



GIOIA

VENI VIDI AMAVI

BENVENUTI IM GIOIA

VENI, VIDI, AMAVI – wir kamen, sahen und verliebten uns in die italienische Lebensfreude,
die wir hier mit Euch teilen möchten.

LA CUCINA È MEMORIA

Unsere Produkte erzählen von Herkunft, Handwerk und echter italienischer Leidenschaft.

Fassone-Rind aus dem Piemont

Fior di Latte aus Apulien

Pizzamehl aus Pordenone im Friaul

UNSERE GIOIA SIGNATURES FÜR EIN STÜCK ITALIEN

Trüffelpasta aus dem Parmesanlaib · direkt am Tisch vollendet

Pizza Napoletana · 48 Stunden Teigreife

Tiramisù · frisch am Tisch zubereitet

Schön, dass Ihr bei uns seid.

Unsere Küche informiert Euch gerne über die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene.

Please ask our team for allergen information – full written documentation available.

APERITIVO

GIOIA SIGNATURE

Ferrari Maximum Blanc de Blancs brut Trentodoc

0.1l 9 0.75l 56

Rosé Prosecco Spumante Biancavigna, Venetien

0.1l 6 0.75l 36

Gioia Negroni 3x3

Vermouth Contratto Campari Malfy Gin
Orangenzeste 9cl 12

Aperitivo Classico

Martini Bianco oder Rosso 6cl 6.90
Campari Maracuja 150ml 7.9

Spritz Variationen 0.2l

Aperol Sprizz 8.9

Sarti Sprizz 8.9

Limoncello Sprizz mit Basilikum 8.9

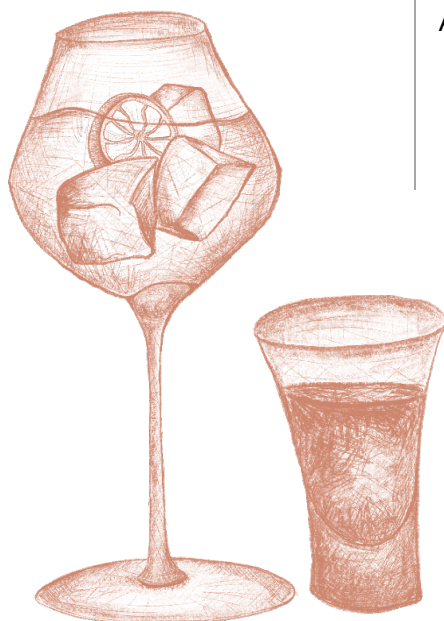
Senza Alcol 0,2l

GIOIA Spritz 0.0

Blutorange • Rosmarin • Soda • Alkoholfreier

Prosecco 8

Aperol Alkoholfrei 8



ANTIPASTI PER SEMPRE

SHARING ANTIPASTI SIGNATURE

Vitello · Bunte Tomaten & Burrata · Rote Beete & Ziegenfrischkäse
· Polpo alla Griglia · Tatar di Salmone 19 p. P.
Vitello · tomatoes & Burrata · beetroot & goat's cheese · grilled octopus · Fassone tartare

VEGETARIANO

Burrata aus Apulien ✓
Am Morgen geliefert, bunte Tomaten, Basilikum,
Meersalz 16
Apulian burrata · Mixed-colour tomatoes · Basil · Sea salt

Carpaccio di Barbabietola ✓
Rote Beete, karamellisierte Ziegenfrischkäse,
Rucola, Pistazien 16
Beetroot carpaccio, goat cheese, pistachio, rocket

PANE & INSALATE

Pane al Rosmarino ✓
Warmes Pizzabrot aus dem Steinofen, Olivenöl,
Meersalz 8
Warm stone-oven rosemary bread

GIOIA's Insalata Mista ✓
Marktsalate der Saison, Maracuja-Vinaigrette 8
Seasonal market salad, maracuja vinaigrette

