

GIOIA

CUCINA DI MERCATO
— SICILIANA —

“COCINA ES EL ARTE DE TRANSFORMAR EL AMOR EN COMIDA”.

“LA CUINA ÉS L'ART DE TRANSFORMAR L'AMOR EN MANJAR”.

“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.

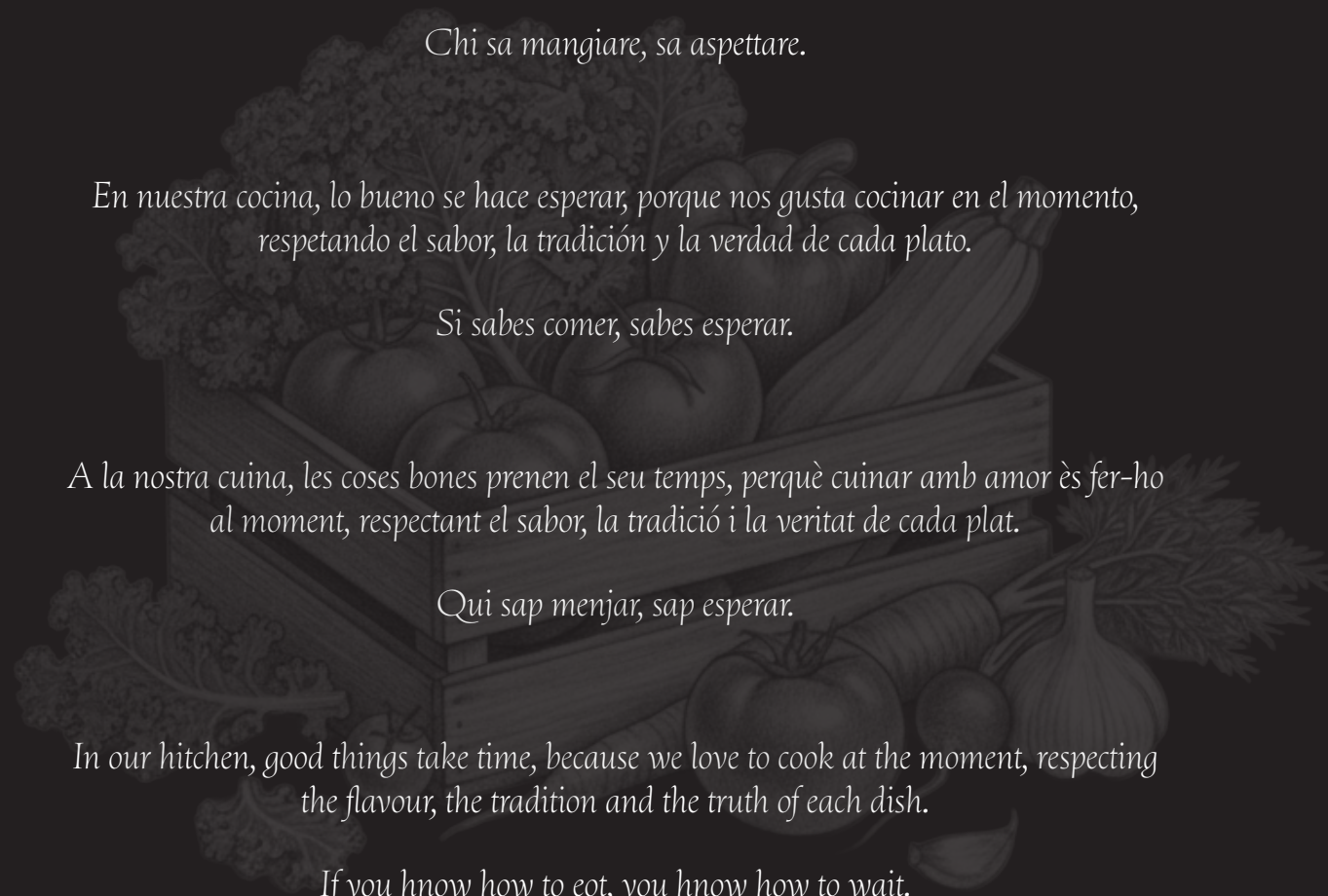
Si sabes comer, sabes esperar.

