

Da Gioia by La Palma

Antipasti - Starters

Tris di tartare di mare**

*Tris of fish tartare*²⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰

52

Sautè di frutti di mare¹⁴

Selection of sautéed seafood

45

Prosciutto crudo e melone

*Cured ham and melon*¹²

30

Insalata di mare*

*Traditional seafood salad*²⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴

50

La Caprese⁷

Fresh tomato and mozzarella

32

Un assaggio dei nostri
antipasti

A tasting of our starters
(min. 2 persone/people)

80

Polpo arrosto, panzanella e
salsa verde*

*Grilled octopus, "panzanella"
salad with "salsa verde"*¹⁻⁴⁻⁵⁻⁸⁻¹⁴

40

Parmigiana di
melanzane¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸

Classic eggplant parmigiana

32

Verdure - Vegetables

22 porzione intera | *main dish*

16 contorno | *side dish*

Insalata di spinaci, avocado,
pomodoro secco, noci e
Parmigiano Reggiano⁷⁻⁸

*Baby spinach, avocado,
dried tomato, walnuts and
"Parmigiano Reggiano"
shavings*

Melanzane a funghetto⁵⁻⁸
*Fried eggplant with cherry
tomato sauce*

Variazione di verdure alla
brace
Selection of grilled vegetables

Tartare di zucchine con
mandorle, fiori di zucca e
misticanza⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰
*Zucchini tartare with
almonds, zucchini flowers and
mixed salad*

Scarola al salto⁴
*Sautéed escarole, capers,
olives and anchovies*

Friggitelli verdi, pomodoro e
basilico⁵⁻⁸
*Baby green peppers, tomato
and basil*

Primi Piatti – First Course

Mezzi paccheri
all'astice¹⁻²⁻⁶⁻¹⁰⁻¹²
Lobster mezzi paccheri pasta
60

Linguine con ricci di mare
*Linguine pasta with sea
urchin*¹⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰
58

Spaghettoni al pomodoro del
Vesuvio (selezione G.E.)¹⁻⁶⁻¹⁰
*Spaghettoni with tomatoes
from Vesuvio (selection
G.E.)*
35

Vermicelli alle vongole
*Clam vermicelli*¹⁻⁶⁻¹⁰⁻¹⁴
48

Tripoline alla
Nerano¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰
*Tripoline pasta with
zucchini cream and
“caciocavallo” cheese*
40

Secondi Piatti – Main Course

Frittura di gamberi e
calamari^{*1-2-5-8-10-14}
*Deep-fried prawns and
calamari*
46

Tagliata di manzo alla brace
Grilled beef “tagliata”
52

Aragosta²⁻¹²
Lobster
280 x kg.

Astice blu²⁻¹²
Blue Lobster
230 x kg.

Gamberi rossi²⁻¹²
Red Prawns
250 x kg.

Pescato del giorno
Catch of the day
180 x kg.

Cotoletta di vitello
alla milanese, rucola,
pomodorini e Parmigiano
Reggiano¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰
*Milanese veal cutlet,
rocket, cherry tomatoes
and “Parmigiano Reggiano”
shavings*
58

Polletto alla brace¹⁰⁻¹²
Grilled chicken
35

Dolci – Desserts

22

Tiramisù¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰

Classic tiramisù

Delizia al limone¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰

Traditional lemon delight

Torta Caprese³⁻⁵⁻⁷⁻⁸

Caprese chocolate and almond tart

Crostatina di riso con frutta con gelato al kefir di bufala¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰

Rice fruit tart with buffalo-milk kefir ice cream

Babà con crema pasticciera e fragoline¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰

Babà with custard and wild strawberries

Cremoso al pistacchio, crumble di cioccolato fondente e sorbetto di cantalupo¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰

Pistachio cream, dark chocolate crumble and cantaloupe sorbet

IVA, coperto e servizio inclusi. VAT, cover and service included.

Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione inerente alla natura ed origine dei prodotti e materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione. In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di farlo presente al personale di sala. Durante le preparazioni in cucina, non si possono comunque escludere contaminazioni accidentali, pertanto i piatti possono contenere tracce delle sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II: cereali contenenti glutine, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

The staff is available to share any information regarding the nature and origin of the products and ingredients used and their preparation modalities. Please inform the staff of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of. In kitchen preparations, accidental contaminations can not be excluded, indeed dishes can contain traces of the following allergens, according to the Reg. UE 1169/11 Annex II: gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk, celery, mustard, sulphites, sesame, lupine, seafood.

I piatti contrassegnati con *, sono preparati con materia prima congelata in loco o surgelata all'origine. The dishes marked with *, are prepared with first quality products frozen on site or deep-frozen at origin.

I prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, contrassegnati con **, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantire la qualità e sicurezza, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Fresh products of animal origin, as fish products served raw, marked with **, are subject to rapid temperature lowering in order to guarantee quality and safety, as described in Haccp plan according to Reg. CE 852/04.