Insalata Pomodori ✓
Bunte Tomaten, Zwiebeln, Basilikum 11
Tomatoes, onions, basil

CARNE

Carpaccio di Filetto di Manzo
Hauchdünn geschnitten, Rucola, Parmigiano
Reggiano, Balsamico 22
Beef fillet carpaccio, rocket, Parmigiano

Vitello Tonnato Classico
Rosa gegartes Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern,
Zitrone 17
Veal cooked pink · Tuna cream · Capers · Lemon

PESCE

Polpo alla Griglia
Oktopus über der Flamme gegrillt, Fenchel, Orange,
Olivenöl 18
Grilled octopus, fennel, orange

Tatar di Salmone
Wildlachs, Avocado, Limonen-Aioli, Wildkräuter 18
Wild salmon tartare, avocado, lime aioli

WEINEMPFEHLUNG

2024er Sauvignon Blanc
Weingut Attems, Friaul, Italien
0.1l 4.5 0.2l 9 0.75l 31
Stachelbeere, klar, animierend



THE STEAK MOMENT

SIGNATURE CUTS

Filetto di Manzo 200g

Das zarteste Stück, auf den Punkt gegrillt 45
The most tender cut, cooked to perfection

Dry Aged Ribeye 300g

Am Knochen trocken gereift, marmoriert 37
Dry-aged on the bone, beautifully marbled

PER DUE · FÜR ZWEI

Bistecca con Osso al Fassone 1000g

T-Bone vom Fassone-Rind aus dem Piemont. Für uns das tollste Fleisch der Welt 109
T-bone from Piedmontese Fassone beef, for us, the finest beef in the world

Chateaubriand 550g

Grain-fed-Rinderfilet, Argentinien 99
Grain-fed beef tenderloin, Argentina

ZU JEDEM STEAK Kartoffel-Mille-Feuille · Wildes Gemüse · GIOIA-Kräuterbutter, Barolo Sauce

WEINEMPFEHLUNG

Weinempfehlung aus der Coravin Selection
- exklusiv bei uns -
2020er Tignanello IGT aus der Coravin-Flasche
Tenuta Tignanello, Toskana, Italien
0,1l 28.5

CARNE

Saltimbocca alla Romana

Kalb, Salbei, Parmaschinken, Weißweinsauce,
Crème-Polenta 26
Veal, sage, Parma ham, soft polenta

Pollo al Limone

Pollofino, Zitronensauce, Rosmarinkartoffeln,
Olivenöl 24
Chicken · Lemon sauce · Rosemary potatoes · Olive oil

PESCE

GIOIA Mare

Label-Rouge-Lachs, Branzino, Tuna,
Riesengarnele, Safranrisotto 28
Label Rouge salmon, sea bass, tuna, prawn, saffron risotto

PIMP YOUR STEAK

Gioia Wildes Gemüse
Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl, Karotten
Broccoli, zucchini, cauliflower, carrots 6

WEINEMPFEHLUNG

2024er Langhe Nebbiolo El Sartù
Weingut Parusso, Piemont, Italien
0.1l 5.5 0.2l 11 0.75l 37
Rosenblüte, Kirsche, feines Tannin



PASTA & AMORE

GIOIA TARTUFO SIGNATURE

Tagliarini, Parmesanlaib 24 Monate gereift, Herbsttrüffel - am Tisch zubereitet 32

Tagliarini · 24-month-aged Parmesan wheel · autumn truffle, shaved tableside

CLASSICS

Carbonara

Spaghetti, Guanciale, Pecorino, Bio-Eigelb.
Ohne Sahne, wie in Rom 19
Spaghetti, guanciale, pecorino, egg yolk

Penne all'Arrabbiata

Pikante Tomatensauce, Burrata aus Apulien 18
Spicy tomato sauce, Apulian burrata

Lasagna della Nonna

Ragù, Béchamel, krosser Parmigiano-Reggiano-Chip. Außen kross, innen pure Freude 18
Ragù · béchamel · crispy Parmigiano Reggiano chip. Crispy on the outside, pure joy on the inside

