

GIOIA

CUCINA DI MERCATO
SICILIANA

MENU



“Cocina es el arte
de transformar
el amor en comida.”



“La cuina és l'art
de transformar
l'amor en menjar.”



“Cooking is the art
of transforming
love into food.”

*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 sapes comer, sapes esperar.



*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.



*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

*El ritual más importante del día, inspirado en la tradición italiana. Una cuidada selección de pasteles, productos frescos y de temporada, preparados al momento, acompañados de una bebida caliente a elegir (espresso, capuchino o té).
Una experiencia matutina diseñada para empezar el día con equilibrio y refinamiento.*

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 (café exprés, caputxí o te). Una experiència matutina per començar el dia amb equilibri i distinció

*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

ESMORZAR DOLÇ

CORNETTI / CROISSANT

3,00 €

Croissant de pistacho, clásico, de Nutella o relleno de mermelada

Pistachio, classic, Nutella, or jam-filled croissant

Pistachio, classic, Nutella, or jam-filled croissant

CANNOLI SICILIANI

7,00 €

Bocadillo crujiente relleno de suave crema de ricotta y aromatizado con cítricos.

Decorado con pistacho, fruta confitada o chocolate. Según la tradición siciliana

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

Crunchy snack filled with a soft ricotta cream, and flavoured with citrus fruits. Decorated with pistachio, candied fruit or chocolate. According to Sicilian tradition

SFOGLIATELLA CON RICOTTA

7,00 €

Delicada masa en capas, horneada hasta quedar crujiente, rellena de ricotta dulce con toques de canela, cáscara de naranja y sémola. Un clásico de la repostería del sur de Italia.

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

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

BABÀ AL RUM · Bizcocho ligero y esponjoso, empapado en almíbar aromatizado con ron

4,00 €

Besuit lleuger i esponjós, empaperat en almívar aromatitzat amb rom

Light and fluffy sponge cake, soaked in rum-flavoured syrup

BRIOCHE CON GELATO · La combinación perfecta. Un bollo de brioche típico siciliano relleno

6,50 €

con una bola generosa de helado a elección. Ideal para los que aman los contrastes de temperatura y textura

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

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

COLAZIONE SALATA

ESMORZAR SALAT

TOAST (YOUR WAY) / TORRADA (AL TEU GUST)

8,00 €

Pan tostado con embutidos a elegir

Llesca de pa torrat amb l'embotit que prefereixis

Toasted bread with your choice of cold cuts

PIZETTA

5,00 €

Mini pizza con salsa de tomate, mozzarella fundida y jamón curado

Mini pizza amb salsa de tomàquet, mozzarella fosa i pernil curat

Mini pizza with tomato sauce, melted mozzarella, and cured ham

SANDWICH (YOUR WAY) / ENTREPÀ (AL TEU GUST)

6,00 €

Sándwich hecho a tu gusto con el relleno que prefieras

Entrepà fet al teu gust amb el farcit que triïs

Sandwich made to your taste with your preferred filling

ARANCINO

5,00 €

Bola de arroz crujiente rellena de rico ragù de carne, dorada por fuera y tierna por dentro

Croqueta d'arròs farcida de ragù de carn, cruixent per fora i tendra per dins

Crispy rice ball filled with rich meat ragù, golden on the outside and tender inside

CONTINENTAL

11,00 €

Huevos fritos, frijoles horneados, tocino y tomate

Ous ferrats, mongetes estofades, bacó i tomàquet

Fried eggs, baked beans, bacon, and tomato

GIOIA

11,00 €

Tostada con jamón y queso, tomate y huevo frito

Torrada amb pernil i formatge, tomàquet i ou ferrat

Toast with ham and cheese, tomato, and fried egg

OMELETTE (YOUR WAY) / TRUITA (AL TEU GUST)