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.



A COMPARTIR

POLPETTE DI PESCE BIANCO - 14,50 €

Albóndigas crujientes por fuera, tiernas por dentro. Con pan, patata, parmesano y ralladura de limón. Rebozadas en harina y servida sobre salsa de tomate.
Mandonguilles cruixents per fora, tendres per dins. Amb pa, patata, parmesà i ratlladura de llimona. Arrebossada amb farina i servida sobre salsa de tomàquet.
Golden-crispy white fish meatballs with bread, potato, parmesan and lemon zest. Coated in flour and served on a tomato sauce.

TÁRTAR DI TONNO - 14,50 €

Atún rojo fresco con tomates cherry, alcaparras, cebolla, aceitunas negras, cebollino y aguacate.
Tonyina vermella fresca amb tomàquets cherry, tàperes, ceba i olives negres, cebollí i alvocat.
Fresh bluefin tuna with cherry tomatoes, capers, onion and black olives, chives and avocado.

TÁRTAR DI SALMON - 13,00 €

Dados de salmón marinados con cítricos y mezclado con aguacate.
Daus de salmó marinats amb cítrics i barrejat amb advocat.
Marinated salmon cubes with citrus, mixed with avocado.

BACAFICU - 15,00 €

Clásicas sardinas y rellenas al estilo siciliano con piñones, pasas, miga de pan y cebolla caramelizada.
Clàssiques sardines i farcides a l'estil sicilià amb pinyons, passes, molla de pa i ceba caramel·litzada.
Classic Sicilian-style sardines with breadcrumbs, pine nuts, raisins and caramelized onion.

STRACCETTI DI TONNO - 16,50 €

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.

COUS COUSA LA TRAPANESE - 15,00 €

Elaborado con pescado del día y marisco acompañado de un caldo aromático de mariscos.
Elaborat amb peix del dia i marisc acompanyat d'un brou aromàtic de marisc.
Made with the catch of the day and seafood, served with an aromatic seafood broth.

A COMPARTIR

MISTO FRITO SICILIANO - 16,00 €

Selección de clásicos fritos sicilianos: croquetas de patata, arancini, y mozzarella in carrozza.
Selecció de clàssics fregits sicilians: croquetes de patata, arancini i mozzarella in carrozza.
Selection of Sicilian fried classics: potato croquettes, arancini and mozzarella in carrozza.

ARANCINI CLASSICI (2 Ud.) - 12,00 €

Deliciosas bolas de arroz rellenas y empanadas.
Deliciosos boles d'arròs farcides i empanades.
Crispy stuffed rice balls.

INVOLTINI DI MELANZANE - 13,00 €

Rollitos de berenjena asada, ricotta salada, albahaca, mozzarella y tomate.
Rotllos d'albergínia rostida, ricota salada, alfabrega, mozzarella i tomàquet.
Grilled eggplant rolls with salted ricotta, basil, mozzarella and tomato.

TAGLIERE PER DUE - 18,00 €

Tabla mixta de varios embutidos y quesos italianos.*
Taula mixta d'embotits i formatges italians.*
Mixed board of Italian cured meats and cheeses.*

***1 pers. - 18,00 € / *2 pers. - 29,00 € / *3 pers. - 39,00 € / *4 pers. - 50,00 €**

CARPACCIO DI CARNE - 15,00 €

Finas láminas 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 mostassa Dijon.
Thinly sliced beef with rocket, parmesan and a light apple, lemon, olive oil and Dijon mustard vinaigrette.

VITELLO TONNATO - 16,00 €

Lomo cocido con mayonesa de atún, alcaparras, anchoas, salsa Perrins, mayonesa y atún.
Llom cuit amb maionesa de tonyina, tàperes, anxoves, salsa Perrins, maionesa i tonyina.
Cooked veal served with with tuna mayonnaise, capers, anchovies, Worcestershire, mayo and tuna.

A COMPARTIR

POLPETTE DI MELANZANE - 13,50 €

Berenjena con parmesano, provoca ahumada, atbahaca, 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 pecorí i menta.