MODERN

Paccheri al Manzo

48 Stunden geschmorte Rinderschulter, Rotweinsauce, Zwiebelstroh, Parmesan 26
48-hour braised beef shoulder, red wine sauce, crispy onions, Parmesan

Linguine Amalfi

Zitronenbutter, Pistazie, Tartar vom Gelbflossenthunfisch 26
Lemon butter · Pistachio · Yellowfin tuna tartare

Ravioli di Fichi

Mit Feige und Ricotta gefüllte Ravioli, Kürbisgemüse, Ziegenfrischkäse, Walnüsse 24
Ravioli filled with fig and ricotta · Pumpkin · Fresh goat's cheese · Walnuts

PIMP YOUR PASTA

Gioia Wildes Gemüse
Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl, Karotten
Broccoli, zucchini, cauliflower, carrots 6

WEINEMPFEHLUNG

2024er Pomino Bianco DOC
Castello Pomino, Toscana, Italien
0.1l 5 0.2l 10 0.75l 34
Höhenlage, frisch, feine Säure



PIZZA NEAPOLITANA

48 Stunden gereifter Teig. Pizzamehl der Manufaktur-Mühlen Pordenone, Friaul,
San Marzano und Fior di Latte aus Apulien.



CLASSICO

Pizza TONNO NIZZA

Thunfisch, rote Zwiebel,
San Marzano Tomato DOP, Fior di Latte 19
Tuna, red onion, San Marzano

Pizza SPECIALE

Prosciutto Cotto Viola "Alta Qualita DOP, frische
Champignons, San Marzano Tomato DOP,
Fior di Latte 19
Prosciutto Cotto Viola "Alta Qualita DOP, fresh, mushrooms

Pizza TEDESCO

Salami Milano, San Marzano Tomato DOP,
Fior di Latte 18
Milano salami, San Marzano.

VEGETARIANO & BAMBINI

Pizza PRIMAVERA

Mozzarella di Bufala DOP, Kirschtomaten,
Basilikumpesto, San-Marzano-Tomaten DOP,
Fior di Latte, Aceto Balsamico Tradizionale 19
*Buffalo mozzarella DOP, cherry tomatoes, basil pesto, San
Marzano tomatoes DOP, fior di latte, traditional balsamic
vinegar*

Pizza MARGERITA

San Marzano Tomato DOP, Fior di Latte,
Basilikum, Olivenöl 15
San Marzano, fior di latte, basil

Pizza Bambini

Alle Pizzen auch in Kindergröße. für

SIGNATURE

Pizza GIOIA

Prosciutto di Parma, Burrata, Rucola,
Parmigiano, San Marzano Tomato DOP,
Fior di Latte 22
*Auf Wunsch mit Bresaola aus der
Lombardei (Rinderschinken) + 2.9
Parma ham, rocket, Parmigiano*

Pizza MARI

Salsiccia piccante, Peperoncino,
rote Zwiebel, San Marzano Tomato DOP 20
Spicy salsiccia, chilli, red onion

Pizza CAPRI

Meeresfrüchte, Knoblauch,
frittierte Kapern, San Marzano Tomato DOP 23
Seafood, garlic, fried capers

DER TIPP UNSERES SERVICES

Aggiunte: verfeinere deine Pizza
Burrata aus Apulien +5.9

WEINEMPFEHLUNG

2023er Primitivo Zolla IGP
Weingut Zolla, Apulien, Italien
0.1l 4.8 0.2l 9.6 0.75l 33.5
Dunkle Frucht, weich, wärmend



