh wine, with notes of red fruit and good acidity

19,00 €

VINO BIANCO

SICILIA

GRILLO BIANCO DOC BIO / BAGLIO DI PIANETTO

100% Grillo. Organic wine with citrus and floral notes, fresh and vibrant

20,00 €

FERMATA 125 BIANCO ETNA DOC BIO

60% Carricante, 40% Catarratto. Complex and mineral with aromas of green apple and Mediterranean herbs

32,00 €

INZOLA CHARDONNAY / FIRRIATO

80% Inzolia, 20% Chardonnay. Fresh and balanced, with notes of white fruits and a hint of butter

19,00 €

CHIARAMONTE INZOLA / FIRRIATO

100% Inzolia. Light and aromatic, with notes of white flowers and citrus fruits

22,00 €

PLANETA CHARDONNAY 2022

Chardonnay. Structured wine, with notes of tropical fruits and well-integrated oak

60,00 €

PASSOPISCIARO PASSOBIANCO 2023

100% Carricante. Mineral and fresh, with hints of green apple and lemon

65,00 €

TARENI GRILLO DOC / PELLEGRINO

100% Grillo. Fresh wine with citrus notes and a hint of minerality

23,00 €

TARENI INZOLIA IGP / PELLEGRINO

100% Inzolia. Aromatic and fresh with floral and fruity notes

23,00 €

PINOT GRIGIO BORGO VASSALI / FEUDI ROMANS

100% Pinot Grigio. Light and fresh, with aromas of pear and green apple

15,00 €

ASKOS VERDECA 2024 SALENTO IGT

100% Verdeca. Fresh and fruity, with notes of lemon and Mediterranean herbs

32,00 €

VERMENTINO COSTA MOLINO

100% Vermentino. Fresh wine with citrus and mineral notes

22,00 €

OSSIAN 2022

100% Verdejo. Fresh and mineral. High-altitude wine with lots of personality

70,00 €

VINO ROSE

SUSUMANIELLO ROSÉ SALENTO / VARVAGLIONE

100% Susumaniello. Elegant and full-bodied rosé, aromas of fresh red fruits and a floral touch. Ideal with seafood, pasta or as an aperitif

24,00 €

ROSATO IGT MADIA / BIO VEGAN / ZAMBRA

Montepulciano 100%. Organic and vegan. Faint color, aromas of cherry and wild strawberry. Light and refreshing

24,00 €

CA N'ESTRUC ROSAT 2024

Syrah 50%, Grenache 50%. Young and fruity rosé, with notes of strawberry, pomegranate and a floral touch

22,00 €

VINEA ROSADO / BODEGAS MUSEUM

Tempranillo. Rosé, expressive with notes of strawberry and watermelon. Fresh, with good acidity and persistence

22,00 €

NESS PASSITO DI PANTELLERIA DOC 0,50 / PELLEGRINO

100% Zibibbo (Moscato di Alessandria). Dessert wine made from raisined grapes. Intense aromas of apricot, honey and tropical fruit. Ideal with cured cheeses or pastries

60,00 €

MARSALA FINE IP SEMIDRY DOC / PELLEGRINO <i>Grillo, Catarratto, Inzolia (variable proportions). Fortified wine with notes of dried fruits, caramel and spices. Semi-dry, perfect for aperitifs or Sicilian cuisine</i>	28,00 €
TORO ALBALÁ POLEY FINO PASADO 15 AÑOS <i>Pedro Ximénez. Fino aged oxidatively for 15 years. Elegant, dry, with notes of almond, salinity and biological aging</i>	35,00 €
CA N'ESTRUC BLANC 2024 <i>Blend of Garnacha Blanca, Macabeo and Pedro Ximénez. Fresh and fruity, ideal for pairing with fish and seafood</i>	32,00 €
CASTELL D'ENCUS THALAM 2019 <i>Blend of indigenous and foreign white varieties. Complex, with mineral and citrus notes</i>	85,00 €
OSSIAN 2022 <i>100% Verdejo. Intense aromas of tropical fruits and flowers, with great freshness and balance</i>	73,00 €
TERRAS GAUDA LA MAR 2022 <i>60% Albariño, 30% Loureira, 10% Caiño Blanco. Elegant and fresh, with citrus and floral notes</i>	45,00 €
EMBRUMAS VERDEJO <i>100% Verdejo. Fresh and aromatic, with herbal touches and white fruits</i>	22,00 €
TERRA ALTA BLANCO <i>Mainly Garnacha Blanca. Light and fresh, with fruity and floral notes</i>	22,00 €

CAVA / CHAMPAGNE

BUFADORS LES VORANES BRUT NATURE 2020 <i>Macabeo 40%, Xarel-lo 40%, Parellada 20%. Dry cava, with fine bubbles, notes of green apple, citrus and a fresh finish</i>	55,00 €
LLOPART BRUT ROSÉ RESERVA 2022 <i>Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%. Elegant, with red fruit aromas and a floral touch. Delicate and persistent bubbles</i>	30,00 €
LLOPART RESERVA BRUT NATURE 2021 <i>Macabeo, Xarel-lo and Parellada (traditional blend). Dry and fresh, with citrus and mineral notes</i>	28,00 €
PROSECCO FOSSMARAI <i>100% Glera. Light and fruity, with fine bubbles and aromas of apple and white flowers</i>	35,00 €
PROSECCO VALDOBBIADENE GIOIOSA <i>100% Glera. Elegant, fresh sparkling wine with fruity and floral notes</i>	35,00 €
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL <i>Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay</i>	100,00 €
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL ROSÉ <i>Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay. A rosé version to be served on ice, with red fruit aromas and a refreshing finish</i>	100,00 €