Aubergine balls with parmesan, smoked provola, basil, bread and egg, served on a light pecorino and mint cream.

FIORI DI ZUCCA (2 Ud.) - 16,00 €

Flor de calabacín rellena de ricota y anchoas, en tempura de pistacho con harina de arroz fermentada.

Flor de carabassó farcida de ricota i anxoves, en tempura de festucs amb farina d'arros fermentada.

Zucchini flowers stuffed with ricota and anchovies, in pistachio tempura with fermented rice flour.

PARMIGIANA - 16,00 €

Capas de berenjena con salsa de tomate, mozzarella, provola, albahaca, jamón cocido y mucho parmesano.

Capes d'albergínia amb salsa de tomàquet, mozzarella, pròvola, alfàbrega, pernil cuït i molt parmesà.

Layers of aubergine with tornato sauce, mozzarella, provota, basil, cooked ham and lots of parmigiano.

CAPRESE - 16,00 €

Mozzarella de búfala con albahaca, orégano y tomate.

Mozzarella de búfala amb alfàbrega, orenga i tomàquet.

Buffalo mozzarella with basil, oregano and tomato.

CAPONATA - 14,00 €

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.

VERDURE ALLA GRIGLIA - 10,00 €

Verduras de temporada a la parrilla. Berenjena, calabacín, pimientos asados y espárragos.

Verdures de temporada a la graella. Albergínia, carabassó, pebrots assedegats i espàrrechs.

Grilled seasonal vegetables: aubergine, courgette, roasted peppers and asparagus.

PATATE AL FORNO CON LA CIPOLLA - 8,00 €

Patatas al horno con cebolla.

Patates al forn amb ceba.

Oven-roasted potatoes with onion.

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR - 15,00 €

Lechuga romana, aderezo César, pollo a la parrilla y parmesano rallado.
Enciam romà, salsa Cèsar, pollastre a la graella i formatge parmesà.
Romaine lettuce, Caesar dressing, grilled chicken and grated parmesan.

ENSALADA MIXTA - 9,00 €

Ensalada fresca y colorida con tomate fresco y verduras de temporada.
Amanida fresca iicolorida amb tomàquet i verdures de temporada.
Fresh, colourful salad with tomatoes and seasonal vegetables.

ENSALADA 3 TOMATES - 11,00 €

Ensalada vibrante con un trío de tomates y fina cebolla roja en rodajas.
Amanida vibrant amb tres varietats de tomàquet i ceba vermella tallada fina.
Vibrant salad of three types of tomato and thinly sliced red onion.

ENSALADA DE BURRATA - 16,00 €

Rúcula fresca, burrata cremosa y tomate.
Rula fresca, burrata cremosa i tomàquet.
Fresh arugula with thinly sliced bresaola, creamy burrata and tomato.

INSALATA DI MARE - 16,00 €

Ensalada fresca de mariscos con pulpo, gambas, mejillones, almejas, calamar, zanahoria, apio, patatas y piparras.
Amanida fresca de mariscos amb pop, gambes, musclos, cloïsses, calamar, pastanaga, api, patata i piparres.
Fresh seafood salad with octopus, prawns, mussels, clams, squid, carrot, celery, potatoes and pickled peppers.

PASTA DEL MAR

SPAGHETTI ALLE VONGOLE - 24,00 €

Spaghetti con almejas frescos, salteadas con ajo, perejil y un toque de vino blanco.
Spaghetti amb cloïsses fresques, saltades 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 de 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 - 25,00 €

Del mar a tu mesa. Gambas, calamares, almejas y mejillones en salsa ligera de tomate, ajo y perejil.
Del mar a la teva taula. Gambes, calamars, cloïsses i musclos en salsa lleugera de tomàquet, all i julivert.
From sea to table. Prawns, squid, clams and mussels in a light tomatoes, garlic and parsley sauce.

NERO DI SEPPIA - 22,00 €

Pasta con trozos y tinta de sepia. Intensa y sabrosa, como se sirve en las costas de Sicilia.
Pasta amb trossos y tinta de sèpia. Intensa saborosa, com se serveix a les costes de Sicília.
Pasta with chunks and ink of cuttlefish. Rich flavour as served along the Sicilian coast.