9,00 €

Tortilla recién preparada con los ingredientes de tu elección

Truita acabada de fer amb els ingredients que triïs

Freshly prepared omelette with the ingredients of your choice

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR DEL MAR

PER COMENÇAR I COMPARTIR – DEL MAR

TO START & SHARE FROM THE SEA

INVOLTINI DI SALMONE · Láminas de salmón enrolladas con queso crema y pistacho Làmines de salmó enrotllades amb formatge i festucs · Salmon rolls filled with cream cheese and pistachios	12,00 €
POLPETTE DI PESCE BIANCO · Albóndigas crujientes por fuera, tiernas por dentro. Con pan, patata, parmesano y ralladura de limón. Rebozadas en panko y servida sobre salsa de tomate Mandonguilles cruixents per fora, tendres per dins. Amb pa, patata, parmesà i ratlladura de llimona. Arrebossada amb panko i servida sobre salsa de tomàquet Golden-crispy white fish meatballs with bread, potato, parmesan and lemon zest. Coated in panko and served on a tomato sauce	12,00 €
TÁRTAR DI TONNO · Atún rojo fresco con tomatitos cherry, alcaparras, cebolla y aceitunas negras aliñadas con sésamo y reducción de miel Tonyina vermella fresc amb tomàquets cherry, tâperes, ceba i olives negres Fresh bluefin tuna with cherry tomatoes, capers, onion and black olives, dressed with sesame and honey reduction	12,00 €
TÁRTAR DI SALMON · Dados de salmón marinados con cítricos y mezclado con aguacate Daus de salmó marinats amb cítrics i barrejat amb alvocat Marinated salmon cubes with citrus, mixed with avocado	12,00 €
BACAFICU · Clásicas sardinas empanadas y rellenas al estilo siciliano con piñones, pasas y miga de pan Clàssiques sardines empanades i farcides a l'estil sicilià amb pinyons, passes i molla de pa Classic Sicilian-style stuffed sardines with breadcrumbs, pine nuts and raisins	15,00 €
STRACCETTI DI TONNO Láminas de atún rojo con tomate cherry, rúcula y aceitunas negras, aliñadas con sésamo y reducción de soja y miel Làmines de tonyina vermella amb tomàquet cherry, ruca i olives negres, amanides amb sèsam i reducció de soja i mel Thin slices of bluefin tuna with cherry tomatoes, rocket and black olives, dressed with sesame and a soy-honey reduction	15,00 €
COUS COUS A LA TRAPANESE Elaborado con pescado del día y marisco acompañado de un caldo aromático con especias mediterráneas Elaborat amb peix del dia i marisc acompanyat d' un brou aromàtic amb espècies mediterrànies Made with the catch of the day and seafood, served with a fragrant Mediterranean-spiced broth	15,00 €