DOLCI

DOLCI

Tiramisu am Tisch zubereitet 10.9
Tiramisu prepared tableside

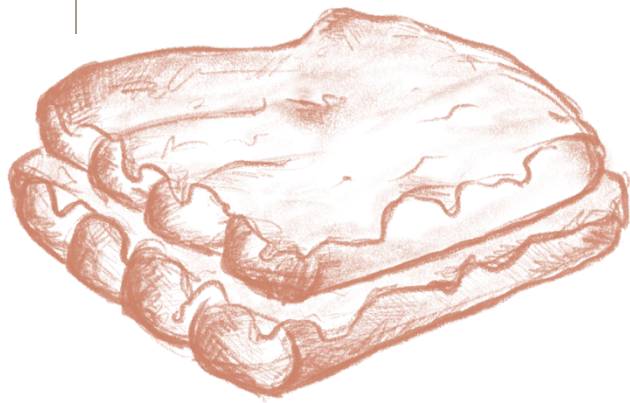
Crème brûlée an Cassissorbet 9.9
Crème brûlée with blackcurrant sorbet

Panna Cotta mit hausgemachter Himbeersauce
und Früchten 8.9
Panna cotta with homemade raspberry sauce and fruit

Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und
Früchten 9.9
Chocolate cake with vanilla ice cream and fruit

GIOIA SPECIAL

Variation von Tiramisu, Creme Brûlée, Panna
Cotta und Schokokuchen mit Früchten 12.9
*Selection of tiramisu, crème brûlée, panna cotta and chocolate
cake with fruit*



GELATO

Vanille 2.9
Haselnuss 2.9
Pistazie 2.9
Cookies 2.9
Salted Caramell 2.9

SORBETTO

Mango 3.5
Cassis 3.5

VARESSINI COFFEE

Espresso 3.0
Doppio 4.9
Cappuccino 4.0
Kaffee Crème 3.5

Ristretto 3.0
Affogato 5.9
Corretto mit Grappa Chardonnay Nonino 6.5



VISA



DISCOVER



GETRÄNKE

ANALCOLICI, BIRRA, GRAPPE E LIQUORI

WASSER & SOFTDRINKS

GIOIA Tafelwasser 0.2l / 0.75l	
Prickelnd/still	3 / 6.5
Acqua Morelli 0.25l / 0.75l	
Prickelnd/Ohne	3.5 / 7.9
COCA COLA 0,33l	
Cola/Cola Zero	4.2
Fanta	4.2
Mezzo Mix	4.2
Sprite	4.2
PROVANT 0,33l	
Apfelschorle	4.2
Kirsch-Granatapfel-Schorle	4.2
Rhabarber-Limonade	4.2
GALVANINA da Rimini Biologica 0,33l	
Bio Zitrone	4.9
Bio Blutorange	4.9
Richard Sun 0,33l	
Lemon	4.2
Peach	4.2
Goldberg 0,25l	
Bitter Lemon	3.9
Wild Berry	3.9

BIRRA

Allgäuer Büble Helles vom Fass 0,5l	5.2
Allgäuer Büble Hefeweizen vom Fass 0,5l	5.2
Allgäuer Büble Alkoholfreies Weizen 0,5l	5.2
Peroni 0,33l	4.1
Peroni 0.0 0,33l	4.1

GRAPPE E LIQUORI

NONINO Grappa Friaul 2cl

Grappa Lo Chardonnay	4.5
Grappa Il Merlot	4.5
Grappa Riserva 8 Years	9
Grappa Riserva Anticacuvée aus der 6-Liter-Flasche	10

Berta Grappa Piemont 2cl

Castelletto del 'Annunziata 09er I EDIZIONE, Grappa Invecchiata	12
Solo Per Gian 09er, Grappa Invecchiata	9
Casalotto, Aquavite di Vino 89er	8

Obstdestilate 2cl

Willi Will Alte Williams Christ	4
Apricot	4
Waldhimbeergeist	4

Amari italiani 4cl

Averna	4.9
Amaro Nonino Quintessentia	4.9
Fernet Branca	4.9

Liquore 4cl

Limoncino Morelli, Toscana	4.9
----------------------------	-----