PASTA ASTICE BLU - 38,00 €

Pasta con bogovonte azul, tomate cherry, ajo y albahaca, un plato elegante y lleno de carácter.
Pasta amb llamàntol blau, tomàquet cherry, all i alfabrega, un plat elegant i ple de caràcter.
Pasta with blue lobster, cherry tomatoes, garlic and basil an elegant dish full of carácter.

PASTA CON LE COZZE - 18,00 €

Pasta con mejillones frescos y un toque de vino blanco.
Pasta amb musclos frescos i un toc de vi blanc.
Pasta with fresh mussels and a touch of white wine.

PASTA

SPAGHETTONE DELLO CHEF - 25,00 €

Un equilibrio perfecto entre la tierra y el mar. Porcini aromáticos, gambas tiernas y sabroso toque de pecorino romano. Sencillo, cremoso y lleno de sabor.
Un equilibri perfecte entre la terra i la mar. Aromàtics bolets porcini, tendres gambes i un toc saborós de pecorí romà. Senzill, cremós i ple de sabor.
A perfect balance between land and sea. Aromatic porcini, tender prawns and the savoury touch of pecorino romano. Simple, creamy and full of flavour.

PASTA CONLE SARDE - 22,00 €

Una receta siciliana clásica. Sardinas, hinojo silvestre, azafrán, kinoki, pasas, cebolleta y pan rallado tostado (muddica attura).
Una recepta siciliana clàssica. Sardines, fonoll silvestre, safrà, kinoki, passes, ceba i pa ratllat torrat (muddica attura).
A classic Sicilian recipe. Sardines, wi(d fennel, saffron, kinoki sultanas, spring onions and toasted breadcrumbs (muddica atturrata).

NORMA - 16,00 €

Una joya siciliana. Salsa de tomate, berenjena frita, albahaca fresco y ricotta salada.
Una joia siciliana. Salsa de tomàquet, albergínia fregida, alfabrega fresca i ricotta salada.
Sicilian jewel. Tornato sauce, fried eggplant, fresh basil and salted ricota.

PESTO A LA TRAPANESE - 17,00 €

Pesto típico de Trapani con albahaca, aceite de oliva, piñones, ajo, parmesano, tomate y ricotta.
Pesto típic de Trapani con alfabrega, oli d'oliva, pinyons, all, parmesà i tomaquet i ricotta.
Typicat Trapani pesto with basil, olive oil, pine nuts, garlic, parmesan, tomato and ricotta.

RAGUSANA - 17,00 €

Salsa de tomate casera con pimientos asados, cebolla roja y aceitunas negras.
Salsa de tomàquet casolà amb pebrots rostits, ceba vermella i olives negres.
Homemade tomato sauce with roasted peppers, red onion and black olives.

CARBONARA- 18,00 €

La tradición romana: yema, guanciale, queso pecorino y pimienta. Mantecada en rueda pecorino.*
La tradició romana: rovell d'ou, cansalada, formatge pecorí i pebre. Mantecada en roda pecorí.*
Roman tradition: egg yolk, guanciale, pecorino cheese and pepper. Buttered in pecorino wheel.*

***Con trufa • *Amb tòfona • *With black truffle - 14,00 €**

LA AMATRICIANA - 19,00 €

Guanciale crocante, tomate y pecorino romano, un plato simple y auténtico de la tradición italiana.
Cansalada crocant, tomàquet i pecorí romà, un plat simple i autèntic de la tradició italiana.
Crispy guanciale, tomato and pecorino romano, a simple and authentic dish of Italian tradition.