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR DE LA TIERRA

PER COMENÇAR I COMPARTIR – DE LA TERRA TO START & SHARE FROM THE LAND

MISTO FRITO SICILIANO · Selección de clásicos fritos sicilianos: croquetas de patata, arancini al ragù y mozzarella in carrozza Selecció de clàssics fregits sicilians Croquetes de patata, arancini al ragù i mozzarella "in carrozza" Selection of Sicilian fried classics: potato croquettes, ragù arancini and mozzarella in carrozza	15,00 €
ARANCINI CLASSICI (2 Ud. • Unitat) · Deliciosas bolas de arroz rellenas y empanadas Deliciosos boles d'arròs farcides i empanades / Crispy stuffed rice balls	11,00 €
INVOLTINI DI MELANZANE · Rollitos de berenjena asada, ricotta salada, albahaca y mozzarella Rotllos d'albergínia rostida, ricota salada, alfàbrega i mozzarella Grilled eggplant rolls with salted ricotta, basil and mozzarella	13,00 €
INVOLTINI DI BRESAOLA · Delicados rollitos de bresaola con queso crema, pistacho y eneldo Delicats rotllos de bresaola amb formatge crema, festucs i anet Delicate bresaola rolls filled with cream cheese, pistachios and dill	14,00 €
TAGLIERE PER DUE · Tabla mixta de varios embutidos y quesos italianos Taula mixta ideal per compartir. Embotits, formatges italians i acompanyaments Mixed board of Italian cured meats and cheeses – ideal for sharing	30,00 €
CARPACCIO DI CARNE · Finas laminas de carne, rúcula, parmesano y vinagreta suave de manzana, limón, aceite de oliva y mostaza Dijon Fines làmines de carn, ruca, parmesà i vinagreta suau de poma, llimona, oli d'oliva i mostassa Dijon Thinly sliced beef with rocket, parmesan and a light apple, lemon, olive oil and Dijon mustard vinaigrette	12,00 €
VITELLO TONNATO · Lomo cocido con salsa cremosa de zanahoria, apio, patata, hierbas aromáticas, alcaparras, anchoas, salsa Perrins, mayonesa y atún Llom cuit amb salsa cremosa de pastanaga, api, patata, herbes aromàtiques, tàperes, anxoves, salsa Perrins, maionesa i tonyina Cooked veal served with a creamy sauce of carrot, celery, potato, aromatic herbs, capers, anchovies, Worcestershire, mayo and tuna	12,00 €
MORTADELLA E PARMIGIANO · Pistacho granulado, rúcula, tomatitos y lascas de parmesano Festucs granulat, ruca, tomàquets i lasques de parmesà Mortadella, crushed pistachios, rocket, cherry tomatoes and parmesan shavings	13,00 €
POLPETTE DI MELANZANE · Berenjena con parmesano, provola ahumada, albahaca, pan y huevo. Servida sobre una crema ligera de queso pecorino con menta Albergínia amb parmesà, pròvola fumada, alfàbrega, pa i ou. Servida sobre una crema lleugera de formatge Pecori i menta Aubergine balls with parmesan, smoked provola, basil, bread and egg, served on a light pecorino and mint cream	12,00 €
FIORI DI ZUCCA Flor de calabacín rellena de ricotta y anchoas, en tempura de pistacho con harina de arroz fermentada Flor de carbassó farcida de ricota i anxoves, en tempura de festucs amb farina d'arròs fermentada Zucchini flowers stuffed with ricotta and anchovies, in pistachio tempura with fermented rice flour	12,00 €
PARMIGIANA Capas de berenjena con salsa de tomate, mozzarella, provola, albahaca y mucho parmigiano Capes d'albergínia amb salsa de tomàquet, mozzarella, pròvola, alfàbrega i molt parmesà Layers of aubergine with tomato sauce, mozzarella, provola, basil and lots of parmigiano	12,00 €
CAPRESE · Mozzarella de búfala con albahaca, orégano y tomate kumato Mozzarella de búfala amb alfàbrega, orenga i tomàquet kumat Buffalo mozzarella with basil, oregano and kumato tomatoes	11,00 €
CAPONATA · Clásico siciliano de berenjena, apio, cebolla, tomate, aceitunas verdes, alcaparras, piñones, pasas, vinagre de vino blanco, azúcar y hierbas frescas Clàssic sicilià d'albergínia, api, ceba, tomàquet, olives verdes, tàperes, pinyons, passes, vinagre de vi blanc, sucre i herbes fresques Sicilian classic of eggplant, celery, onion, tomato, green olives, capers, pine nuts, raisins, white wine vinegar, sugar and fresh herbs	12,00 €

VERDURE ALLA GRIGLIA · *Verduras de temporada a la parrilla.* 11,00 €
Berenjena, calabacín, pimientos asados y espárragos
Verdures de temporada a la graella. Albergínia, carbassó, pebrots assedegats i espàrrecs
Grilled seasonal vegetables: aubergine, courgette, roasted peppers and asparagus

