



DA GIOIA
BY LA PALMA

Antipasti - Starters

Tris di tartare**
Tris of tartare (2,4,6,9,11)

Insalata di mare*
Seafood salad(2,9,14)


Sauté di frutti di mare
Sautéed seafood(1,6,10,14)


Catalana di crostacei*
Shellfish catalan(2,6,9,10,11)

Polpo arrosto, panzanella e salsa verde* (1,3,4,6,9,10,14)
Grilled octopus, panzanella bread and green sauce

Parmigiana di melanzane
Eggplant parmigiana(1,3,5,6,7,8,10)

Prosciutto crudo e melone
Prosciutto and cantaloupe

Treccia di fior di latte sorrentina
Fior di latte mozzarella from Sorrento(7) 

Insalata caprese con mozzarella di Bufala(7)
Caprese salad with buffalo milk mozzarella 

Un assaggio dei nostri antipasti
A taste of our starters
(min. 2 persone/people)

Verdure - Vegetables

Fagiolini alla pizzaiola
Pizzaiola-style green beans with tomato and oregano

Scarola riccia al salto
Sautéed escarole(4,8)

Melanzane a funghetto(1,5,6,8,10)
Eggplant "a funghetto"

Tartare di zucchine e mandorle
Zucchini and almonds tartare(8)

Insalata verde
Green salad

Selezione di verdure alla brace
Selection of grilled vegetables

Peperoncini verdi, pomodoro e basilico
Green peppers, tomatoes and basil(5,7,8)

Peperoni gratinati con pesto di olive nere
Peppers au gratin with pesto of black olives(1,5,6,8,10)




Vegetarian



Vegan

Primi Piatti – First Course

Linguine all' astice
Linguine pasta with lobster^(1,2)


Spaghettoni al pomodoro 
del Vesuvio
*Spaghettoni with tomatoes
from Vesuvio*^(1,9)
(selection Gennaro Esposito)

Vermicelli alle vongole^(1,14)
Vermicelli pasta with clams

Scialatielli ai frutti di mare**
Scialatielli pasta ^(1,3,6,7,10,14)
with seafood

Trennette con pesto di fagiolini
e basilico al profumo di
limone^(1,3,6,7,10)
*Lemon-scented trennette pasta
with green beans and basil pesto*

Mezzi paccheri con cozze e
bottarga di tonno
*Mezzi paccheri pasta with
mussels
and tuna bottarga*^(1,4,14)

Spaghetti alla Nerano 
*Spaghetti with zucchini cream
and caciocavallo cheese*^(1,5,7,8)

Secondi Piatti – Main Course

Frittura di gamberi e calamari*
*Deep-fried prawns and
squid*^(1,2,4,5,6,8,10,14)

Grigliata mista di pesce
Mixed grilled fish^(2,4,14)

Pescato del giorno intero servito al
forno, al sale o alla brace^(1,3,4,6,10)
*Catch of the day served whole -
baked, with salt crust or grilled*

Aragosta⁽²⁾
Lobster

Astice blu⁽²⁾
Blue lobster

Gamberi rossi⁽²⁾
Red prawns

Costolette d'agnello
Rack of lamb

Cotoletta di vitello alla milanese
con rucola, pomodorini
e parmigiano^(1,3,5,6,7,8,10)
*Milanese veal cutlet, rocket,
cherry tomatoes and
parmesan cheese*

Tagliata di manzo alla brace
Sliced grilled beef



Vegetarian



Vegan

Dolci – Desserts

Profiteroles al cioccolato^(1,3,6,7,8,10)

Chocolate profiteroles

Torta Caprese^(3,7,8)

Caprese cake

Crostatina meringata alle fragoline^(1,3,6,7,8,10)

Strawberry meringue tart

Delizia al limone^(1,3,6,7,10)

Lemon cake

Tiramisù^(1,3,6,7,10)

Selezione di gelati e sorbetti*

Selection of ice creams and sorbets

Selezione di frutta di stagione

Selection of seasonal fruits

*Fruttini**

Fruit ice creams

Vini al Calice - Wine by the Glass

Bollicine - *Sparkling*

Bollinger Special Cuvée Brut

Ca'del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige Brut Docg

Nino Franco Prosecco di Valdobbiadene Superiore
Brut Docg

Maso Martis Trento Rosé Extra Brut Doc

Vini Bianchi - *White Wines*

Costa d'Amalfi Marisa Cuomo Bianco Doc 2021

Capri Scala Fenicia Doc 2021

Langhe Chardonnay Luna d'Agosto Ca' del Baio Doc 2021

Vini Rosati - *Rosé Wines*

Paestum Vetere San Salvatore Igt 2021

Côtes de Provence Studio Miraval Aoc 2021

Bardolino Chiaretto Gorgo Doc 2021

Vini Rossi - *Red Wines*

Costa D'Amalfi Marisa Cuomo Rosso Doc 2021

Podere 414 Morellino di Scansano Docg 2020

Cerasulo di Vittoria Gulfi Docg 2020

Vini Dolci - *Sweet Wines*

Moscato d'Asti 101 Ca' del Baio Docg

Cocktails Suggestiti - *Suggested Cocktails*

BEACH-INI

Gioia's apricot puree, Champagne

ITALICUS SPRITZ

Italicus, Prosecco, fresh pink grapefruit juice

PALOMA

Tequila Casamigos, agave syrup, fresh grapefruit and lime juice, soda water

L'IMPERATORE

Lightly dust of fine sugar, Champagne, Absinthe scent, Cognac, Angostura bitter

COCO

Vermouth Cocchi and bitter Campari aromatized with coconut oil, soda water

TONIC GIN

Non-alcoholic distillate, Fever Tree tonic

Allergeni – Allergens

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base disoia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

1. Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt and Khorasan wheat, or their hybridised strains and products thereof, except
 - a) wheat-based glucose syrup, including dextrose (1);
 - b) wheat-based maltodextrins (1);
 - c) barley-based glucose syrups;
 - d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof, except:
 - a) fish gelatin used as carrier for vitamin and carotenoid preparations;
 - b) gelatin or Isinglass used as a fining agent in beer or wine.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof, except:
 - a) fully refined soybean oil and fat (1);
 - b) natural mixed tocopherols (E306), natural d-alpha tocopherols, natural d-alpha tocopherol acetate and natural d-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
 - c) vegetable oils derived phytosterol and phytosterol esters from soybean sources;
 - d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
7. Milk and milk-based products (including lactose), except:
 - a) whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
 - b) lactitol.
8. Nuts, namely, almonds (*Amygdalus communis L.*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio (*Pistacia vera*), Macadamia or Queensland Nut (*Macadamia ternifolia*) and products thereof, except for nuts for making alcohol distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.