CACIO E PEPE - 18,00 €

Clásica receta Romana elaborada con una crema de queso pecorino y aromatizada con pimienta recién molida. Mantecada en rueda de pecorino.*
Clàssica recepta Romana elaborada amb una crema de formatge pecorí i aromatitzada amb pebre acabat de moldre. Mantecada en roda de pecorí.*
Classic Roman recipe made with a pecorino cheese cream and flavored with freshly ground pepper. Bytter on pecorino wheel.*

***Con trufa · *Amb tòfona · *With black truffle - 14,00 €**

PACCHERI ALLA SICILIANA - 20,00 €

Con ragú siciliano. Carne de conejo, cerdo y ternera cocida lentamente con cebolla, apio y zanahoria.
Amb ragú sicilià. Carn de conill, porc i vedella cuita lentament amb ceba, api i pastanaga.
With Sicilian ragu. Rabbit, pork and veal meat slowly cooked with onion, celery and carrot.

PASTA CON BROCCOLI - 17,00 €

Brócoli salteado con ajo, anchoas, tomate, aceitunas negras, pecorino y pan rallado tostado (la clásica muddica atturrata).
Bròquil saltejat amb all, anxoves, tomàquets, olives negres, pecorino i pa ratllat torrat (la clàssica muddica atturrata).
Broccoli sautéed with garlic, anchovies, tomato, black olives, pecorino and toasted breadcrumbs (classic muddica atturrata).

LASAGNE - 18,00 €

Lasaña tradicional con ragú boloñés, bechamel casera y queso parmesano.
Lasanya tradicional amb ragú bolonyès, beixamel casolana formatge parmesà.
Traditional lasagna with Bolognese ragù, homemade bechamel sauce and parmesan cheese.

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI - 16,50 €

Canelones rellenos de ricota fresca y espinacas, al horno salsa suave.
Canelones farcits de ricota fresca i espinacs, al forn salsa suau.
Cannelloni stuffed with fresh ricotta and spinach, baked with mild sauce.

PASTA AL PESTO DI PISTACCHIO - 18,00 €

Pesto cremoso de pistacho con parmesano, pecorino y aceite de oliva.
Pesto cremós de festucs amb parmesà, pecori i oli d'oliva.
Creamy pistachio pesto with parmesan, pecorino and olive oil.

RAGÚ - 18,00 €

Clásico en salsa roja de tomate, con vino y hierbas.
Clàssic en salsa vermella de tomàquet, amb vi herbes.
Classic in red tomato sauce with wine and herbs.

CARNE SICILIANA

FILETTO ALLA GRIGLIA CON LA SUA SALSA A SCELTA - 25,00 €

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 - 21,00 €

Hígado salteado con cebolla roja, vinagre de vino blanco, azúcar y perejil. Receta tradicional siciliana.

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

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

TAGLIATI PREGIATALA

ANGUS - 46,00 €

(550 g.)

COWBOY STEAK DI ANGUS ALLA BRACE

COWBOY STEAK D'ANGUS A LA BRASA - 40,00 €

(500 g.)

COSTATA FIORENTINA DI CHIANINA

XULETÓ FIORENTINA DI CHIANINA - 86,00 €

(1 kg.)

T-BONE STEAK DI CHIANINA - 85,00 €

(1 kg.)

CHULETÓN CLÁSICO - 88,00 €

(1 kg.)

PESCADO

FRITTURA DI CALAMARI - 23,00 €

Calamares frescos fritos, dorados y crujientes con mayonesa de ajo negro.

Calamars frescos fregits, daurats i cruixents amb maionesa d'all negre.

Fresh fried squid, golden brown and crispy with black garlic mayonnaise.

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.

TONNO INCIPOLLATO - 23,00 €

Atún rojo con cebolla, vinagre de vino blanco, azúcar y aceite de oliva.

Tonyina vermella amb ceba, vinagre de vi blanc, sucre i oli d'oliva.

Red tuna with onion, white wine vinegar, sugar and olive oil.

NUESTRAS PIZZAS 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. Senzilla i amb caràcter, com la joia barroca del sud-est.
Traditional focaccia with olive oil, garlic and oregano. Simple and with character, like the baroque jewel of the southeast.

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. Una clàssica napolitana amb ànima siciliana.
Tomato sauce, buffalo mozzarella and fresh basil. A Neapolitan classic with a Sicilian soul.

PIZZA "CALTAGIRONE" - 17,00 €

Salsa de tomate, fior di latte, jamón cocido y champiñones.
Salsa de tomàquet, fior di latte, pernil cuït i xampinyons.
Tomato sauce, fior di latte, cooked ham and mushrooms.