PATATE AL FORNO CON LA CIPOLLA · *Patates al forn amb ceba / Oven-roasted potatoes with onion* 9,00 €

ENSALDAS / AMANIDES / SALADS

ENSALADA CÉSAR · *Lechuga romana, aderezo César, pollo a la parrilla y parmesano rallado* 11,00 €
Enciam romà, salsa Caesar, pollastre a la graella i formatge parmesà ratllat
Romaine lettuce, Caesar dressing, grilled chicken and grated parmesan

ENSALADA MIXTA · *Ensalada fresca y colorida con tomate fresco y verduras de temporada* 9,00 €
Amanida fresca i colorida amb tomàquet i verdures de temporada
Fresh, colourful salad with tomatoes and seasonal vegetables

ENSALADA 3 TOMATES · *Ensalada vibrante con un trío de tomates y fina cebolla roja en rodajas* 9,00 €
Una amanida vibrant amb tres varietats de tomàquet i ceba vermella tallada fina
A vibrant salad of three types of tomato and thinly sliced red onion

ENSALADA DE BURRATA · *Rúcula fresca con bresaola en lonchas finas, burrata cremosa y tomate maduro* 13,00 €
Rúcula fresca amb bresaola tallada fina, burrata cremosa i tomàquet madur
Fresh arugula with thinly sliced bresaola, creamy burrata and ripe tomato

INSALATA DI MARE · *Ensalada fresca de mariscos con pulpo, gambas, mejillones, almejas, calamar, zanahoria, apio, patata nueva y piparras* 15,00 €
Amanida fresca de mariscos amb pop, gambes, musclos, cloïsses, calamar, pastanaga, api, patata nova i piparres
Fresh seafood salad with octopus, prawns, mussels, clams, squid, carrot, celery, baby potatoes and pickled peppers

PASTA AL PROFUMO DI MARE — PASTA AMB PERFUM DE MAR SEA-SCENTED PASTA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 22,00 €
Spaghetti con almejas frescas, salteadas con ajo, perejil y un toque de vino blanco
Espagueti amb cloïsses fresques, saltejades amb all, julivert i un toc de vi blanc
Spaghetti with fresh clams sautéed in garlic, parsley and a splash of white wine

PALERMITANA 22,00 €
Sabores del mar y la tierra. Pez espada, berenjenas, tomate cherry, aceitunas y un toque de menta
Sabors del mar i la terra. Peix espasa, albergínies, tomàquet cherry, olives i un toc de menta
Flavours of sea and land. Swordfish, aubergine, cherry tomatoes, olives and a hint of mint

ALLO SCOGLIO · *Del mar a tu mesa. Gambas, calamares, almejas y mejillones en salsa ligera de ajo y perejil* 25,00 €
Del mar a la teva taula. Gambes, calamars, cloïsses i musclos en salsa lleugera d'all i julivert
From sea to table. Prawns, squid, clams and mussels in a light garlic and parsley sauce

NERO DI SEPIA · *Pasta con trozos y tinta de sepia, intensa y sabrosa, como se sirve en las costas de Sicilia* 22,00 €
Pasta amb trossos i tinta de sèpia, intensa i saborosa, com se serveix a les costes de Sicília
Pasta with chunks and ink of cuttlefish – bold, rich flavour as served along the Sicilian coast

PASTA ASTICE BLU 38,00 €
Pasta con bogavante azul, tomate cherry, ajo y albahaca, un plato elegante y lleno de carácter
Pasta amb llamàntol blau, tomàquet cherry, all i alfàbrega, un plat elegant i ple de caràcter
Pasta with blue lobster, cherry tomatoes, garlic and basil an elegant dish full of character

PASTA CON LE COZZE 18,00 €
Pasta con mejillones frescos, cocinados al vapor con ajo, perejil y un toque de vino blanco
Pasta amb musclos frescos, cuinats al vapor amb all, julivert i un toc de vi blanc
Pasta with fresh mussels, steamed with garlic, parsley and a touch of white wine