PIZZA "ENNA" - 17,00 €

Salsa de tomate, fior di latte y spianata picante.
Salsa de tomàquet, fior di latte i spianata picant.
Tomato sauce, fior di latte and spicy spianata.

PIZZA "RAGUSA" - 17,00 €

Salsa de tomate, fior di latte, jamón cocido, champiñones, aceitunas, alcachofas y huevo cocido.
Salsa de tomàquet, fior di latte, pernil cuït, xampinyons, olives, carxofes i ou cuït.
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 i ceba agredolça.
Tomato sauce, fior di latte, tuna and sweet and sour onion.

PIZZA "LIPARI" - 16,00 €

Salsa de tomate, fior di latte, berenjena, calabacín, pimientos asados, cebolla roja y champiñones.
Salsa de tomàquet, fior di latte, albergínia, carabassó, pebrots rostits, ceba vermella i xampinyons.
Tomato sauce, fior di latte, aubergine, courgette, roasted peppers, red onion and mushrooms.

PIZZA "SCIACCA" - 17,00 €

Salsa de tomate, fior di latte, anchoas, alcaparras y tomate pachino.
Salsa de tomàquet, fior di latte, anxoves, tàperes i tomàquet pachino.
Tomato sauce fior di latte, anchovies, capers and tomato pachino.

PIZZA GIOIA - 22,00 €

Salsa de tomate, mozzarella de búfala, jamón San Daniele y champinones.
Salsa de tomàquet, mozzarella de búfala, pernil Sant Daniele i xampinyons.
Tomato sauce, buffalo mozzarella, San Daniele ham and mushrooms

NUESTRAS PIZZAS BLANCAS

PIZZA "NEBRODI" - 19,50 €

Crema trufada, fior di latte, setas salteadas, mermelada de cebolla roja y ricota fresca. Un homenaje a los bosques sicilianos.

Crema trufada, fior di latte, bolets saltejats, mermelada de ceba vermella i ricota fresca. Un homenatge als boscos sicilians.

Truffled cream, fior di latte, sautéed mushrooms, red onion marmalade and fresh ricota. A tribute to the Sicilian forests.

PIZZA "ERICE" - 19,00 €

Fior di latte, gorgonzola, parmesano y ricota.

Fior di latte, gorgonzola, parmesà i ricota.

Fior di latte, gorgonzola, parmesan and ricota.

PIZZA "BRONTE" - 24,00 €

Burrata cremosa, mortadela italiana, pesto y granella de pistacho.

Burrata cremosa, mortadella italiana, pesto i festucs.

Creamy burrata, Italian mortadella and pistachio granella.

PIZZA CATANIA - 20,00 €

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

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 pota negra, escamorza fumada i llavors de rosella.

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

PIZZA "JOSELITO" - 45,00 €

Con jamón Joselito Gran Reserva, tomate rallado y ajo.

Amb pernil Joselito Gran Reserva, tomaquet ratllado i all.

With Joselito Gran Reserva ham, grated tomato and garlic.

CALZONE "SEGESTA" - 19,00 €

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.

CALZONE CON NUTELLA - 21,00 €

POSTRES

TIRAMISU - 10,00 €

El clásico italiano por excelencia. Bizcocho empapado en café, crema de mascarpone y un delicado toque de cacao.

El clàssic italià per excel·lència. Biscuit 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.

Postre 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. Un icono de la pastelería siciliana.

Cruixent massa fregida farcida de ricota lleugerament ensucrada, amb festucs, xocolata o fruita confitada. Una icona de la pastisseria siciliana.

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. Acompañado de una bola de helado.

Pa de pessic tebi 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, Vainilla, Llimona o Xocolata.

Flavours: Pistachio, Vanilla, Lemon or Chocolate.

CHEESECAKE - 9,00 €

Clásica. Clàssica. Classic.

CHEESECAKE - 9,00 €

Pistacho. Festuc. Pistachio.

CARRER DE PROVENÇA, 371, L'EIXAMPLE,
08025 BARCELONA
WWW.GIOIABARCELONA.COM