PASTA AL PROFUMO DI TERRA

PASTA AMB AROMES DE TERRA

EARTH-SCENTED PASTA

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> <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> <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>Una receta siciliana clásica. Sardinas, hinojo silvestre, azafrán, pasas, cebolleta y pan rallado tostado (muddica atturrata)</i> <i>Una recepta siciliana clàssica. Sardines, fonoll silvestre, safrà, passes, ceba i pa torrat ratllat (muddica atturrata)</i> <i>A classic Sicilian recipe. Sardines, wild fennel, saffron, sultanas, spring onions and toasted breadcrumbs (muddica atturrata)</i>	21,00 €
NORMA · <i>Una joya siciliana. Salsa de tomate, berenjena frita, albahaca fresca y ricotta salada</i> <i>Una joia siciliana. Salsa de tomàquet, albergínia fregida, alfàbrega fresca i ricota salada</i> <i>A Sicilian jewel. Tomato sauce, fried eggplant, fresh basil and salted ricotta</i>	16,00 €
PESTO A LA TRAPANESE <i>Pesto típico de Trapani con albahaca, aceite de oliva, piñones, ajo, parmesano y tomate</i> <i>Pesto típic de Trapani amb alfàbrega, oli d'oliva, pinyons, all, parmesà i tomàquet</i> <i>Typical Trapani pesto with basil, olive oil, pine nuts, garlic, parmesan and tomato</i>	17,00 €
RAGUSANA · <i>Salsa de tomate casera con pimientos asados, cebolla roja y aceitunas negras</i> <i>Salsa de tomàquet casolà amb pebrots rostits, ceba vermella i olives negres</i> <i>Homemade tomato sauce with roasted peppers, red onion and black olives</i>	17,00 €
CARBONARA · <i>La tradición romana con yema, guanciale, queso pecorino y pimienta.</i> <i>Mantecada en rueda pecorino</i> <i>La tradició romana amb rovell d'ou, cansalada, formatge pecorí i pebre. Mantecada en roda pecorí</i> <i>Roman tradition with egg yolk, guanciale, pecorino cheese and pepper. Buttered in pecorino wheel</i>	18,00 € con trufa · amb tòfona · with black truffle +14,00 €
LA AMATRICIANA · <i>Guanciale crocante, tomate y pecorino romano, un plato simple y auténtico de la tradición italiana</i> <i>Cansalada crocant, tomàquet i pecorí romà, un plat simple i autèntic de la tradició italiana</i> <i>Crispy guanciale, tomato and pecorino romano</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> <i>Clàssica recepta Romana elaborada amb una crema de formatge pecorí i aromatitzada amb pebre acabat de moldre. Mantecada en roda de pecorí</i> <i>Classic Roman recipe made with a pecorino cheese cream and flavored with freshly ground pepper. Butter on pecorino wheel</i>	18,00 € con trufa · amb tòfona · with black truffle +14,00 €
GNOCCHI ALLA SICILIANA <i>Ñoquis con ragù siciliano. Carne de conejo, cerdo y ternera cocida lentamente con cebolla, apio y zanahoria</i> <i>Nyoquis amb ragù sicilià. Carn de conill, porc i vedella cuïta lentament amb ceba, api i pastanaga</i> <i>Gnocchi with Sicilian ragu. Rabbit, pork and veal meat slowly cooked with onion, celery and carrot</i>	20,00 €

PASTA CON I BROCCOLI

15,00 €

Brócoli salteado con ajo, anchoas y pan rallado tostado

Bròquil saltejat amb all, anxoves i pa ratllat torrat (la clàssica muddica atturrata)

Broccoli sautéed with garlic, anchovies and toasted breadcrumbs (classic muddica atturrata)

LASAGNE · *Lasaña tradicional con ragù boloñés, bechamel casera y queso parmesano*

15,00 €

Lasanya tradicional amb ragù bolonyès, beixamel casolana i formatge parmesà

Traditional lasagna with Bolognese ragù, homemade bechamel sauce and parmesan cheese

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

14,00 €

Canelones rellenos de ricota fresca y espinacas, al horno con salsa suave

Lasanya tradicional amb ragù bolonyès, beixamel casolana i formatge parmesà

Cannelloni stuffed with fresh ricotta and spinach, baked with mild sauce

PASTA AL PESTO DI PISTACCHIO

16,00 €

Pesto cremoso de pistacho con parmesano, pecorino, albahaca y aceite de oliva

Pesto cremós de festucs amb parmesà, pecorí, alfàbrega i oli d'oliva

Creamy pistachio pesto with parmesan, pecorino, basil and olive oil

RAGÙ · *Clásico en salsa roja de tomate o versión en blanco con vino y hierbas*

18,00 €

Clàssic en salsa vermella de tomàquet o versió en blanc amb vi i herbes

Classic in red tomato sauce or white version with wine and herbs

GRIGLIA SICILIANA

FILETTO ALLA GRIGLIA CON LA SUA SALS A SCELTA

24,00 €

Filete de ternera a la parrilla con salsa a elegir. Setas, mix de pimienta o gorgonzola

Filet de vedella a la graella amb salsa a triar. Bolets, mix de pebre o gorgonzola

Grilled veal fillet with a sauce of your choice. Mushrooms, pepper mix or gorgonzola

BISTECCA DI VITELLO ALLA PALERMITANA

25,00 €

Chuleta de ternera empanada con perejil, orégano, ajo y limón

Costella de vedella arrebossada amb julivert, orenga, all i llimona

Breaded veal cutlet with parsley, oregano, garlic and lemon

FEGATO INCIPOLLATO

23,00 €

Hígado salteado con cebolla roja, vinagre de vino blanco, azúcar y perejil

Fetge saltejat amb ceba vermella, vinagre de vi blanc, sucre i julivert. Receita tradicional siciliana

Liver sautéed with red onion, white wine vinegar, sugar and parsley, traditional Sicilian recipe

TAGLIATI PREGIATI

ANGUS ARGENTINO (550 g.) / ANGUS ARGENTÍ (550 g.)

36,00 €

COWBOY STEAK DI ANGUS ALLA BRACE (500 g.)

34,00 €

COWBOY STEAK D'ANGUS A LA BRASA (500 g.)

COSTATA FIORENTINA DI CHIANINA / XULETÓ FIORENTINA DI CHIANINA

60,00 € / kg.

T-BONE STEAK DI CHIANINA

62,00 € / kg.

TOMAHAWK DI SCOTTONA

67,00 € / kg.

ANGUS RIBS IN SALSA BARBECUE

50,00 € / kg.

COSTELLES D'ANGUS AMB SALSA BARBACOA

AROMI DI MARE E FIAMMA

AROMES DE MAR I FLAMA

FRITTURA DI CALAMARI · Calamares frescos fritos, dorados y crujientes con mayonesa de ajo negro 18,00 €
Calamars frescos fregits, daurats i cruixents amb maionesa d'all negre
Fresh fried squid, golden brown and crispy with black garlic mayonnaise

FRITTURA MISTA DI PESCE · Mezcla de mariscos fritos, gambas, calamares y boquerones 28,00 €
Barreja de mariscos fregits. Gambes, calamars i seitons
Mixed fried seafood. Prawns, squid and anchovies

PESCE SPADA ALLA PALERMITANA (300 g. aprox.) 21,00 €
Pez espada a la parrilla, empanado con pan rallado, con un toque de aceite de oliva, limón y orégano
Peix espasa a la graella, arrebossat amb pa ratllat, amb un toc d'oli d'oliva, llimona i orenga
Grilled swordfish, breaded with breadcrumbs, with a touch of olive oil, lemon and oregano

SEPPIA · Sepia fresca a la parrilla, simple y deliciosa 21,00 €
Sèpia fresca a la graella · Fresh grilled cuttlefish

TONNO INCIPOLLATO · Atún rojo con cebolla roja, vinagre de vino blanco, azúcar, aceite de oliva y laurel 21,00 €
Tonyina vermella amb ceba vermella, vinagre de vi blanc, sucre, oli d'oliva i llorer
Red tuna with red onion, white wine vinegar, sugar, olive oil and bay leaf

LE NOSTRE PIZZE ROSSE

PIZZA "MODICA" 11,00 €
Focaccia tradicional con aceite de oliva, ajo y orégano. Sencilla y con carácter, como la joya barroca del sureste
Focaccia tradicional amb oli d'oliva, all i orenga
Traditional focaccia with olive oil, garlic and oregano

PIZZA "SIRACUSA" 16,00 €
Salsa de tomate, mozzarella de búfala y albahaca fresca. Una clásica napolitana con alma siciliana
Salsa de tomàquet, mozzarella de búfala i alfàbrega fresca
Tomato sauce, buffalo mozzarella and fresh basil

PIZZA "ENNA" · Salsa de tomate, fior di latte y jamón cocido. Sabor familiar que nunca falla 16,00 €
Salsa de tomàquet, fior di latte i pernil cuit
Tomato sauce, fior di latte and cooked ham

PIZZA "CALTAGIRONE" 17,00 €
Salsa de tomate, fior di latte, jamón cocido y champiñones
Salsa de tomàquet, fior di latte, pernil cuit i xampinyons
Tomato sauce, fior di latte, cooked ham and mushrooms

PIZZA "ETNA" · Salsa de tomate, fior di latte y spianata picante 16,00 €
Salsa de tomàquet, fior di latte y spianata picant
Tomato sauce, fior di latte and spicy spianata

PIZZA "MESSINA" 17,00 €
Salsa de tomate, fior di latte, alcachofas, champiñones, aceitunas y jamón cocido
Salsa de tomàquet, fior di latte, carxofes, xampinyons, olives i pernil cuit
Tomato sauce, fior di latte, artichokes, mushrooms, olives and cooked ham

PIZZA "RAGUSA" · Salsa de tomate, fior di latte, jamón cocido, champiñones, aceitunas, alcachofas y huevo cocido 17,00 €
Salsa de tomàquet, fior di latte, pernil cuit, xampinyons, olives, carxofes i ou cuit
Tomato sauce, fior di latte, cooked ham, mushrooms, olives, artichokes and boiled egg

PIZZA "MAZARA DEL VALLO"

19,00 €

Salsa de tomate, fior di latte, atún y cebolla agridulce

Salsa de tomàquet, fior di latte, tonyina y ceba agredolça

Tomato sauce, fior di latte, tuna and sweet and sour onion

PIZZA "LIPARI" · Salsa de tomate, fior di latte, berenjena, calabacín, pimientos asados, cebolla roja y champiñones

16,00 €

De tomàquet, fior di latte, albergínia, carbassó, pebrots assedegats, ceba vermella i xampinyons

Tomato sauce, fior di latte, aubergine, courgette, roasted peppers, red onion and mushrooms

PIZZA "SCIACCA" · Salsa de tomate, fior di latte, anchoas, alcaparras y tomate pachino.

17,00 €

Salsa de tomàquet, fior di latte, anxoves, tàperes i tomàquet pachino

Tomato sauce, fior di latte, anchovies, capers and tomato pachino

PIZZA GIOIA

21,00 €

Salsa de tomate, mozzarella de búfala, jamón San Daniele y champiñones

Salsa de tomàquet, mozzarella de búfala, pernil Sant Daniele i xampinyons

Tomato sauce, buffalo mozzarella, San Daniele ham and mushrooms

LE NOSTRE PIZZE BIANCHE

LES NOSTRES PIZZES BLANQUES

PIZZA "NOTO" · Rúcula fresca, fior di latte, tomate cherry, prosciutto di Parma y lascas de parmesano

19,00 €

Ruca fresca, fior di latte, tomàquet cherry, prosciutto di Parma i lasques de parmesà

Fresh rocket, fior di latte, cherry tomato, prosciutto di Parma and parmesan flakes

PIZZA "NEBRODI" · Crema trufada, fior di latte, setas salteadas, mermelada de cebolla roja y ricota fresca

19,00 €

Un homenaje a los bosques sicilianos

Crema trufada, fior di latte, bolets saltejats, mermelada de ceba vermella i ricota fresca

Truffled cream, fior di latte, sautéed mushrooms, red onion marmalade and fresh ricotta

PIZZA "AGRIGENTO" · Queso pecorino y parmesano con un toque de pimienta negra

18,00 €

Formatge pecorí i parmesà amb un toc de pebre negre

Pecorino and Parmesan cheese with a touch of black pepper

PIZZA "ERICE" · Fior di latte, gorgonzola, parmesano y ricotta

19,00 €

fior di latte, gorgonzola, parmesà y ricota

Fior di latte, gorgonzola, parmesan and ricotta

PIZZA "BRONTE"

19,00 €

Burrata cremosa, mortadela italiana y granella de pistacho

Burrata cremosa, mortadela italiana i festucs

Creamy burrata, Italian mortadella and pistachio granella

PIZZA CATANIA · Fior di latte, crema de puerro, chistorra y frutos secos. Intensa y volcánica

20,00 €

fior di latte, crema de porro, xistorra i fruits secs. Intensa i volcànica

Fior di latte, leek cream, chistorra and nuts. Intense and volcanic

PIZZA "CEFALÙ"

22,00 €

Crema de alcachofa, lardo de pata negra, scamorza ahumada y semillas de amapola

Crema de carxofa, llard de porc de pata negra, escamorza fumada i llavors de rosella

Artichoke cream, black leg lardo, smoked scamorza and poppy seeds

CALZONE "SEGESTA"

17,00 €

Salsa de tomate, fior di latte, ricotta fresca y jamón cocido

Salsa de tomàquet, fior di latte, ricota fresca i pernil dolç

Tomato sauce, fior di latte, fresh ricotta and cooked ham

POSTRES

TIRAMISU

10,00 €

El clásico italiano por excelencia. Bizcocho empapado en café y crema de mascarpone

El clàssic italià per excel·lència. Bescuit mullat en cafè, crema de mascarpone i un delicat toc de cacau

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

CASSATA

12,00 €

Postre tradicional de la isla, con bizcocho, ricotta dulce, frutas confitadas y glaseado

Postres tradicional de l'illa, amb pa de pessic, ricota dolça, fruites confitades i glacejat

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

A direct trip to Sicily

CANNOLO

8,00 €

Crujiente masa frita rellena de ricotta ligeramente endulzada, con pistacho, chocolate o fruta confitada

Cruixent massa fregida farcida de ricota lleugerament ensucrada, amb festucs, xocolata o fruita confitada

Crunchy fried dough filled with lightly sweetened ricotta, with pistachio,

chocolate or candied fruit. An icon of Sicilian patisserie

COULANT

10,00 €

Bizcocho tibio de chocolate con interior fundente

Pa de pessic tèrbol de xocolata amb interior fundent. Ideal per als amants del cacau.

Acompanyat amb una bola de gelat

Warm chocolate sponge cake with a melting interior. Ideal for cocoa lovers,

accompanied by a scoop of ice cream

GELATI

6,00 €

Pistacho, vainilla, limón o chocolate

Festuc, Vainilli, llimona o xocolata

Flavours: Pistachio, Vanilla, Lemon or Chocolate

GIOIA

CUCINA DI MERCATO
SICILIANA